



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

**A CONSTRUÇÃO DO TERRITÓRIO VITIVINÍCOLA NO
DISTRITO FEDERAL: entre o *Terroir*, o Enoturismo e a Renda
Monopolista**

Manoel de Sousa Palhano Neto
Dissertação de Mestrado

Brasília - DF, janeiro de 2026.



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

**A CONSTRUÇÃO DO TERRITÓRIO VITIVÍNICOLO NO
DISTRITO FEDERAL: entre o *Terroir*, o Enoturismo e a Renda
Monopolista**

Manoel de Sousa Palhano Neto

Orientador: Prof. Dr. Neio Lúcio de Oliveira Campos

Dissertação de Mestrado

Brasília - DF, janeiro de 2026.



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA

A CONSTRUÇÃO DO TERRITÓRIO VITIVÍCOLA NO DISTRITO FEDERAL: entre o *Terroir*, o Enoturismo e a Renda Monopolista

Manoel de Sousa Palhano Neto

Dissertação de Mestrado submetida ao Departamento de Geografia da Universidade de Brasília, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do Grau de Mestre em Geografia, área de concentração Produção do Espaço Urbano Rural e Regional, opção Acadêmica.

Aprovado por:

Prof. Dr. Neio Lúcio de Oliveira Campos - UnB/PPGGEA
(Orientador)

Profa. Dra. Potira Meirelles Hermuche - PPGGEA
(Examinador interno)

Prof. Dr. Rafael Lavrador Sant'Anna - IFB
(Examinador externo)

Profa. Dra. Tainá Barcellar Zaneti - UnB/CET
(Examinador Suplente)

Brasília - DF, janeiro de 2026.



É concedida à Universidade de Brasília permissão para reproduzir cópia desta dissertação e emprestar ou vender tais cópias somente para propósitos acadêmicos e científicos. O autor reserva outros direitos de publicação e nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do autor.

AGRADECIMENTOS

A conclusão deste Mestrado em Geografia na Universidade de Brasília resultou do empenho coletivo de pessoas e instituições que contribuíram, direta ou indiretamente, para a realização deste trabalho.

Registro minha especial gratidão ao professor Dr. Neio Lúcio de Oliveira Campos, orientador desta pesquisa, pela dedicação, confiança e constante estímulo, que ultrapassaram os limites da orientação acadêmica e foram fundamentais para a consolidação deste percurso.

Agradeço aos professores e professoras da Universidade de Brasília, cuja atuação assegurou um ambiente de intensa reflexão e aprendizado, bem como ao Programa de Pós-Graduação em Geografia e seus colaboradores, pela acolhida e presteza ao longo de todo o processo formativo.

Agradeço o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela concessão da bolsa de Demanda Social, que garantiu as condições necessárias à permanência e ao desenvolvimento desta pesquisa entre os anos de 2022 e 2024.

Estendo meu agradecimento aos amigos e familiares, pelo apoio, incentivo e compreensão durante esta trajetória.

Por fim, reconheço a importância da espiritualidade, força que inspira e orienta o caminho de busca por equilíbrio e sentido.

RESUMO

Esta pesquisa analisa a vitivinicultura no Cerrado brasiliense, tendo como objetivo central analisar as contribuições do enoturismo para o desenvolvimento endógeno no Distrito Federal. Trata-se de um estudo exploratório e descritivo, de abordagem qualitativa, fundamentado no Materialismo Histórico e Dialético, a partir do qual o fenômeno vitivinícola é interpretado como expressão das contradições entre técnica, território e relações sociais de produção. O referencial teórico mobiliza os conceitos de território, vitivinicultura, renda monopolista e desenvolvimento endógeno, que sustentam a leitura crítica da emergência da atividade vitivinícola no contexto do meio técnico-científico-informacional. A pesquisa possibilitou caracterizar a formação do território vitivinícola brasiliense, identificar os principais atores e agentes envolvidos na atividade e analisar as potencialidades e os limites do enoturismo como estratégia de ativação do lugar e valorização territorial. Os resultados apontam que o denominado “Vinho de Inverno de Brasília” não constitui um evento fortuito ou uma simples adaptação agrícola, mas a materialização de um projeto político-técnico no qual o meio técnico-científico-informacional reorganiza o tempo biológico da produção vitícola segundo racionalidades econômicas e simbólicas. Nesse processo, a busca pela renda monopolista e pela distinção social tende a produzir lógicas de exclusão, ao passo que o enoturismo se apresenta como uma possibilidade de ressignificação do lugar, ao articular identidade, experiência e uso social do território. A análise evidencia que a territorialidade vitivinícola no Distrito Federal expressa tensões e potencialidades próprias da produção contemporânea do espaço, revelando como o território usado brasiliense vem sendo continuamente reconfigurado pela interação entre sistemas de objetos e sistemas de ações. Ao integrar análise espacial, leitura crítica do território e práticas emergentes de enoturismo no recorte estudado, a pesquisa oferece subsídios analíticos para o planejamento territorial e para o debate sobre estratégias de desenvolvimento endógeno no Distrito Federal.

Palavras-chave: território, vitivinicultura, desenvolvimento local, enoturismo.

ABSTRACT

This research analyzes vitiviculture in the Brasília Cerrado, with the main objective of understanding the contributions of wine tourism to endogenous development in the Federal District, Brazil. It is an exploratory and descriptive qualitative study grounded in Historical and Dialectical Materialism, through which the vitivicultural phenomenon is interpreted as an expression of the contradictions between technique, territory, and social relations of production. The theoretical framework mobilizes the concepts of territory, vitiviculture, monopoly rent, and endogenous development, supporting a critical reading of the emergence of wine production within the context of the technical–scientific–informational milieu. The study made it possible to characterize the formation of the Brasília wine-producing territory, identify the main actors and agents involved in the activity, and analyze the potentials and limits of wine tourism as a strategy for place activation and territorial valorization. The findings indicate that the so-called “Brasília Winter Wine” does not represent a geographical accident or a mere agricultural adaptation, but rather the materialization of a political–technical project in which the technical–scientific–informational milieu subordinates biological time to the rationality of production. Within this process, the pursuit of monopoly rent and social distinction tends to impose exclusionary logics, while wine tourism emerges as a potential pathway for re-signifying place through the articulation of identity, experience, and territorial use. The analysis highlights that vitivicultural territoriality in the Federal District expresses tensions and possibilities inherent to the contemporary production of space, revealing how the Brasília used territory is continuously reconfigured through the interaction between systems of objects and systems of actions. By integrating spatial analysis, critical territorial interpretation, and emerging wine tourism practices within the empirical scope studied, this research provides analytical inputs for territorial planning and contributes to debates on endogenous development strategies in the Federal District.

Keywords: territory, wine growing, local development, wine tourism.

SUMÁRIO

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

LISTA DE TABELAS E QUADROS

LISTA DE SIGLAS

1. INTRODUÇÃO	4
2. COMPREENSÃO DA VITIVINICULTURA NUMA PERSPECTIVA INTERDISCIPLINAR	16
2.1 Materialismo Histórico-Dialético	19
2.2 Espaço Geográfico: sistema de objetos/ações, tempos desiguais	22
2.3 Paisagem: entre a forma visível e o símbolo	25
2.4 O Território: formação, territorialidade e campo social	28
2.5 Região e lugar: diferenciação espacial, identidade e experiência	31
2.6 Meio Técnico-Científico-Informacional (MTCI) e globalização	40
2.7 Vitivinicultura, <i>Terroir</i> e Indicações Geográficas	44
2.8 Enoturismo, produção associada e desenvolvimento endógeno	54
3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	57
3.1 Fundamentos teórico-metodológicos: o materialismo histórico-dialético	59
3.2 Abordagem qualitativa na pesquisa	60
3.3 Procedimentos metodológicos e instrumentos de coleta	60
3.4 Análise documental	61
3.5 Uso de Inteligência Artificial no Apoio à Pesquisa	62
3.6 Reconstrução das categorias de análise	64
4. A VITIVINICULTURA NO DISTRITO FEDERAL	72
4.1 Caracterização do Distrito Federal	72
4.2 O Turismo e a Produção Associada	86
4.3.1 As contribuições culturais à produção associada ao Turismo	96
4.4 A Vitivinicultura: Uma Atividade de Longa Duração Histórica que aporta no DF	103
4.4.1 A Vitivinicultura no Brasil: Permanências, Crises e Reinvenções	105
4.4.2 Agências de fomento, apoio técnico e promoção	106
4.5 Agentes da Vitivinicultura e do Enoturismo	113
4.5.1 Bodega Dom Valentin Cenci	113
4.5.2 Casa Vitor	114
4.5.3 Chácara Paraíso das Cucas	116

4.5.4 Chácara São Bento	117
4.5.5 Horus Vinhos e Vinhedos	119
4.5.6 JP Agropecuária	120
4.5.7 Marchese Vinhos	120
4.5.8 Monte Alvor Vinhos Únicos	122
4.5.9 Oma Sena Vinhos e Vinhedos	123
4.5.10 Sítio Barbacena -Vinhedo Prata do Cerrado	124
4.5.11 Sítio São Bernardo (Claraval)	125
4.5.12 Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa Eco Pousada e Vinhos	126
4.5.13 Vinhedo Bioma Central	128
4.5.14 Vinhedo Irmãs Alvim	128
4.5.15 Vinhedo Lacustre	130
4.5.16 Vinícola Brasília	131
4.5.17 Vinícola Grecco	133
5. ENTRE A TÉCNICA, O CAPITAL E O LUGAR: A VITIVINICULTURA NO DISTRITO FEDERAL SOB UMA LEITURA HISTÓRICO-DIALÉTICA	138
5.1 O Eixo da Viabilidade: O Meio Técnico-científico-informacional (MTCI) como Produtor da Singularidade	137
5.2 O Eixo do Poder: A Disputa pela Renda Monopolista e a Hierarquização do Território	139
5.3 O Eixo da Prática: Enoturismo, Territorialização e Desenvolvimento Endógeno	142
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	145
REFERÊNCIAS	148

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figuras

Figura 2.1 - Produção em mhl por países em 2024	34
Figura 2.2 - Pólos Vitivinícolas no Brasil	37
Figura 2.3 - Estudo do século XVIII	37
Figura 2.4 - Gráfico de produtividade por região	39
Figura 2.5 - Síntese visual do MTCI	43
Figura 2.6 - Da Videira a Taça: o caminho da vitivinicultura	48
Figura 2.7 - IGs Brasil Embrapa 2025	52
Figura 4.1 - Coleta de amostras solos DF	74
Figura 4.2 - Classes e usos permitidos da água	75
Figura 4.3 - Perda da Vegetação Nativa do Distrito Federal	77
Figura 4.4 - Paisagem agroindustrial PAD-DF	78
Figura 4.5 - Nova paisagem no PAD-DF	79
Figura 4.6 - Setores contemplados diretamente pela Economia Criativa	86
Figura 4.7 - Empregos no Turismo 2018	87
Figura 4.8 - Capas dos mini guias Rotas elaboradas pela SETUR	88
Figura 4.9 - Participação do turismo nas ACTs 2004	90
Figura 4.10 - Esquema da Cadeia de produção Associada ao Turismo	91
Figura 4.11 - Mapa de feiras no DF	94
Figura 4.12 - Central do Cerrado	94
Figura 4.13 - Interface Mapa nas Nuvens	100
Figura 4.14 - Artesanato do Distrito Federal	102
Figura 4.15 - Projeto Vinhas Brasília	108
Figura 4.16 - Projeto ENOTURLAB	109
Figura 4.17 - Projeto Vitis Cerrado	110
Figura 4.18 - Feira da Uva e do vinho de Brasília	112
Figura 4.19 - Expovitis Brasil	113
Figura 4.20 - Imagens Bodega Dom Valentin Cenci	114
Figura 4.21 - Imagens Casa Vitor	116
Figura 4.22 - Imagens Chácara Paraíso das Cucas	117
Figura 4.23 - Imagens Chácara São Bento	119
Figura 4.24 - Imagens Horus Vinhos e Vinhedos	120

Figura 4.25 - Imagens - Marchese Vinhos	132
Figura 4.26 - Imagens Monte Alvor	123
Figura 4.27 - Imagens Oma Sena	124
Figura 4.28 - Imagens Prata do Cerrado	125
Figura 4.29 - Imagens Claraval	126
Figura 4.30 - Imagens Villa Triacca	127
Figura 4.31 - Imagens Vinhedo Irmãos Alvim	129
Figura 4.32 - Imagens Vinhedo Lacustre	131
Figura 4.33 - Imagens Vinícola Brasília	133
Figura 4.34 - Imagens Vinícola Grecco	134

Mapas

Mapa 2.1 - Dispersão da produtividade no território	40
Mapa 4.1 - Mapa de Localização DF	72
Mapa 4.2 - Regiões Administrativas do Distrito Federal	83
Mapa 4.3 - Corpos hídricos do DF e suas classes	76
Mapa 4.4 - Distribuição dos empreendimentos	135
Mapa 5.1 - Mapa de serviços ofertados nas propriedades	143

LISTA DE TABELAS E QUADROS

Tabelas

Tabela 2.1 - Tabela resumo da produção de uvas labruscas no DF 2024	38
Tabela 2.2 - IGs do Brasil em 2025 segundo INPI	49
Tabela 4.1 - Regiões Administrativas do Distrito Federal	81
Tabela 4.2 - Tabela de Patrimônios Culturais do Distrito Federal	97
Tabela 4.3 - Legenda de artesãos e contatos ilustrados	102

Quadros

Quadro 3.1 - Caminho metodológico	58
Quadro 3.2 - Síntese das categorias analíticas	66
Quadro 3.3 - Grupamento das categorias para a triangulação analítica	69
Quadro 3.4 - Grupamento dos Eixos de analíticos	71
Quadro 4.1 - Produtores de uva e vinho do DF	135

LISTA DE SIGLAS

ABDI - Agência Brasileira de Desenvolvimento Industrial
ABE - Associação Brasileira de Enologia
APROVALE - Associação de Produtores do Vale dos Vinhedos
ARUC - Associação Recreativa e Cultural do Cruzeiro
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CAWG - California Association of Winegrape Growers
CNES - Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde
CODEPLAN - Companhia de Planejamento do Distrito Federal
EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAPDF - Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal
FIRJAN - Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBIO - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
INPI - Instituto Nacional de Propriedade Intelectual
IPEDF - Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal
MAPA - Ministério da Agricultura e Pecuária
MTUR - Ministério do Turismo
OIV - Organização Internacional da Uva e do Vinho
PAB - Programa Artesanato Brasil
PADDF - Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal
PIB - Produto Interno Bruto
RIDEDF - Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno
SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SECECDF - Secretaria de Estado de Cultura e Economia Criativa do Distrito Federal
SEEDF - Secretaria de Educação do Distrito Federal
SEMA DF - Secretaria de Meio Ambiente do Distrito Federal
SETURDF - Secretaria de Turismo do Distrito Federal
UEG - Universidade Estadual de Goiás
UNB - Universidade de Brasília

1. INTRODUÇÃO

A cultura da videira e do vinho se consolida historicamente como uma das atividades agrícolas mais significativas, moldando paisagens e reconfigurando territorialidades em escala global. Desde a Antiguidade, a vitivinicultura foi catalisadora de trocas comerciais e conflitos, sendo o vinho uma mercadoria que agencia uma complexa cadeia produtiva e social. Em sua trajetória, o setor deu origem a categorias geográficas de valor como o *terroir* e as denominações de origem, que conferem a certos produtos um *supra-valor* ou, nas palavras de David Harvey (2005), a “renda monopolista”. Essa categoria se manifesta quando a singularidade de um lugar, seja por suas características físicas, históricas ou culturais, converte-se em um ativo de alto valor, passível de apropriação e geradora de desigualdades e exclusões.

A cultura da videira destaca-se pela sua importância econômica e social, proporcionando um grande volume de negócios e sendo responsável por uma expressiva geração de empregos diretos e indiretos, quando comparada a outras culturas irrigadas, como demonstram estudos no Vale do São Francisco (EMBRAPA SEMIÁRIDO, 2012). Deste modo, compreende-se necessário desvelar o fenômeno vitivinícola e suas reais possibilidades de desenvolvimento do Distrito Federal, bem como propor caminhos para a materialização dos reais interesses deste território, orientando políticas de planejamento e governança territorial.

No Brasil, o setor agropecuário desempenha papel central no desenvolvimento econômico e social, mas também tem contribuído para o acirramento das desigualdades regionais, em razão da priorização de monoculturas voltadas à exportação. Contudo, novas formas de produção têm emergido em diferentes regiões, e a vitivinicultura, historicamente associada a lugares de clima frio, como o Sul do país, constitui um exemplo emblemático.

A formação do território do vinho na Serra Gaúcha está intrinsecamente ligada à colonização europeia, que reproduziu nas pequenas propriedades um *habitus* de trabalho e de vida centrado na vinha. Esse modelo familiar, embora idealizado como símbolo de tradição e resiliência, também carrega contradições, como revelam os recentes casos de trabalho análogo à escravidão. Com as crises econômicas da década de 1990, descendentes de viticultores retornaram às terras de origem, e, apoiados por avanços técnicos, revitalizaram a produção, consolidando vinícolas de referência nacional e internacional.

A expansão da vitivinicultura para o Planalto Central e a introdução da videira no Distrito Federal desafiam essa narrativa consolidada. Trata-se de uma experiência nova, mas promissora. Os primeiros vinhedos comerciais foram implantados em 2018, e o primeiro vinho

100% brasileiro foi lançado em 2021, revelando produtos de qualidade, com propriedades químicas acima da média nacional. Diferentemente do modelo do Sul, a vitivinicultura brasileira não está necessariamente vinculada à tradição familiar, mas resulta da convergência entre pesquisa científica, inovação tecnológica e estratégias de diversificação econômica e turística. Esse processo levanta a questão central desta pesquisa: **como a condição de mercadoria, que agencia a vitivinicultura mundialmente, encontrou espaço no Distrito Federal, um território marcado por múltiplas racionalidades e disputas?**

A pesquisa empírica aponta para uma dinâmica de poder em que o espaço é disputado segundo lógicas capitalistas, conferindo ao território múltiplas territorialidades (Haesbaert, 2004). A emergência de um território vitivinícola no DF, com agentes e interesses diversos, suscita o questionamento sobre sua real capacidade de promover o desenvolvimento local e gerar benefícios socioeconômicos duradouros. Essa questão orienta o objetivo geral desta pesquisa: **analisar as contribuições do Enoturismo para o desenvolvimento do Distrito Federal numa perspectiva endógena**, articulando seus condicionantes territoriais, produtivos e simbólicos.

Para o alcance desse objetivo geral, foram definidos os seguintes objetivos específicos:

- Caracterizar a formação do território vitivinícola, compreendendo sua dinâmica histórica e espacial;
- Identificar os atores e agentes envolvidos na vitivinicultura no DF, analisando suas motivações, práticas e relações de poder;
- Identificar cadeias produtivas associadas ao enoturismo que contribuam para a dinamização da economia local e o seu desenvolvimento;
- Espacializar o fenômeno vitivinícola e os conflitos de uso do território em suas múltiplas dimensões;

Metodologicamente, a pesquisa adota uma abordagem qualitativa (Demo, 2004), de natureza exploratória e descritiva, sustentada no materialismo histórico-dialético (Marx; Engels, 2007), o que permite apreender o fenômeno em sua totalidade, considerando as contradições, mediações e temporalidades que conformam o espaço geográfico. Os procedimentos metodológicos incluem a análise documental, conforme proposta por André Cellard (2008), a partir da identificação, seleção e interpretação de fontes primárias e secundárias (documentos oficiais, relatórios técnicos, registros históricos e materiais de divulgação institucional). Para Cellard (2008), o documento deve ser compreendido como

testemunho e produto de seu contexto social e histórico, cabendo ao pesquisador analisar sua gênese, natureza, confiabilidade e relevância em relação ao objeto investigado.

A pesquisa integra, ainda, o uso de Sistemas de Informação Geográfica (SIG), como as plataformas Google Earth, QGIS, Earth Map, e bases cartográficas do IBGE e ICMBio, com o intuito de espacializar e representar os elementos territoriais da vitivinicultura e do enoturismo no Distrito Federal.

O trabalho está estruturado em cinco seções. A primeira, esta introdução, apresenta o tema, a problematização, os objetivos e a metodologia. A segunda seção é dedicada à fundamentação teórica e metodológica, em que se discutem os conceitos centrais: o materialismo histórico e dialético segundo Lukács, Santos e contemporâneos; Espaço, sob a perspectiva de autores como Doreen Massey, Milton Santos, Henri Lefebvre e David Harvey; paisagem, segundo Cosgrove, Santos e outros; Território e Território usado, conforme Milton Santos; Região e Lugar com base em Santos, Tuan, Corrêa; Meio Técnico-Científico-Informacional e Globalização sob Santos; Vitivinicultura, *Terroir* e Indicação geográfica de Rizzon, OIV, Bourdieu; e Enoturismo, Produção Associada e Desenvolvimento Endógeno vistos por Charters e Ali-Knight, MTUR, Beni.

Na terceira seção, nos dedicamos aos procedimentos metodológicos e na quarta são apresentados e discutidos os achados da pesquisa, evidenciando a cadeia produtiva, os atores envolvidos, suas motivações e as contribuições do Enoturismo para um desenvolvimento endógeno. A quinta seção traz as considerações finais com as contribuições da pesquisa, seus limites de atuação e proposições de estudos futuros. Por fim, encerramos o documento com as referências bibliográficas utilizadas ao longo da pesquisa.

2. COMPREENSÃO DA VITIVINICULTURA NUMA PERSPECTIVA INTERDISCIPLINAR

A vitivinicultura é uma atividade multidimensional, cujos aspectos econômicos, técnicos e culturais estabelecem relações que atravessam milênios. Para além do fascínio cultural que envolve o vinho, busca-se nesta seção apresentar os conceitos capazes de subsidiar a compreensão de como a vitivinicultura encontrou espaço no Distrito Federal. Trata-se de um fenômeno multidimensional, que exige uma base epistemológica crítica, fundamentada no pensamento complexo e na interdisciplinaridade como chaves analíticas. Afinal, um estudo integrado de um sistema complexo necessita ter em consideração a existência de marcos epistemológicos, conceituais e metodológicos, quando se faz referência a distintas disciplinas (Morin, 2000).

O pesquisador observa seu objeto por meio das lentes disciplinares disponíveis, compreender seu significado é condição para qualquer análise. Nesse processo, é preciso atentar para que a fragmentação disciplinar não comprometa a leitura do fenômeno (Campodónico; Chalar, 2017). Como a vitivinicultura envolve dimensões sociais, culturais, econômicas, ambientais e técnicas, a análise deve confrontar discurso e práxis, articulando essas múltiplas perspectivas. Assim, a abordagem interdisciplinar oferece a possibilidade de integrar escalas e temporalidades, reconhecendo a complexidade do território em que o fenômeno se insere.

Nessa direção, Campodónico e Chalar (2017, p. 45) afirmam que *“a interdisciplinaridade se constitui como espaço para outras formas de conhecimento, que permitem a interação entre as disciplinas, de modo a conquistar maior amplitude, partindo de características próprias como a troca, o múltiplo, o complexo e o diverso”*. O pensamento complexo de Morin (2005, p. 33) reforça essa perspectiva ao afirmar que *“a complexidade é uma palavra-problema e não uma palavra-solução. Não elimina a simplicidade, mas integra o que é simples e o que é incerto”*. Aplicado à realidade da vitivinicultura, esse pensamento oferece a possibilidade de compreender o fenômeno como resultado de interações não lineares entre fatores naturais (solo, clima, relevo), técnicos (pesquisa agropecuária e inovação tecnológica) e culturais (identidade territorial, tradições e práticas turísticas).

De modo semelhante, Prigogine e Stengers (1997) lembram que a ordem e a desordem coexistem nos sistemas, e que os desequilíbrios podem gerar novas formas de organização. A vitivinicultura no Cerrado, ao romper com a lógica da agricultura extensiva de monoculturas, constitui um desses pontos emergentes de reorganização produtiva e simbólica. Quando associada ao enoturismo, essa atividade amplia seu alcance, tornando-se, segundo Salton e Pereira (2022, p. 170), *“poderosa ferramenta de geração de emprego e renda, contribuindo para o desenvolvimento sustentável rural e urbano, de maneira decisiva”*.

O diálogo com o pensamento complexo implica também reconhecer que a realidade não pode ser explicada a partir de um único campo disciplinar. A vitivinicultura, nesse sentido, não pode ser compreendida apenas pela Agronomia. Trata-se de um fenômeno que mobiliza múltiplos níveis de inter-relação, nos quais atuam fatores ecológicos, tecnológicos, econômicos e culturais. A interdisciplinaridade, portanto, não é apenas desejável, mas necessária. Como sustenta Boaventura de Sousa Santos (2002, p. 246), *“o paradigma emergente da ciência é um paradigma de um conhecimento prudente, que reconhece a pluralidade de formas de saber e se abre ao diálogo intercultural”*.

No caso da vitivinicultura do Distrito Federal, essa pluralidade manifesta-se no diálogo com diferentes áreas do conhecimento, como a Agronomia, pela adaptação da videira ao Cerrado; com a Economia, pela análise da cadeia produtiva e do mercado do vinho; com o Turismo, pela valorização das experiências enoturísticas; com a Sociologia, pela observação das redes de cooperação e dos agentes sociais envolvidos; e com a Filosofia, pela reflexão sobre identidade, autenticidade e pertencimento territorial. Assim, o fenômeno é lido como um sistema dinâmico e relacional, no qual o conhecimento se constrói na interação entre partes e totalidades.

Para Dias Giraldo (2007, p. 59), *“a interdisciplinaridade é um processo intencional de articulação de saberes, teóricos e metodológicos, com o propósito de dar ou apontar soluções às problemáticas que se desenvolvem em um contexto espaço-temporal”*. Essa abordagem amplia o olhar do pesquisador, permitindo-lhe religar dimensões fragmentadas do real. Nessa mesma linha, Morin (2003, p. 56) argumenta que *“não é possível conhecer as partes sem conhecer o todo, assim como não é possível conhecer o todo sem conhecer as partes”*.

A vitivinicultura e o enoturismo do Distrito Federal, portanto, devem ser analisados como partes de um sistema agrícola e turístico mais amplo, como fenômenos singulares que expressam a capacidade de inovação e ressignificação do Cerrado. Essa leitura reconhece que as atividades vitivinícolas e turísticas extrapolam o campo econômico, atuando como vetores de transformação territorial, de construção simbólica e de valorização cultural.

Assim, ao adotar o pensamento complexo e uma postura interdisciplinar, esta pesquisa reconhece a vitivinicultura como fenômeno que ultrapassa as fronteiras agrícolas e disciplinares, inserindo-se em processos mais amplos de reorganização do espaço e da sociedade. Essa orientação epistemológica sustenta a estrutura teórica deste capítulo, que se organiza em torno de um percurso articulado de conceitos geográficos e aplicados.

Parte-se da compreensão do espaço geográfico, concebido como sistema de objetos e ações atravessado por tempos desiguais; avança-se para a paisagem, entendida como forma visível, símbolo e campo de poder; e chega-se ao território, concebido como espaço de apropriação, projeto e contradições. Em seguida, analisa-se a região e o lugar, como expressões da diferenciação espacial, da identidade e da experiência, abordando também o meio técnico-científico-informacional (MTCI) e a globalização como bases das novas territorialidades. Por fim, o capítulo converge para a compreensão da vitivinicultura, do terroir e da indicação geográfica, culminando no estudo do enoturismo e da produção associada,

entendidos como possibilidade do desenvolvimento endógeno e da valorização simbólica do território.

2.1 Materialismo Histórico Dialético

O Materialismo Histórico e Dialético (MHD) constitui uma base epistemológica fundamental para compreender fenômenos sociais complexos, que se inscrevem no tempo e no espaço e são produzidos pelas relações contraditórias que estruturam a vida em sociedade. Originado das reflexões de Marx e Engels, o MHD parte da premissa de que a existência social determina a consciência e de que os processos históricos resultam da interação dialética entre as forças produtivas, as relações de produção e as formas institucionais e culturais que organizam a vida coletiva. Trata-se de um método que busca apreender a totalidade social e seu movimento, destacando a centralidade das contradições como motor da mudança histórica (Marx; Engels, 2007).

O conceito se desenvolve a partir de uma ruptura crítica com a dialética idealista de Hegel. Se para Hegel a realidade é expressão do espírito, com bases filosóficas de Aristóteles, para Marx a dialética só pode ser compreendida à luz das condições materiais de produção e reprodução da sociedade. Para Löwy (2008) a “inversão materialista” atribuída a Marx, desloca o foco da esfera filosófica para a análise das práticas concretas, como trabalho, técnica, produção e apropriação da natureza. A dialética passa a operar sobre relações sociais reais, históricas e cambiantes. Afinal, *“não é a consciência que determina a vida, mas a vida que determina a consciência”* (Marx; Engels, 2007, p. 30).

A primeira condição para toda a história humana é naturalmente a existência de seres humanos vivos. O primeiro estado de fatos a constatar é, então, a compleição corporal desses indivíduos e as relações que eles estabelecem com o restante da natureza. Não podemos, naturalmente, fazer aqui um estudo aprofundado da própria constituição física do homem nem das condições naturais que os homens encontram já prontas, condições geológicas, orográficas, hidrográficas, climáticas e outras. Toda a história deve partir dessas bases naturais e de sua modificação pela ação dos homens no curso da história [...] Podem-se distinguir dos animais, da consciência, da religião, do que se quiser, no momento em que começam a produzir seus meios de existência, não antes, pois até então tudo é consequência de sua organização corporal. Produzindo seus meios de existência, os homens produzem indiretamente sua vida material propriamente dita (Marx; Engels, 2007, p. 27-28).

Segundo Lukács (2012), o Materialismo Histórico-Dialético (MHD) se estrutura sobre três princípios fundamentais interconectados. O princípio da totalidade é a categoria essencial que se opõe à fragmentação da vida social, entendendo a realidade como um

"conjunto complexo de essência e aparência". As partes e categorias sociais só adquirem sentido e concretude quando apreendidas em sua articulação com o todo social em movimento, sendo a totalidade um processo contínuo de reconstrução teórica desse movimento real. O segundo princípio, a contradição, é o motor que dinamiza essa totalidade; ele revela que nenhuma formação social é homogênea, sendo atravessada por tensões e antagonismos reais (como a luta de classes) que impulsionam a mudança histórica. Por fim, a historicidade é o princípio que sublinha a transitoriedade das formas sociais, evitando sua naturalização. Ela exige que toda a prática social e suas estruturas sejam compreendidas em seu processo de gênese, desenvolvimento e transformação, inserindo a totalidade e suas contradições em um fluxo temporal concreto.

Esses princípios conferem ao MHD grande afinidade com a renovação crítica da Geografia a partir da década de 1970. Autores como David Harvey, Milton Santos e Henri Lefebvre incorporaram a dialética para interpretar a produção do espaço como prática material e simbólica da sociedade. Lefebvre (1991) argumenta que o espaço não é apenas suporte físico, mas produto social resultante da interação entre práticas econômicas, técnicas, políticas e representações. Santos (1996), por sua vez, propõe que o espaço é um sistema indissociável de objetos e ações, no qual a técnica assume papel central na organização da vida social. Harvey (2005) utiliza a dialética para explicar como o capital reorganiza continuamente o espaço a partir de crises, deslocamentos e busca incessante por valorização.

A Geografia Crítica, influenciada pelo MHD, passa então a compreender conceitos como espaço, região, território e paisagem como categorias dinâmicas, marcadas por conflitos e contradições. A região deixa de ser apenas um recorte homogêneo e passa a ser expressão da divisão territorial do trabalho (Santos, 1994). O território é interpretado como relação de poder e apropriação social do espaço (Haesbaert, 2004). A paisagem é entendida como materialização visível das relações sociais (Cosgrove, 1998). Esse conjunto de interpretações fundamenta a leitura dialética da vitivinicultura no Distrito Federal, pois o setor do vinho não pode ser compreendido como prática isolada, mas como fenômeno socioespacial em transformação, marcado por forças globais, condicionantes naturais, agentes locais, técnicas e mercados.

A vitivinicultura, enquanto atividade agrícola, cultural e econômica, oferece um terreno fértil para aplicação do MHD. Trata-se de um fenômeno eminentemente histórico: sua trajetória é marcada por técnicas agrícolas milenares, pela formação de identidades regionais, pelo controle territorial, pela apropriação de paisagens e pela criação de mercados especializados. Além disso, é estruturada por contradições típicas do capitalismo

contemporâneo, como a busca pela diferenciação territorial, as crises de superprodução e os ciclos de expansão e retração da demanda global. O recente Relatório da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV, 2024) evidencia essas tensões ao apontar a queda no consumo mundial, a retração em regiões tradicionais e o arranquio de vinhedos como medida para conter excedentes e evitar a queda de preços.

A crise no setor evidencia princípios centrais do MHD, a contradição entre produção e consumo, a tendência do capitalismo de gerar superacumulação e os processos de destruição. Harvey (2005) denomina renda monopolista o valor extraído das características únicas de determinados lugares, como um *terroir* renomado. Quando o mercado se expande excessivamente ou o produto perde prestígio, essa renda se reduz ou se torna insustentável, gerando crise e reestruturação. Isso explica a eliminação de milhares de hectares de vinhedos na França, Itália, Espanha e mesmo nos Estados Unidos, onde o Vale de Napa reduziu cerca de quatro mil hectares entre 2022 e 2024 (CAWG, 2024). De forma simultânea, novas regiões emergem, como a China, cuja literatura recente descreve a reprodução simbólica de técnicas, paisagens e arquiteturas típicas da Europa como estratégia de construção de um *terroir* legitimado (Sun; Miller, 2021).

No caso brasileiro, o MHD permite compreender a expansão desigual da vitivinicultura e sua reconfiguração recente. A região Sul consolidou um modelo associado ao trabalho familiar e à identidade cultural do imigrante europeu, mas com contradições latentes, como conflitos trabalhistas e desigualdade econômica. No Cerrado e no Distrito Federal, a vitivinicultura assume um caráter experimental e inovador, impulsionada por técnicas como a dupla poda, desenvolvida pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), que viabilizou a colheita no inverno e alterou profundamente a relação entre clima e produtividade. Aqui, o vinho emerge como prática nova em um território já marcado por intensas transformações na paisagem, conflitos ambientais e pressões urbanas.

A dialética ajuda a iluminar esse processo, a vitivinicultura no DF nasce no interstício das contradições da modernização agrícola, da especulação econômica, da demanda por atividades turísticas e da busca por novos modelos de desenvolvimento. Ao mesmo tempo, a atividade mobiliza uma cadeia global de tecnologia, consumo e símbolos, inserindo o DF em fluxos que atravessam escalas e alteram a configuração local do território. A emergência de uma “nova fronteira vitivinícola” (Flores et al., 2023) é a expressão da articulação entre inovação técnica, redes econômicas globalizadas e disputas locais por exclusividade e renda.

A aplicação do MHD na pesquisa exige, portanto, observar as contradições, mediações e historicidades que atravessam o objeto. A investigação se debruça sobre

conflitos de uso do território, disputas simbólicas e materiais e a busca por renda monopolista associada à singularidade do Cerrado. Para isso, analisa-se o movimento histórico da ocupação do território, a transformação da paisagem rural, a emergência do enoturismo e a interação entre agentes econômicos, instituições públicas, técnicas agrícolas e mercados consumidores.

Deste modo, o MHD não é apenas um referencial teórico, mas uma bússola metodológica que orienta a leitura crítica do fenômeno. Ele permite compreender que o território vitivinícola não é dado, mas produzido; que suas identidades não são espontâneas, mas construídas; que sua paisagem é resultado de trabalho, técnica e poder; e que sua expansão é atravessada por contradições inerentes ao capitalismo global. Ao adotar esse método crítico, a presente pesquisa busca não apenas descrever o fenômeno, mas revelar as dinâmicas estruturantes que o condicionam, fornecendo subsídios para uma compreensão mais profunda das contribuições do enoturismo como estratégias de desenvolvimento no Distrito Federal.

A partir dessa fundamentação epistemológica, torna-se evidente que o Materialismo Histórico e Dialético oferece não apenas um método de interpretação, mas também uma chave para compreender como o espaço é produzido pelas relações sociais. Se o MHD revela que toda realidade é histórica, contraditória e processual, é justamente no espaço geográfico, enquanto síntese material e simbólica dessas relações, que tais contradições se manifestam. Nesse sentido, a Geografia crítica apropria-se da dialética para interpretar o espaço como resultado da articulação entre técnicas, tempos, agentes e interesses, sempre em movimento e em disputa. Autores como Santos, Lefebvre e Harvey mostram que o espaço não é cenário, mas produto e condição das práticas sociais, o que reforça sua centralidade para compreender a vitivinicultura enquanto fenômeno socioespacial. Assim, o próximo tópico aborda o conceito de espaço geográfico, enfatizando seu caráter dinâmico, multiescalar e historicamente produzido, dimensão essencial para analisar a emergência da vitivinicultura no Distrito Federal.

2.2 Espaço Geográfico: sistemas de objetos e sistemas de ações, tempos desiguais

O espaço geográfico é uma categoria fundante da Geografia, por meio da qual se busca compreender a totalidade das relações sociais e suas materializações na superfície terrestre. Trata-se de uma construção histórica, social e técnica, resultante da ação humana sobre a natureza e das mediações culturais que transformam o meio natural em espaço produzido. De acordo com Milton Santos (1996, p. 51), o espaço é “*um conjunto*

indissociável, solidário e também contraditório, de sistemas de objetos e de sistemas de ações”, onde cada forma carrega a marca das intenções e contradições que a produziram.

Essa definição rompe com a visão fragmentada do espaço como simples cenário ou suporte das atividades humanas. O espaço geográfico, na perspectiva crítica, é um produto social e, ao mesmo tempo, uma condição da vida social. Henri Lefebvre (1991, p. 26), propõe que “*o espaço é um produto social e, ao mesmo tempo, um meio de reprodução das relações de produção*”. Assim, ele não é neutro: é o resultado de processos históricos, políticos e econômicos que se expressam nas formas materiais e pela aplicação de uma técnica, esta compreendida como “*conjunto de meios instrumentais e sociais com os quais o homem realiza a sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço*” (Santos, 1994, p.29).

A construção do espaço geográfico é, portanto, simultaneamente material e simbólica. Doreen Massey (2008, p. 83) destaca que o espaço deve ser compreendido como “*produto das inter-relações*”, sendo sempre múltiplo, relacional e em constante construção. Essa concepção amplia o entendimento geográfico, permitindo ver o espaço não apenas como estrutura fixa, mas como campo de fluxos e interações, atravessado por temporalidades diversas e por agentes que produzem sentidos. No Distrito Federal, essas temporalidades se evidenciam na coexistência de práticas agrícolas históricas com inovações técnicas, na persistência de estruturas produtivas legadas do passado e na orientação contemporânea para competitividade e comercialização global.

Mendonça (2002, p. 42) reforça essa dimensão ao afirmar que “*o espaço geográfico é uma construção social que se realiza na e pela história, articulando o trabalho humano, a técnica e a cultura*”. Dessa forma, ele é simultaneamente resultado e condição da ação, resultado porque cristaliza processos e intencionalidades passadas, condição porque sustenta e orienta as práticas atuais.

Essa dialética entre permanência e transformação está presente também na leitura de Santos (2008), quando define o espaço como uma instância da sociedade, assim como a economia, a política e a cultura. Para o autor, compreender o espaço geográfico implica entender as formas de uso e apropriação do território, as funções dos objetos técnicos e as relações de poder que determinam quem pode produzir e usufruir de determinados lugares. Nesse sentido, o espaço é o lugar da coexistência dos tempos e dos conflitos. Salvador (2014) observa que o espaço contemporâneo é estruturado por contradições, entre o global e o local, o técnico e o simbólico, o natural e o construído, o que exige uma leitura que articule escalas, agentes e racionalidades.

A implantação de Brasília, por exemplo, é um marco de produção espacial que traduz o projeto modernizador do Estado brasileiro. O espaço foi planejado como expressão da racionalidade técnica e da centralização política, convertendo-se em símbolo da modernidade. Contudo, esse processo, como lembra Cabral (2013), também gerou desigualdades socioespaciais, segregando populações e redefinindo práticas culturais e econômicas.

Hoje, novas formas de uso e apropriação emergem nesse mesmo espaço, revelando um novo ciclo de produção espacial. A vitivinicultura e o enoturismo, enquanto práticas produtivas e simbólicas, exemplificam esse movimento. O plantio dos primeiros vinhedos comerciais em 2018 e a consolidação dos empreendimentos enoturísticos a partir de 2022 representam a emergência de novas racionalidades espaciais, fundadas na valorização do ambiente, da técnica e da cultura.

Essas atividades materializam o espaço geográfico como síntese da técnica e da natureza, mas também como instância de mediação cultural. A vitivinicultura introduz objetos técnicos como vinhedos, sistemas de irrigação, centros de visitação, que reorganizam a paisagem e a economia local. Ao mesmo tempo, o enoturismo produz representações e significados, transformando o espaço produtivo em espaço simbólico de consumo, experiência e identidade.

Conforme a perspectiva de Santos (1996), esses processos revelam que o espaço é também o “campo das racionalidades desiguais”, no qual coexistem o trabalho local e o capital global, o saber tradicional e o conhecimento técnico-científico. O Cerrado do Distrito Federal, nesse contexto, torna-se um laboratório espacial, onde se articulam práticas agrônômicas de alta tecnologia, estratégias de mercado e políticas de valorização territorial.

Sob a ótica de Lefebvre (1991), esse espaço é produzido por meio da interação entre o espaço concebido (planejado, normatizado e representado pelas instituições e agentes do poder), o espaço percebido (vivido cotidianamente pelos sujeitos e produtores) e o espaço vivido (aquele investido de valores simbólicos e afetivos). A vitivinicultura e o enoturismo no DF revelam justamente essa sobreposição: o espaço agrícola planejado e tecnológico se torna também um espaço vivido e representado, portador de identidade e capital simbólico.

Assim, o espaço geográfico brasiliense é expressão e condição da própria sociedade que o produz: ele condensa processos técnicos, econômicos e simbólicos, articulando a natureza transformada com as práticas sociais que lhe dão sentido. Como sintetiza Massey (2008, p. 91), “*o espaço é o produto de inter-relações em constante movimento*”. É nele que se entrelaçam os projetos de desenvolvimento, as disputas por visibilidade e os modos de apropriação que reconfiguram o Cerrado em um território de múltiplos significados.

Dessa forma, compreender o espaço geográfico é reconhecer o movimento histórico e social que o produz e o campo simbólico que o legitima. É nele que a paisagem se forma, o território se estrutura e a região se articula. O espaço é, portanto, a base ontológica da análise geográfica e o elo que conecta as demais categorias (paisagem, território, região e lugar), constituindo o alicerce sobre o qual se constroem as práticas e representações do mundo vivido.

A compreensão do espaço geográfico, enquanto síntese de natureza, técnica e cultura, permite perceber que as formas e objetos que o compõem não são neutros: são expressões visíveis de relações sociais, econômicas e simbólicas. O passo seguinte é, portanto, olhar para o modo como essas formas se apresentam aos sentidos e se tornam portadoras de significado. A paisagem emerge como a dimensão sensível e estética do espaço, onde as materialidades se convertem em imagem e experiência. Se o espaço revela as estruturas e os processos, a paisagem revela o visível e o simbólico dessas transformações. É nesse movimento, do espaço, concebido e vivido à paisagem percebida e representada, que se desdobra a leitura das transformações do Distrito Federal e da constituição simbólica da vitivinicultura e do enoturismo.

2.3 Paisagem: entre a forma visível e o símbolo

A paisagem é uma das categorias mais abrangentes da Geografia, por sintetizar as formas materiais e simbólicas que resultam das relações entre sociedade e natureza. Ao longo do tempo, sua compreensão deslocou-se do campo descritivo-naturalista para abordagens culturais, fenomenológicas e críticas, tornando-se um conceito dinâmico, interdisciplinar e interpretativo.

Na tradição naturalista e sistemática, Tricart (1977) define a paisagem como uma unidade geográfica integrada, resultante da interação dos elementos físicos e biológicos, mas também das atividades humanas, constituindo um sistema ecológico em constante transformação. Essa visão introduz a noção de dinâmica e totalidade, que permite compreender as paisagens como expressões de equilíbrio e desequilíbrio ambiental.

A partir dos anos 1980, a Geografia Cultural ampliou o debate. Denis Cosgrove (1984, 1998) concebeu a paisagem como uma representação cultural, um “modo de ver” o mundo que expressa relações de poder e valores simbólicos de uma determinada sociedade. Para ele, a paisagem é um produto histórico e ideológico, refletindo a forma como grupos sociais constroem e legitimam suas visões de natureza, trabalho e beleza.

Em diálogo com essa abordagem, Ferreira (2008, p. 56) observa que a paisagem é “*uma leitura cultural do espaço, uma forma de percepção que vincula o sensível ao simbólico*”, isto é, uma ponte entre o real e o imaginário. Cruz (2010) acrescenta que a paisagem deve ser compreendida como uma síntese entre as dimensões materiais e imateriais da vida social, representando simultaneamente o cenário e o conteúdo das práticas humanas.

Steinke et al. (2018) propõem compreender a paisagem como patrimônio e experiência, enfatizando sua dimensão perceptiva e afetiva, a paisagem é tanto um bem coletivo quanto um campo de vivências, cuja significação depende da relação do sujeito com o lugar. Essa leitura reforça o papel da paisagem como mediadora entre o ambiente e a cultura, dimensão essencial para compreender fenômenos contemporâneos como o enoturismo e a vitivinicultura.

Milton Santos (1996, p. 64) integra essas perspectivas ao definir a paisagem como “*o conjunto de formas que, num dado momento, exprimem as heranças que representam as sucessivas relações localizadas entre o homem e a natureza*”. Essa formulação realça o caráter histórico e dialético da paisagem, ela é o registro visível das relações de poder, técnica e cultura, e o resultado das ações acumuladas no tempo. Luchiari (2001, p. 15) complementa que “*a paisagem é a face visível do espaço geográfico, resultado da produção e reprodução da vida material e simbólica das sociedades*”. Assim, a paisagem é simultaneamente forma e processo, memória e invenção.

Segundo a literatura especializada, a vitivinicultura é fortemente condicionada pela interação entre clima, relevo, solos e disponibilidade hídrica, aspectos físicos da paisagem, cuja combinação produz microclimas locais que influenciam a maturação da uva e a qualidade do vinho. As condições térmicas e o regime de chuvas modulam o ciclo fenológico da videira e a sanidade dos vinhedos, sendo determinantes para a aptidão vitícola regional (Embrapa, 2019). O relevo e a orientação das vertentes afetam a insolação e a drenagem do ar frio, enquanto as propriedades físicas e químicas dos solos (textura, profundidade e drenagem) regulam o vigor vegetativo e a expressão qualitativa do fruto, sendo desejável o manejo que promova estresse hídrico moderado em fases específicas do ciclo (REGINA et al., 2010). No âmbito da extensão rural, recomendações técnicas enfatizam o ajuste do sistema produtivo às condições edafoclimáticas locais para reduzir riscos climáticos e elevar a qualidade da produção (Emater-MG, 2018).

Embora tais aspectos físicos da paisagem determinem a produtividade das plantas, mais recentemente a racionalidade tem superado os determinismos morfológicos e a transposição dos reducionismos transformado a paisagens. Com o advento das pesquisas

científicas voltadas para o campo, nos deparamos com a chamada Revolução Verde, um movimento global que surgiu nos anos de 1940, encabeçado pelo o agrônomo americano Norman Borlaug. O uso intensivo de defensivos agrícolas, irrigação controlada e modificações genéticas de plantas contribuíram para o desenvolvimento de novas fronteiras agrícolas.

Em muitas regiões a paisagem sofreu mudanças, e “as formas herdadas” (Santos, 1996), se traduzem em símbolos de dominação da natureza e prosperidade. No caso do PAD DF, nos lembra Cabral (2013), que o mesmo é reconhecido como exemplo de desenvolvimento agrícola e gerador de riquezas. Grandes porções de terra, altamente tecnificadas são destinadas à produção de monoculturas como soja, milho e sorgo. Embora o advento da Revolução Verde se justificasse para acabar com a fome e a escassez de alimentos, o que pode ser apreendido é que mais de 90 por cento desses grãos se destinam à produção de ração animal e contribuem significativamente para eventos climáticos extremos.

Na contramão desta cultura extensiva, a partir de 2018 outras formas passam a integrar a paisagem do Distrito Federal, vinhedos, vinícolas e centros de visitação reconfiguram a paisagem e ressignificam o valor do campo. Nesse sentido, a artificialização da paisagem como proposto por Luchiari (2001), vem para encantar o visitante e o fazer consumir. Imbuído de um sentimento de pertencimento a um grupo social e detentor de um capital simbólico (Bourdieu, 1989), o enoturista valida a homogeneização da paisagem, coaduna com uma estetização excessiva dos lugares e agencia novas territorialidades.

Luchiari (2001, p. 22) observa que “*o turismo opera sobre a paisagem como uma indústria de imagens*”, criando espaços de consumo visual. No DF, as vinícolas incorporam elementos do Cerrado, como fauna, flora, monumentalidade e símbolos da capital na construção de cenários cuidadosamente compostos para os seus rótulos. Trata-se de uma paisagem encenada, mas dotada de autenticidade simbólica, pois busca reafirmar o pertencimento e a singularidade do território.

O enoturismo converte a paisagem em capital simbólico, nas palavras de Bourdieu (1989): a estética, a narrativa e a experiência tornam-se instrumentos de distinção territorial. O visitante não consome apenas o vinho, mas também o imaginário de um Cerrado reinventado, harmônico, produtivo e sofisticado. A paisagem, assim, passa de meio “natural” a expressão de poder simbólico e de identidade cultural.

A paisagem do Distrito Federal manifesta hoje a integração entre natureza, técnica e cultura. A fauna e a flora do Cerrado constituem o substrato ecológico; as práticas agrícolas de precisão e o enoturismo introduzem a racionalidade técnica e estética; e as representações culturais reinterpretem o espaço como valor simbólico.

As externalidades desse processo são ambivalentes. De um lado, surgem oportunidades de requalificação do meio rural e valorização do patrimônio cultural; de outro, persistem riscos de estetização excessiva e homogeneização cultural. Cabral (2013, p. 63) adverte que a modernização gerou “*paisagens de contemplação sem pertencimento*”, onde o sujeito é espectador do espaço transformado. O desafio, portanto, é construir uma paisagem que una produtividade, sustentabilidade e identidade social.

A passagem da paisagem ao território representa, portanto, um deslocamento analítico, do visível ao relacional, da forma ao poder. Se a paisagem evidencia o que se mostra, o cenário das ações humanas, o território revela o como e o porquê dessas ações se materializarem de maneira desigual. Assim, compreender o território do Distrito Federal, e nele as territorialidades emergentes da vitivinicultura e do enoturismo, implica ultrapassar a leitura estética da paisagem para adentrar os campos de força social, econômico e simbólico que a sustentam. É nesse entrelaçamento entre forma e conteúdo, imagem e estrutura, que o território se afirma como categoria explicativa das dinâmicas socioespaciais contemporâneas.

2.4 O Território: formação, territorialidade e campo social

O território é uma categoria-chave para compreender as relações entre sociedade e espaço, pois revela como as ações humanas produzem e transformam a materialidade e os significados do lugar. Na perspectiva da Geografia crítica, especialmente em Milton Santos, o território deve ser entendido como um produto histórico e social, e não como mera base física. Para o autor, “o espaço é a cumulação desigual de tempos” (Santos, 1996, p. 21), o que evidencia que diferentes temporalidades e racionalidades (o tradicional e o moderno, o local e o global) coexistem e interagem num mesmo espaço.

Essa pluralidade de tempos e usos é visível na formação territorial do Centro-Oeste brasileiro, especialmente no Distrito Federal. O projeto de interiorização do desenvolvimento, impulsionado por políticas como a Marcha para o Oeste (década de 1940) e pela construção de Brasília (1960), expressou uma intencionalidade estatal de ordenar o território segundo objetivos políticos e econômicos. Conforme observam Prado e Fernandes (2023), essa política resultou da articulação entre planejamento e ocupação dirigida, sustentada pelo discurso de integração nacional e modernização.

Entretanto, como destaca Cabral (2013, p. 22), o processo também gerou profundos conflitos sociais e territoriais: a expropriação de comunidades tradicionais, a marginalização de trabalhadores migrantes e a formação de um espaço desigual e fragmentado. A expansão

urbana, a especulação fundiária e o uso concentrado dos recursos revelam as contradições entre o projeto político de desenvolvimento e as práticas sociais que emergiram a partir dele.

Santos (2006, p. 14) define o território usado como “o chão mais a identidade”, reforçando que o território só ganha sentido quando apropriado e vivido. Ele é, portanto, simultaneamente condição e produto da vida social, configurando-se como espaço de disputa, de poder e de resistência. O território usado é o lugar onde se manifestam as contradições entre o planejado e o vivido, o hegemônico e o local. Na leitura de Santos (2008, p. 3), “*o território usado constitui-se como um todo complexo onde se tece uma trama de relações complementares e conflitantes*”, tornando-se um campo privilegiado de análise das dinâmicas socioespaciais.

Para Haesbaert (2004, p. 79), o território é “*ao mesmo tempo funcional e simbólico, sendo apropriado de formas distintas por diferentes grupos sociais*”. Essa concepção ressalta o duplo caráter do território: por um lado, ele é recurso econômico e político, por outro, é lugar de identidade e pertencimento. Essa dualidade permite compreender como novas atividades, como a vitivinicultura e o enoturismo, se inscrevem nas tramas territoriais do Distrito Federal, produzindo novas territorialidades e disputando significados no espaço.

A formação territorial é, assim, um processo histórico contínuo de transformações e permanências, que envolve diferentes agentes e escalas. Saquet (2009, p. 81) explica que “*o território é produto de mudanças e permanências ocorridas num ambiente no qual se desenvolve um grupo social*”, sendo continuamente moldado pelas relações entre economia, política, cultura e natureza. Esses processos se expressam nas dinâmicas de territorialização, desterritorialização e reterritorialização, que revelam tanto as rupturas quanto as resistências no uso do espaço.

A territorialidade representa a dimensão vivida e simbólica do território, o modo como os grupos se apropriam, representam e significam o espaço. Segundo Saquet (2007, p. 58), “*o território é apropriado e construído socialmente, resultado e condição do processo de territorialização*”. Acrescenta Santos (2006, p. 14), que a identidade territorial é “*o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence*”. Nessa perspectiva, as territorialidades vitivinícolas e enoturísticas expressam tanto as práticas materiais da produção e do trabalho quanto os significados culturais e afetivos que se atribuem ao lugar. O vinho, nesse caso, torna-se um símbolo de pertencimento, uma expressão do encontro entre técnica e natureza, tradição e inovação.

Compreender a territorialidade implica reconhecer os mecanismos de análise do território, que, segundo Santos (2008), incluem: as formas, representadas pelas materializações da ação humana como vinhedos, adegas e infraestruturas turísticas; os conteúdos, que são os significados, funções e usos atribuídos a essas formas, produção, identidade, lazer e patrimônio; os agentes, que correspondem aos sujeitos coletivos e individuais que atuam sobre o território; as normas e técnicas, que regulam as relações entre sociedade e natureza; e o meio, entendido como o conjunto das condições materiais, naturais e informacionais que viabilizam a atividade.

A estrutura do setor vitivinícola e enoturístico no Distrito Federal pode ser interpretada à luz desses mecanismos. As formas incluem o espaço físico das vinhas, os equipamentos de vinificação e as propriedades adaptadas à visitação. Os conteúdos se traduzem na valorização simbólica da paisagem e na narrativa de um vinho do Cerrado. Os agentes envolvem produtores, trabalhadores, instituições públicas e privadas, pesquisadores e turistas. As técnicas associam-se ao manejo agrícola de precisão, à enologia adaptada ao clima local e à gestão turística. O meio combina o ambiente natural do Cerrado, as tecnologias de irrigação e as redes de comunicação que projetam a imagem regional.

Para compreender o papel dos agentes e suas relações, a distinção proposta por Steinberger (2013, p. 90) é essencial: *“o termo agente refere-se a quem exerce uma atividade e tem o domínio da ação, ou seja, aquele que ocupa e usa o território. O termo ator refere-se a quem representa os interesses do agente e é o veículo da ação”*. Essa distinção permite identificar tanto os agentes hegemônicos (Estado, mercado e instituições científicas), que possuem capacidade de definir normas e direcionar investimentos, quanto os agentes locais (viticultores, trabalhadores e comunidades), que, embora com menor poder, conferem sentido e identidade ao território. Como observam Faria, Karam e Santos (2017, p. 102), esses agentes-atores, ao atuarem em múltiplas escalas, *“tornam-se os principais modeladores do espaço e de seu uso”*.

As relações entre esses agentes podem ser compreendidas a partir da teoria dos campos de Pierre Bourdieu (1989), segundo a qual o espaço social é estruturado por relações de força entre agentes que disputam diferentes capitais (econômico, cultural, social e simbólico). No campo vitivinícola, o capital econômico expressa-se nos investimentos produtivos e na comercialização; o capital cultural, no saber enológico e técnico; o capital social, nas redes de cooperação e associações; e o capital simbólico, no prestígio e na reputação conferidos pela origem e pela qualidade. A luta pela legitimidade do “vinho do

Cerrado”, sua tipicidade, autenticidade e reconhecimento, é expressão direta dessa disputa de capitais dentro do campo.

Bourdieu (1989, p. 134) observa que “o espaço social tende a se converter em espaço físico”, ou seja, as hierarquias sociais materializam-se em configurações espaciais. Essa formulação permite interpretar o território como a expressão espacial do campo social. As territorialidades vitivinícolas e enoturísticas, nesse sentido, representam a materialização das relações de poder e distinção, assim, a vinícola, a paisagem, o rótulo e a experiência turística tornam-se suportes de capital simbólico. O habitus, como conjunto de disposições incorporadas, orienta as práticas e percepções dos agentes, conferindo coerência à reprodução do campo e às estratégias de ocupação e valorização territorial.

Portanto, o território é simultaneamente material e simbólico, local e global, estrutura e ação. Ele resulta da articulação entre temporalidades, agentes e capitais, sendo produzido por relações desiguais e contraditórias. No caso da vitivinicultura brasiliense, trata-se de uma territorialidade emergente, em que o espaço produtivo e o simbólico se entrelaçam na formação de um campo social em consolidação. O território é, nesse processo, o espaço da contradição e da criação, o lugar onde o passado da ocupação se confronta com as novas práticas que anunciam futuros possíveis.

A análise do território, em sua dimensão material, simbólica e relacional, revelou o conjunto de forças, agentes e capitais que configuram o espaço social e produtivo da vitivinicultura e do enoturismo no Distrito Federal. Contudo, compreender plenamente essas dinâmicas exige avançar para uma escala de síntese mais ampla, a Região. Enquanto o Território expressa as relações de poder e apropriação entre sujeitos e espaços, a Região permite compreender a articulação deste território em sistemas de interdependência econômica, cultural e ambiental.

No caso da vitivinicultura, a região constitui o quadro analítico em que se materializam as redes de circulação, cooperação e identidade, integrando o local ao nacional e ao global. Assim, a passagem do território à região amplia o olhar, do espaço vivido e disputado ao espaço organizado e integrado, onde as práticas produtivas e simbólicas se consolidam como expressões de um projeto territorial em formação.

2.5 Região e lugar: diferenciação espacial, identidade e experiência

A análise das dinâmicas vitivinícolas exige a articulação das categorias de Região e Lugar, essenciais para a compreensão das relações entre a produção do vinho e a organização do espaço geográfico. O foco central desta seção reside em diferenciar e, ao mesmo tempo,

conectar essas duas dimensões do espaço, demonstrando como sua interação define o cenário de competição e identidade no mundo do vinho.

A compreensão da categoria Região na Geografia exige a articulação entre as dimensões históricas, sociais e econômicas que configuram o espaço. Desde as formulações clássicas até as abordagens críticas contemporâneas, a região é entendida não apenas como um recorte físico, mas como uma construção social e política, produto da divisão territorial do trabalho e das relações de poder que se expressam no território. Para Milton Santos (1994, p. 48), *"as regiões são o resultado das diferenciações do espaço geográfico, determinadas pelos diferentes modos de produção e pelas formas de articulação entre técnica e tempo"*.

Essa visão é endossada por Manoel Correia de Andrade (1987), que define a Região como a materialização de uma combinação de fatores naturais e sociais, um espaço de relativa homogeneidade que, historicamente, se torna alvo de planejamento e intervenção estatal ou de agentes econômicos hegemônicos. A Região é, portanto, simultaneamente resultado e processo, expressão das contradições entre o local e o global, entre o tempo rápido das inovações e o tempo lento das permanências (Santos, 2008).

Roberto Lobato Corrêa (2000) formaliza essa dinâmica ao conceituar a Região como um produto da regionalização, ou seja, um campo de forças que revela a ação de agentes organizando o espaço para exercer controle e hegemonia. Rogério Haesbaert (2004) adverte que a Região não é uma totalidade homogênea, mas um campo de tensões entre territorialidades diversas, algumas hegemônicas, outras subordinadas, que coexistem e se reconfiguram no processo de produção do espaço.

Na produção mundial de vinhos, a Europa ainda lidera os rankings de produtores mais importantes, mesmo com consumo da bebida em queda e uma produção menor estimulada (Johnson; Robinson, 2014). Segundo os autores, a América do Sul e a Ásia em breve se tornarão os mais importantes produtores mundiais. O mapa do consumo também está mudando, mercados como o chinês, australiano, alemão e norte americano tem se consolidado como maiores mercados consumidores da bebida.

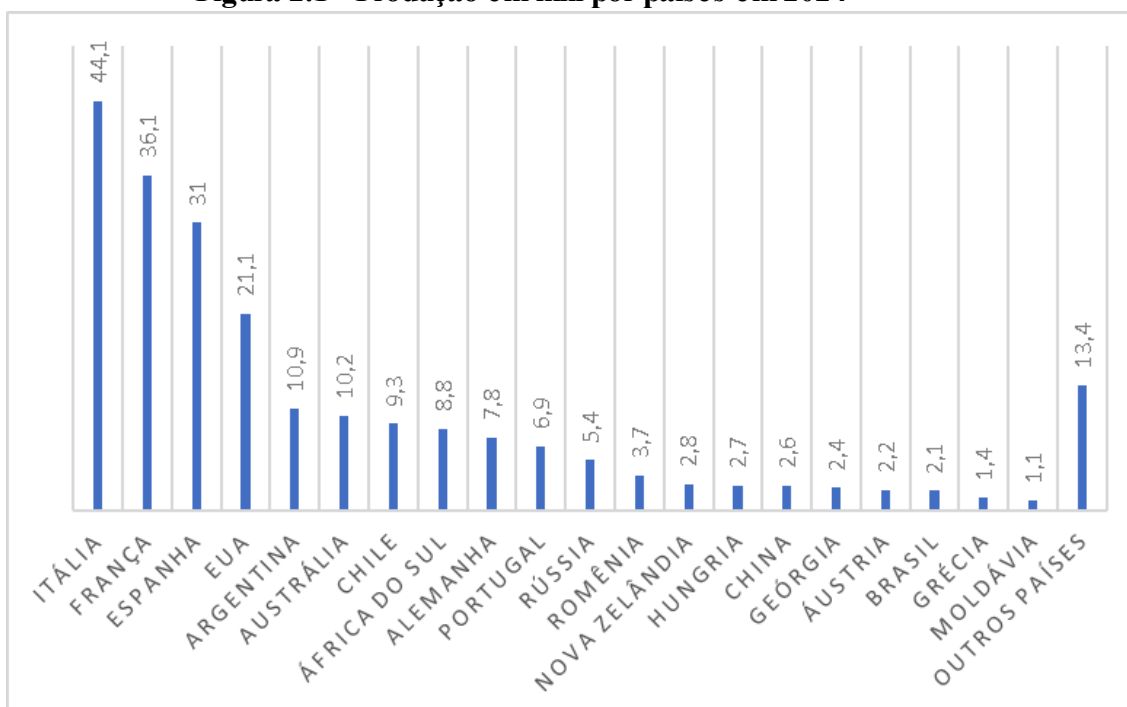
No setor do vinho, a regionalidade ganha forma nas estruturas de Indicações Geográficas (IGs), ou seja, as Indicações de Procedência (IPs) e as Denominações de Origem (DOs). Essas delimitações, embora ancoradas em fatores ambientais, são instrumentos de organização regional que conferem um capital simbólico monopolista aos produtos (Harvey, 2003, *apud* Haesbaert, 2004). Tais demarcações territoriais são a base

para o ranqueamento global de produtores e para a intensa disputa por mercados internacionais.

Com base nos dados preliminares e estimativas do relatório OIV (2025), a produção global de vinho em 2024 atingiu um dos níveis mais baixos das últimas seis décadas, segundo a organização, devido principalmente a condições climáticas extremas. A produção global total de vinho (excluindo sucos e mostos) é estimada em 225,8 milhões de hectolitros (mhl). Ainda segundo o relatório da OIV, na série histórica, o volume global de 225,8 mhl representa uma queda de 4,8% em relação a 2023, sendo a produção mais baixa desde 1961, e destaca a liderança mundial da Itália em volume, enquanto a França registrou uma queda significativa (-23%) devido a chuvas persistentes e problemas fitossanitários.

No Hemisfério Sul, a produção em 2024 foi uma das mais baixas das últimas duas décadas, com o Brasil e o Chile registrando declínios, embora a Argentina tenha apresentado uma notável recuperação de 23% (OIV, 2024). A seguir, a produção de vinho de 2024 para os principais países produtores, conforme as projeções da OIV: Italy : 44.1; France: 36.1; Spain: 31.0; USA: 21.1; Argentina: 10.9; Austrália: 10.2; Chile: 9.3; South Africa: 8.8; Germany: 7.8; Portugal: 6.9; Russia: 5.4; Romania: 3.7; New Zealand: 2.8; Hungary: 2.7; China: 2.6; Georgia: 2.4; Austria: 2.2; Brazil: 2.1; Greece: 1.4; Moldova: 1.1; Other countries: 13.4; World total: 225.8, conforme Figura 2.1.

Figura 2.1 - Produção em mhl por países em 2024



Fonte: OIV (2025).

A análise dos dados de produção e plantio de videiras ao redor do mundo, que estabelecem um ranking do setor, evidencia como a Região é um palco de competição econômica e política. Assim, as regiões vitivinícolas são espaços planejados e constantemente redefinidos para atender às demandas de um mercado globalizado.

Em contraste com a objetividade, o planejamento e a dimensão de poder da Região, o Lugar representa a dimensão subjetiva e a escala da vivência cotidiana. O geógrafo Milton Santos resgata o ponto de vista de Z. Mlinar (1990) ao definir o Lugar como o "intermédio entre o mundo e o indivíduo" (Santos, 2008, p. 314), estabelecendo uma racionalidade dialética que confronta a fluidez da globalidade com a resistência da fragmentação.

Para Santos (2008), o mundo só ganha sentido e concretude através das relações de reciprocidade que se manifestam no locus da vida. O Lugar não é apenas um sistema de ações condicionadas; ele é também o palco das paixões humanas e da comunicação, que manifesta espontaneidade e criatividade. É o ato de "pôr em comum" (Laborit, 1987, p. 38, *apud* por Santos, 2008) que gera os laços culturais e a identidade coletiva.

Essa dimensão da vivência é profundamente ligada à perspectiva de Yi-Fu Tuan, para quem o Lugar (Place) é o espaço dotado de "experiência íntima" e sentido de pertencimento (Tuan, 2010). O Lugar nasce da transformação do espaço neutro pela repetição dos atos cotidianos, onde o afeto e a história pessoal saturam a paisagem de significado, transcendendo a mera coordenada geográfica. Assim, o cotidiano é o motor, é na ação repetida (Santos) e no afeto acumulado (Tuan) que se constrói a identidade local.

A importância do Lugar reside na sua capacidade de sediar e, crucialmente, de ativar as massas estacionárias. As massas estacionárias são os objetos, os atores, as práticas e os saberes que resistem à fluidez e à globalização, ancorando o desenvolvimento local (Santos, 2008).

A ativação dessas massas ocorre, principalmente, em função da proximidade e em momentos de crise ou necessidade estratégica. A proximidade inerente ao Lugar não é apenas física, mas social, pois facilita o contato face a face, a troca de saberes tácitos e a formação imediata de redes de cooperação e confiança mútua. No contexto da vitivinicultura do DF, a proximidade permitiu que atores-chave, como produtores, técnicos e pesquisadores, articulassem soluções como a dupla poda para superar a barreira climática do Cerrado.

Essa ativação é impulsionada pela necessidade de resistência e pela busca por singularidade. Quando o setor se confronta com riscos, como pragas ou competição de outras regiões, ou busca uma legitimação simbólica, como a reivindicação de uma Indicação Geográfica, as massas estacionárias são ativadas. Elas mobilizam seus laços culturais e valores

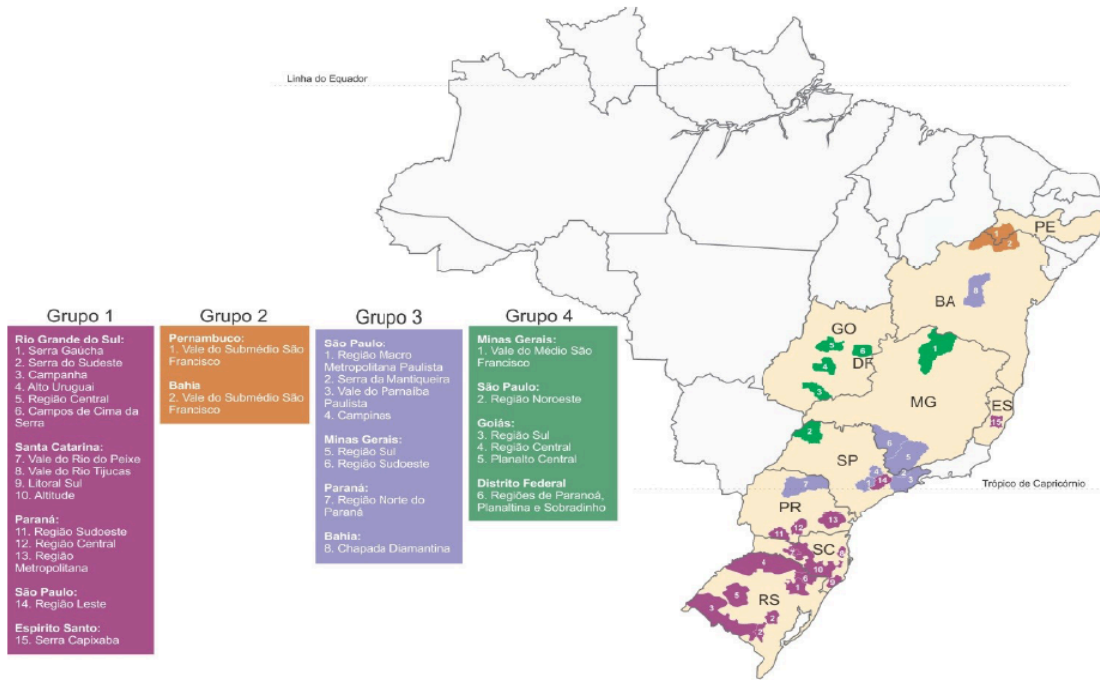
comuns para proteger e valorizar a especificidade do seu locus. É a crise ou o objetivo comum que transforma o potencial estacionário em ação coordenada.

Na vitivinicultura, o conceito de *terroir* é a materialização geográfica e econômica desse Lugar ativado. O *terroir* é a expressão desse Lugar vivenciado e resistido, pois carrega a identidade de uma comunidade e o saber fazer acumulado e transmitido pelas redes de cooperação local. Ele é a base para a reivindicação de autenticidade e tipicidade, resistindo à homogeneização imposta pela lógica regional de produção em massa. A valorização de inovações técnicas, como a dupla poda, busca justamente traduzir as particularidades desse Lugar, o Cerrado, em tipicidade reconhecida, validando a experiência e o trabalho cotidiano dos produtores locais.

É justamente na interface entre o Lugar, a identidade única e a experiência do *terroir*, e a Região, a delimitação formal e a competição, que se manifestam os principais conflitos do mundo do vinho. A luta pela demarcação de novas fronteiras vitivinícolas é uma disputa pela legitimidade de seus limites, uma tentativa de traduzir a experiência subjetiva do Lugar em um capital simbólico objetivo e mercantilizável. A Figura 2.2 podemos observar as regiões vitivinícolas do Brasil.

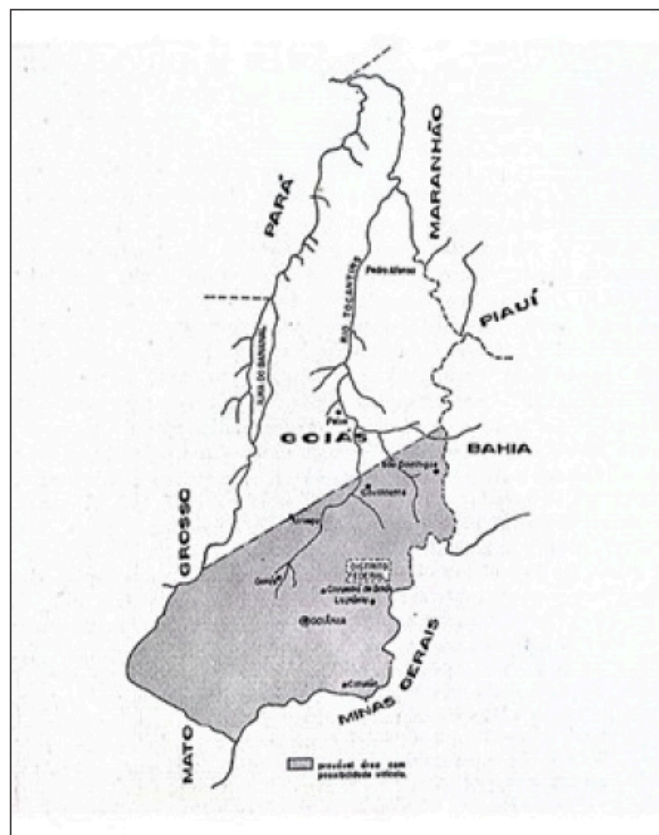
No contexto local, Flores et al (2024) que explora a nova fronteira do vinho de inverno de Brasília, argumenta que no Cerrado, os primeiros cultivos de uvas data do século XVIII, quando parreirais foram plantados por padres dominicanos, uma pequena produção para consumo próprio (Souza, 1969 *apud* Flores et al, 2024, p. 8). Na Figura 2.3 o mapeamento de potencialidade vitícola para a região naquela época, encontrado pelos autores

Figura 2.2 - Pólos Vitivinícolas no Brasil



Fonte: EMBRAPA (2025).

Figura 2.3 - Estudo do século XVIII



Fonte: Souza (1969) *apud* Flores et al (2024, p.29)

A produção de uva de mesa, as do gênero *vitis* e espécie *labrusca*, como as uvas Niágara rosada e Isabel, ocorre oficialmente desde o final dos anos 1990 (Cardoso, Batistella e Silva, 2025). Hoje, a produção de uva para o consumo in natura no DF ultrapassa uma mil toneladas, correspondendo a 3,07 % da produção frutífera local (EMATER, 2024). Ainda segundo o relatório, oitenta e dois produtores cultivam uva de mesa em uma área que soma pouco mais de 72 hectares.

Na região de Alexandre Gusmão, são 2 produtores, 3 hectares e 60 toneladas da fruta. Em Brazlândia são 9 produtores, 15,91 toneladas em 2,37 hectares. No PAD - DF, são 9 produtores, 140,50 toneladas, produzidas em 19 hectares. O Paranoá conta com 11 produtores, 106 toneladas de frutas e 5,70 hectares plantados. Na região do Pípiripau, um produtor fornece 36 toneladas retiradas de 1,8 hectare. Em Planaltina são 11 produtores, 388 toneladas em 11 hectares. Sobradinho tem 20 produtores, 193 toneladas em 16 hectares. Em Taguatinga temos 1 produtor, 0,35 hectare plantado e 8,75 toneladas ano. Na Vargem Bonita temos 7 produtores, 7,40 hectares e 59 toneladas da fruta Tabela 2.1.

Tabela 2.1 - Tabela resumo da produção de uvas labruscas no DF 2024

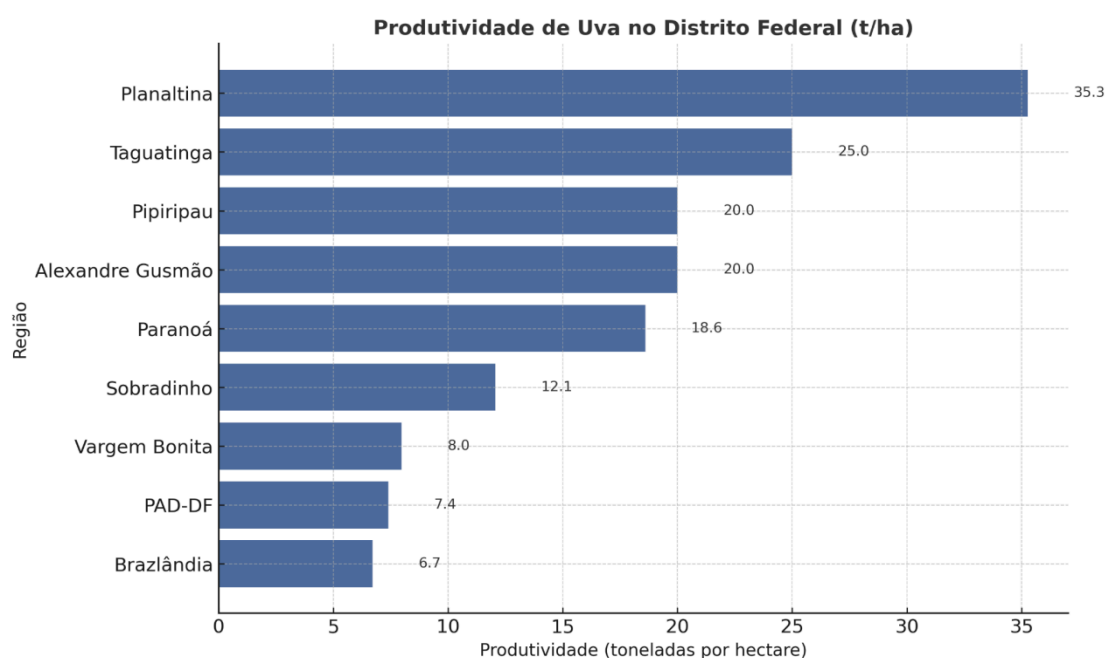
REGIÃO	PRODUTORES	ÁREA (ha)	PRODUÇÃO (t)
Alexandre Gusmão	2	3	60
Brazlândia	9	2,37	15,91
PAD-DF	9	19	140,50
Paranoá	11	5,70	106
Pípiripau	1	1,80	36
Planaltina	11	11	388
Sobradinho	20	16	193
Taguatinga	1	0,35	8,75
Vagem Bonita	7	7,40	59

Fonte: Elaborado pelo autor com dados EMATER (2024).

Ao verificarmos os dados, notamos uma disparidade na produção anual por região. Enquanto regiões como Planaltina com seus 11 hectares, abastece com 388 toneladas de fruta o mercado local, ou seja, produz 35,27 toneladas por hectare, a região do PAD - DF mesmo

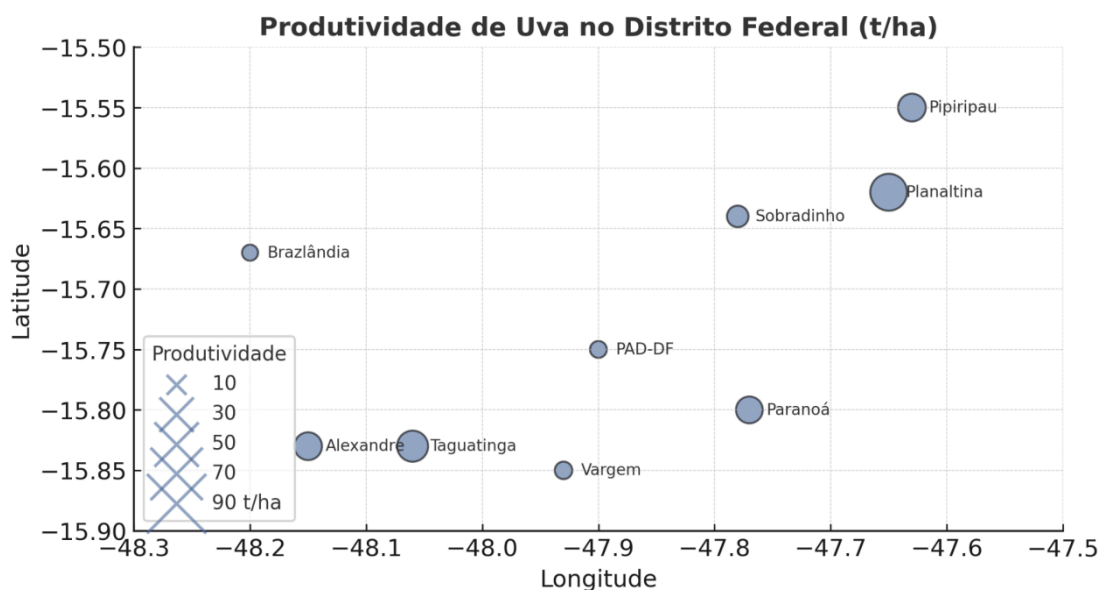
com uma área de plantio superior, 19 hectares, só produz 140 toneladas ano, ou ainda, 7,37 toneladas por hectare. Ao compararmos tais resultados, nos questionamos: Que fatores influenciam tamanha diferença? Será o solo, o clima, o manejo das plantas, as plantas, sua cepa, idade ou origem? Essas são algumas das questões que outras pesquisas necessitam responder e talvez apontem indícios do comportamento das variedades no DF. Para facilitar a visualização dos dados ver Figura 2.4 com um gráfico de produtividade, considerando toneladas produzidas por hectare plantados e no Mapa 2.1 um mapa de dispersão de produtividade no território para vislumbrarmos possíveis respostas.

Figura 2.4 - Gráfico de produtividade por região



Fonte: Elaborado pelo autor com uso de IA e dados EMATER (2024).

Mapa 2.1 - Dispersão da produtividade no território



Fonte: Elaborado pelo autor com auxílio de IA e dados de EMATER (2024).

No que tange a produção de uvas *vitis vinífera* no DF, o relatório EMATER (2024) aponta ocorrência no PAD - DF, com 9 produtores, 30,80 hectares e 207 toneladas de frutas e na região de Jardim com 3 produtores, 14 hectares e 154 toneladas de uva produzidas em 2024. Segundo Flores et al (2024), foram identificados 21 produtores para uvas *vitis vinífera* no Distrito Federal, as variedades mais plantadas são a Syrah (39%) e a Sauvignon Blanc (18%), dentre outras como Cabernet Franc, Malbec, Marselan, Viognier e Alvarinho. Ainda segundo os autores, a matéria prima tem sido destinada a produção de vinhos finos, e que embora a produção seja recente, já conta com projeção e premiações em nível nacional, que para os autores, é um indicativo da consistência dos processos vitivinícolas adotados.

2.6 Meio Técnico-Científico-Informacional (MCTI) e globalização

A técnica sempre foi um elemento constitutivo da relação entre o homem e o espaço. Contudo, como observa Milton Santos (1994, p. 5), “*no começo dos tempos históricos, cada grupo humano construía seu espaço de vida com as técnicas que inventava para tirar do seu pedaço de natureza os elementos indispensáveis à sua sobrevivência*”. Ainda segundo o autor, à medida que a técnica se universalizou, mediada pelas trocas comerciais e, posteriormente, pela ciência e pela informação, o espaço foi se tornando mais integrado, mas também mais desigual. Essa transição culmina na constituição do meio técnico-científico-informacional - MTCI, expressão da fase atual da globalização, na qual a técnica, a ciência e a informação tornam-se inseparáveis na produção e no uso do território.

De acordo com Santos (1994), o MTCI representa uma nova etapa na relação entre sociedade e natureza. A técnica, antes local e adaptada aos recursos do entorno, passa a ser global e imposta segundo padrões hegemônicos de produção. Essa evolução unifica o planeta em uma lógica técnica comum, mas cria uma fragmentação social e territorial, pois “*a economia se tornou mundializada, e todas as sociedades terminaram por adotar, de forma mais ou menos total, um modelo técnico único*” (Santos, 1994, p. 6). Nesse processo, surgem duas dimensões complementares: a tecnoesfera, que corresponde à crescente artificialização do ambiente, e a psicoesfera, formada pelos valores, crenças e comportamentos que orientam o uso e a percepção da técnica. Ambas as esferas se materializam no espaço geográfico, definindo novas paisagens e novas formas de territorialidade.

A vitivinicultura no Cerrado, e particularmente no Distrito Federal, é um exemplo emblemático dessa reconfiguração técnica e simbólica. A introdução da dupla poda à videira, desenvolvida na EPAMIG sob a coordenação do professor Murilo Regina, representa a aplicação direta da ciência e da informação como mediadoras da produção agrícola. Essa técnica inverte o ciclo natural da videira, deslocando a colheita para o inverno seco do Cerrado e permitindo a produção de vinhos de alta qualidade fora do calendário tradicional. Como observa Regina et al. (2012), o domínio técnico do ciclo vegetativo da planta redefine completamente as condições de produção e demonstra que o espaço agrícola é, antes de tudo, um espaço técnico e informacional.

Essa capacidade de “empirizar o tempo”, no sentido proposto por Santos (1994, p. 19), torna-se um elemento central do MTCI. O tempo deixa de ser apenas uma dimensão natural para tornar-se também uma construção técnica, mensurável e manipulável. Na vitivinicultura de inverno, essa transformação é evidente, o tempo biológico da videira é subordinado ao tempo técnico da irrigação controlada, da poda programada e da previsão climática. Assim, o Cerrado se integra a um sistema global de produção, mas a partir de uma configuração singular, que combina inovação científica, adaptação local e redes de informação especializadas.

A globalização, nesse contexto, não é um processo homogêneo, mas uma mundialização desigual do espaço. Como sustenta Santos (1994), as técnicas e as informações circulam globalmente, mas seu uso é seletivo, reproduzindo hierarquias e desigualdades entre lugares. Surge, então, a tensão entre verticalidades, fluxos e normas que conectam o local ao global, orientados por corporações, instituições científicas e políticas públicas, e horizontalidades, que correspondem às práticas cotidianas, às solidariedades

locais e às produções regionais. Essa dialética é particularmente visível no setor vitivinícola do DF, onde coexistem a pesquisa agropecuária avançada (EMBRAPA, EPAMIG, EMATER, UnB) e as pequenas vinícolas familiares que operam em escalas locais, articulando produção, turismo e identidade.

Segundo Santos (2008), o MTCI redefine o território como um campo de disputa entre racionalidades: de um lado, a racionalidade técnica e globalizante, orientada pelo lucro e pela competitividade; de outro, a racionalidade social e territorial, vinculada ao uso e à experiência cotidiana do lugar. No caso da vitivinicultura e do enoturismo, essas racionalidades coexistem. O uso de sensores climáticos, drones e softwares de georreferenciamento, tecnologias típicas da chamada viticultura de precisão, convive com práticas simbólicas e culturais, como a hospitalidade, as festas da vindima e a valorização da paisagem. O espaço torna-se, portanto, híbrido, técnico e sensível, produtivo e simbólico, material e imaginado.

Essa artificialização do espaço, que Santos (1994) descreve como “a natureza tecnicizada e abstrata”, manifesta-se também na estetização da paisagem. O enoturismo transforma o território produtivo em território-imagem, no qual a técnica e o discurso se combinam para construir uma experiência sensorial e simbólica. As vinícolas, ao promover degustações, rotas cênicas e eventos culturais, produzem uma forma de espacialidade que é ao mesmo tempo produtiva e representacional, um “mundo mágico”, como diria Santos, no qual “*o fantasioso e o fantasmagórico tomam o lugar do lógico*” (Santos, 1994, p. 7). Trata-se de um espaço espetacularizado, onde a técnica se converte em estética, e o valor de uso se sobrepõe ao valor simbólico.

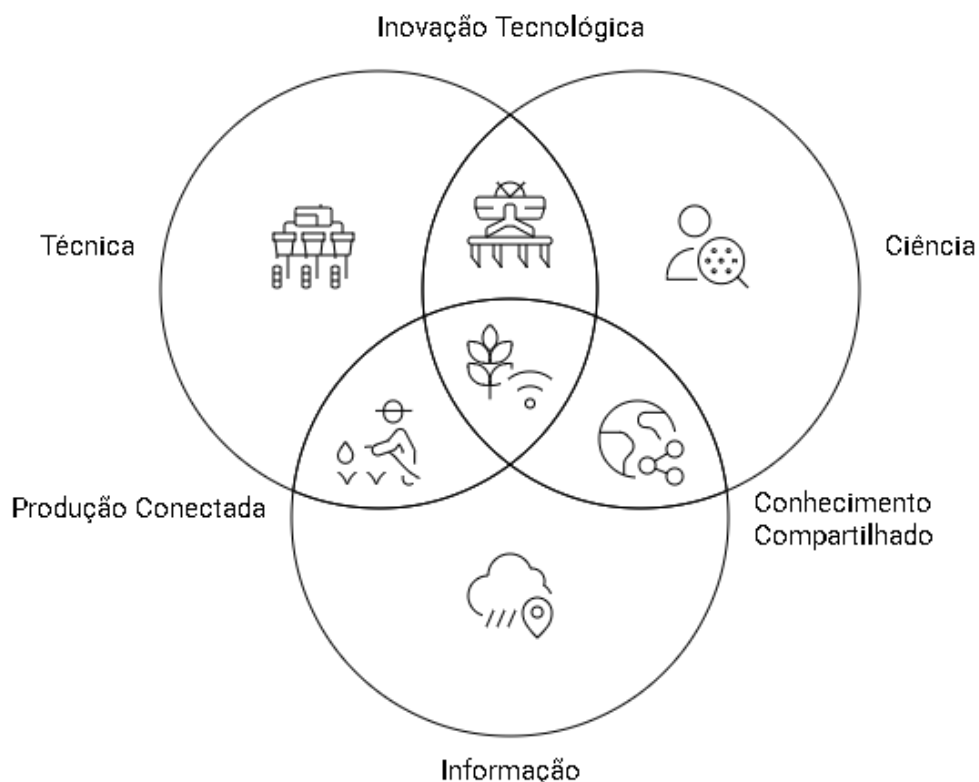
Ao mesmo tempo, o MTCI reforça novas desigualdades espaciais e temporais. O “tempo despótico” descrito por Santos (1994) impõe ritmos hegemônicos de produção e consumo, subjugando os tempos locais e as práticas tradicionais. Na vitivinicultura tropical de inverno, o controle do tempo natural pela técnica evidencia esse processo, mas também o subverte: o Cerrado, antes marginal na lógica da viticultura global, transforma-se em uma nova fronteira produtiva, que desafia os paradigmas climáticos e espaciais tradicionais. Nesse sentido, o setor vitivinícola do DF ilustra o que Santos denomina de “revanche das formas”, a capacidade dos lugares de se reconfigurarem criativamente a partir das imposições externas.

Esse movimento revela uma dimensão fundamental da globalização contemporânea, a produção de rendas diferenciais e simbólicas, que emergem da articulação entre técnica, singularidade e informação. A vitivinicultura do DF, ao conjugar inovação técnica e identidade territorial, constrói valor a partir da singularidade do lugar, convertendo a diferença espacial

em vantagem competitiva e narrativa de exclusividade, um processo recorrente das economias simbólicas do MTCI.

Em síntese, o meio técnico-científico-informacional redefine o espaço geográfico como sistema de objetos e ações que integra ciência, tecnologia e informação. No caso da vitivinicultura do Cerrado, ele constitui a base material e simbólica de um novo modelo de desenvolvimento regional, que combina racionalidade técnica e sensibilidade territorial. A compreensão desse meio é fundamental para analisar como os fluxos globais de informação e tecnologia se territorializam em práticas produtivas e culturais, configurando paisagens híbridas e regiões emergentes. Na Figura 2.9 a ilustração síntese do MCTI.

Figura 2.5 - Síntese visual do MTCI



Made with Napkin

Fonte: Elaborado pelo autor adaptado de SANTOS (1994, 2008) com uso do Napkin AI.

A leitura do MTCI como substrato da globalização abre caminho para a compreensão dos instrumentos de gestão e representação que sustentam essa nova espacialidade. A subseção seguinte, 2.7 – SIG e Inteligência Territorial Aplicada, examina as ferramentas técnico-informacionais que permitem mapear, analisar e planejar o uso do

território, evidenciando o papel do conhecimento geográfico e das tecnologias espaciais na consolidação da vitivinicultura e do enoturismo no Distrito Federal.

2.7 Vitivinicultura, *Terroir* e Indicações Geográficas

A vitivinicultura, compreendida como o conjunto integrado das práticas de cultivo da videira (*viticultura*) e da elaboração do vinho (*vinicultura*), constitui uma atividade agrícola, técnica e cultural de longa duração histórica. O termo, originado da junção do latim *vitis* (videira) e *vinum* (vinho), descreve um sistema complexo que mobiliza fatores naturais, conhecimentos técnicos, regimes de trabalho, práticas culturais e formas de organização social (Rizzon; Miele, 2002). A literatura especializada enfatiza que, ao englobar toda a cadeia, a vitivinicultura é um fenômeno que conecta objetos, ações, técnicas, instituições e representações em múltiplas escalas (OIV, 2024). A qualidade final do produto está intrinsecamente ligada à excelência técnica em cada uma das etapas do processo produtivo que segundo Rizzon e Miele (2002), são:

1 - VITICULTURA: A viticultura é o pilar da qualidade do vinho, focando no manejo da videira (*Vitis vinifera*) e na otimização da produção de uvas (Rizzon; Miele, 2002).

Seleção do Solo e do Clima: A escolha da área de plantio é fundamentada na análise de fatores edafoclimáticos (solo, clima, relevo) que definem o *terroir*. O solo deve possuir características físico-químicas que garantam boa drenagem e a mineralidade requerida, enquanto o clima deve oferecer a amplitude térmica e o regime hídrico ideais para a maturação fenólica (OIV, 2024).

Preparo e Correção do Solo: Envolve técnicas de correção como calagem e gessagem para ajustar o pH e a disponibilidade de nutrientes essenciais à planta, conforme a análise do solo.

Implantação do Vinhedo: Define-se o porta-enxerto, crucial para resistência a pragas como a filoxera, e a variedade de uva (cultivar). O espaçamento é vital para controlar o vigor vegetativo e assegurar a insolação e aeração adequadas do dossel (Rizzon; Miele, 2002).

Manejo (Poda, Condução, Irrigação): O manejo fitotécnico inclui a poda, que controla a carga produtiva, e o sistema de condução (latada, espaldeira, em Y). A irrigação é tipicamente deficitária e controlada, visando induzir o estresse hídrico na fase correta para otimizar a maturação da uva, e não maximizar o rendimento.

Dupla Poda / Inversão do Ciclo (EPAMIG): Esta técnica de manejo, desenvolvida pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), inverte o ciclo da videira, transferindo a vindima para o período de inverno seco. O objetivo é sincronizar a

maturação com um período de maior amplitude térmica e menor incidência de doenças, otimizando a qualidade da uva para vinhos finos em climas tropicais e subtropicais (Regina et al., 2010).

Monitoramento Fitossanitário (SIG/IA): A utilização de Sistemas de Informação Geográfica (SIG) e Inteligência Artificial (IA) permite o monitoramento preciso de pragas e doenças, viabilizando intervenções localizadas e reduzindo o uso de agroquímicos (EMBRAPA, 2023).

2 - COLHEITA: A colheita, ou vindima, é o momento de transferência da qualidade do campo para a adega, exigindo precisão temporal para preservar o potencial enológico da uva.

Determinação do Ponto de Maturação (Brix): O momento ideal da colheita é definido pelo equilíbrio de três fatores: a concentração de açúcares (medida em Brix), a acidez e a maturação fenólica (taninos e compostos aromáticos), cruciais para a estrutura do vinho (OIV, 2024).

Colheita Manual ou Mecanizada: A colheita manual é preferida para vinhos premium e em terroirs íngremes, pois permite a triagem rigorosa dos cachos. A mecanizada é utilizada para grandes volumes, priorizando a eficiência.

Transporte Rápido à Vinícola: O transporte deve ser rápido e, idealmente, refrigerado, minimizando o risco de oxidação e o início da fermentação antes do processamento (Rizzon; Miele, 2002).

Recepção e Triagem das Uvas: Na cantina, a triagem final remove materiais indesejados, garantindo que apenas uvas sadias sigam para a vinificação.

3 - VINIFICAÇÃO: A vinificação é o processo de transformação microbiológica e química do mosto em vinho.

Desengace e Esmagamento: O desengace separa o bago do engaço para evitar a extração de taninos vegetais indesejados. O esmagamento libera o suco para a fermentação.

Prensagem: Separação do mosto das partes sólidas. Para vinhos brancos, é comum prensar antes da fermentação. Para tintos, a prensagem ocorre após a maceração fermentativa.

Fermentação (Controle de Temperatura; Leveduras): As leveduras (OIV aprova o uso de leveduras selecionadas, principalmente *Saccharomyces cerevisiae*) convertem os açúcares em álcool etílico. O controle de temperatura é vital: em tintos, temperaturas mais altas potencializam a extração; em brancos, temperaturas mais baixas preservam os aromas varietais.

Maceração (Tintos): É o contato das cascas e sementes com o mosto durante a fermentação, essencial para extrair cor, taninos e precursores aromáticos, conferindo a estrutura típica dos vinhos tintos.

Clarificação e Estabilização: Processos para remover partículas em suspensão (clarificação) e evitar precipitações futuras (estabilização, seja tartárica por frio ou microbiológica).

4 - MATURAÇÃO: A maturação é o período de repouso e evolução do vinho, onde se desenvolve a complexidade e a estabilidade necessárias ao envelhecimento (OIV, 2024).

Escolha de Recipientes: A decisão entre barricas de carvalho (que promovem micro-oxigenação e liberam aromas), tanques de inox (que preservam o frescor) ou ânforas (que oferecem permeabilidade sutil sem sabor de madeira) define o perfil sensorial do vinho (Rizzon; Miele, 2002).

Controle de Tempo / Micro-oxigenação: A duração e as condições de maturação são ajustadas. Em carvalho, a micro-oxigenação controlada suaviza os taninos e estabiliza a cor.

Avaliações Sensoriais e Químicas: Análises periódicas são cruciais para monitorar a evolução química (ex.: pH, dióxido de enxofre) e sensorial, garantindo que o vinho atinja o perfil desejado antes do engarrafamento.

5 - ENGARRAFAMENTO: O engarrafamento é a fase final na cantina, crucial para a conservação e o potencial de envelhecimento do vinho em garrafa.

Filtração Final e Controle de Qualidade: A filtração pode ser realizada para garantir estabilidade microbiológica, mas deve ser minimizada para reter componentes de sabor. O controle de qualidade assegura a ausência de oxigênio na garrafa (OIV, 2024).

Escolha de Rolha / Fecho: A escolha entre cortiça natural, sintética ou screw cap (tampa de rosca) influencia a longevidade e a troca gasosa do vinho.

Rotulagem e Embalamento: O rótulo é um elemento de branding e deve seguir as normativas locais de rotulagem, que incluem origem e volume.

Rastreamento de Lotes: A rastreabilidade é uma exigência de mercado e de segurança alimentar, permitindo identificar e monitorar a origem de cada garrafa.

6 - DISTRIBUIÇÃO: Este processo gerencia a logística e a comercialização do produto acabado.

Armazenamento (Temperatura e Umidade): O vinho deve ser armazenado em condições termo-higrométricas estáveis para evitar choques térmicos e a degradação da qualidade.

Logística e Transporte: O transporte deve ser planejado para garantir a integridade do produto, utilizando, em casos de longa distância, contêineres com controle de temperatura.

Canais de Venda: A distribuição abrange o varejo especializado, o setor de A & B, as feiras e eventos e o e-commerce, exigindo estratégias de mercado distintas para atingir classes de consumo específicas.

7 - ENOTURISMO: O enoturismo é a verticalização da cadeia de valor, transformando o vinho de produto agrícola em um ativo de experiência e identidade territorial (EMBRAPA, 2018).

Visitas Guiadas e Degustação: Principal ferramenta de comunicação do terroir e da marca, as degustações educacionais conectam o produtor ao consumidor.

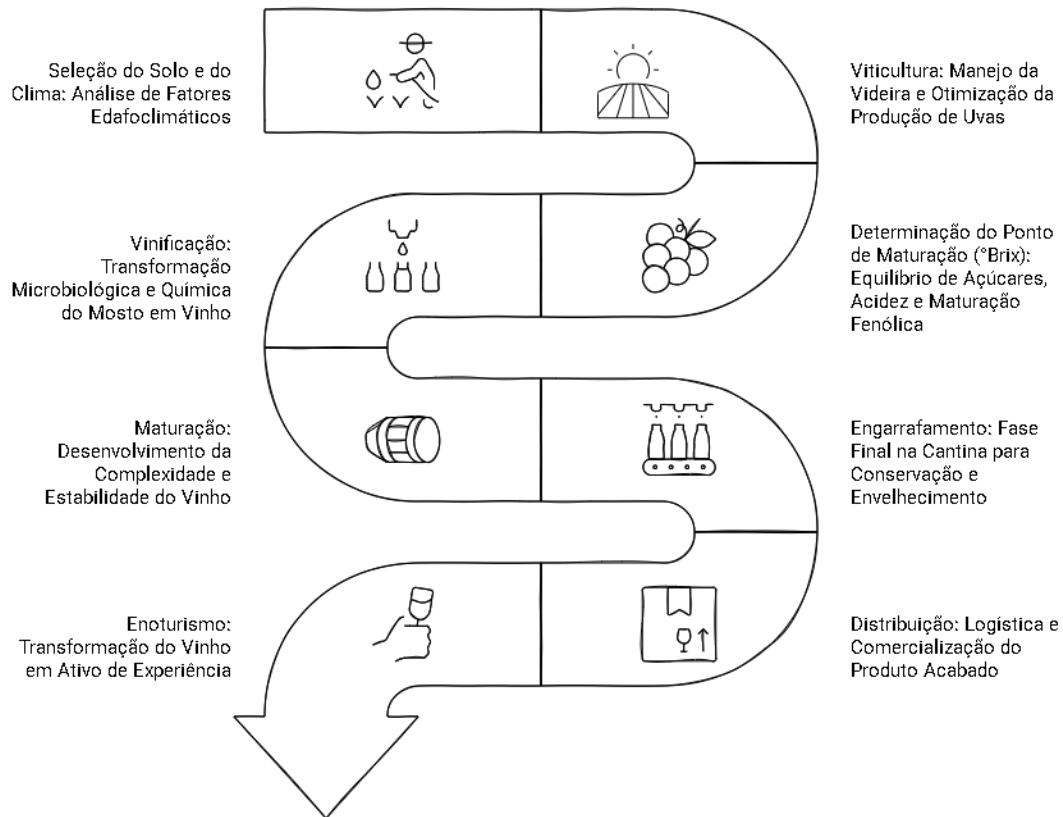
Hospedagem, Gastronomia e Eventos: Agregam valor à experiência, transformando a vinícola em um polo gastronômico e de eventos, estimulando o desenvolvimento endógeno regional (EMBRAPA, 2018).

Arquitetura Cenográfica e Branding Territorial: O design das instalações e dos espaços de visitação é estratégico para construir a imagem e a identidade territorial da marca.

Experiências Educativas e Roteiros: A oferta de workshops e a integração em roteiros turísticos regionais consolidam o vinho como produto cultural e atrativo turístico.

Figura 2.6 - Da Videira a Taça: o caminho da vitivinicultura

Da Videira à Taça: A Jornada da Produção de Vinho



Made with Napkin

Fonte: Elaborado pelo autor adaptado de Rizzon; Miele, (2002) OIV (2024) com uso da Napkin IA (2025).

O termo *terroir* tem origem francesa e deriva de *terre* (terra), porém sua concepção contemporânea ultrapassa o determinismo físico que marcou suas definições iniciais. Historicamente, *terroir* designava o conjunto de características do terreno que conferiam singularidade ao vinho. A partir da segunda metade do século XX, sobretudo com os estudos de Seguin (1986), Morlat (2001) e Van Leeuwen (2010), o conceito foi ampliado para incluir fatores ambientais (solo, clima, relevo), práticas humanas (manejo, poda, vinificação), instituições (normas e certificações) e elementos simbólicos (memória, tradição, narrativas). Hoje, segundo a OIV (2010), o *terroir* é “um conceito multidimensional que integra fatores naturais, humanos e culturais, cuja interação confere tipicidade aos produtos”.

Entretanto, a dimensão cultural do *terroir* tem sido recentemente aprofundada por abordagens sociológicas e antropológicas. Marcel Mauss (1934), ao tratar das técnicas do

corpo, demonstrou que os modos de fazer são incorporados pelos indivíduos como esquemas duráveis. Essa ideia foi expandida por Bourdieu (1977) ao formular o conceito de habitus, conjunto de disposições corporais, perceptivas e cognitivas que orientam práticas no espaço social. Assim, o terroir não é apenas geologia e clima, mas também técnicas corporais, gestos, saberes incorporados e formas de produzir sentido.

Essa abordagem ressurgiu com força no estudo de Zheng (2024), que analisa a construção dos terroirs chineses contemporâneos. Para o autor, regiões como Ningxia e Yunnan não apenas plantam vinhas, mas performam um terroir por meio de narrativas, rituais, arquitetura e reprodução de símbolos europeus. Para o autor, essa construção social é intencional, trata-se de produzir reconhecimento global e inserir a região nas economias do prestígio. Assim, terroir é lugar produzido, não apenas dado, aspecto central para compreender novas fronteiras, como o Distrito Federal.

As indicações geográficas (IGs) são instrumentos jurídicos que reconhecem e protegem produtos cujas qualidades derivam de sua origem. Com graus distintos de proteção, a depender da intensidade do vínculo entre qualidade ou características de produtos e seu local de origem. As IGs podem ser classificadas como Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). É de responsabilidade do Instituto Nacional de Propriedade Industrial, o estabelecimento de regras para tais registros. A Lei nº 9.279/1996, Título IV, define cada uma das categorias em sua redação:

TÍTULO IV DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem.

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tomado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Art. 179. A proteção estender-se-á à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.

Art. 180. Quando o nome geográfico se houver tomado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica.

Art. 181. O nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento

característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência.

Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.

Parágrafo único. O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas.

No campo vitivinícola, sua importância das IGs é notável, pois estruturam práticas, regulam mercados e constroem valor simbólico. Maiorki e Dallabrida (2014), confirma tal importância para o desenvolvimento econômico de territórios e regiões, mas alertam “*que isso não ocorre de forma autônoma, mas sim com a contribuição da sociedade civil e dos setores da economia que fazem parte do objeto da Indicação Geográfica*” (Maiorki; Dallabrida, 2014, p. 13).

No Brasil, o Vale dos Vinhedos inaugurou esse processo em 2002. Por sua notoriedade e reputação, a região do RS (Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo Sul) foi registrada como IP. Após uma década de trabalho, a associação de produtores (APROVALE) conseguiu comprovar, ao INPI, o nexos causal entre o *terroir* do vale e a qualidade intrínseca dos seus vinhos finos, sendo então a mesma elevada à categoria de DO em 2012. Hoje há um número crescente de áreas protegidas por IG em todo o país, conforme a Tabela 2.2 e Figura 2.7.

Tabela - 2.2 - IGs do Brasil em 2025 segundo INPI

Denominação de Origem (DO)	Localização	Foco dos Produtos
Altos de Pinto Bandeira	Rio Grande do Sul (RS) – Pinto Bandeira, Farroupilhas e Bento Gonçalves	Espumante natural
Vale dos Vinhedos	Rio Grande do Sul (RS) – Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul.	Vinhos: tinto, branco e espumante
Vales da Uva Goethe	Santa Catarina - Urussanga, Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Cocal	Vinhos: Branco, Espumante e Licoroso

Denominação de Origem (DO)	Localização	Foco dos Produtos
-----------------------------------	--------------------	--------------------------

do Sul, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara

Indicação de Procedência (IP)	Localização	Foco dos Produtos
--------------------------------------	--------------------	--------------------------

Altos Montes	Rio Grande do Sul (RS) – Altos Montes	Vinhos e espumantes
Bituruna	Paraná (PR) – Biturama	Vinhos e espumantes
Campanha Gaúcha	Rio Grande do Sul (RS) – Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana e outros distritos	Vinho fino branco tranquilo; vinho fino rosado tranquilo; vinho fino tinto tranquilo; vinho espumante fino
Farroupilha	Rio Grande do Sul (RS) – Farroupilha	vinho fino branco moscatel, vinho moscatel espumante, vinho frisante moscatel, vinho licoroso moscatel, mistela simples moscatel, brandy de vinho moscatel
Monte Belo	Rio Grande do Sul (RS) – Monte Belo, Bento Gonçalves e Santa Tereza	Vinhos finos, espumantes e destilados.

Pinto Bandeira	Rio Grande do Sul (RS) – Bento Gonçalves e Farroupilha	Vinhos: tinto, brancos e espumantes
Santa Catarina	Água Doce, Anitápolis, Arroio Trinta, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Brunópolis, Caçador, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Curitibanos, Fraiburgo, Frei Rogério, Iomerê, Lages, Macieira, Painel, Pinheiro Preto, Rancho Queimado, Rio das Antas, Salto Veloso, São Joaquim, São José do Cerrito, Tangará, Treze Tílias, Urubici, Urupema, Vargem Bonita e Videira.	Vinho fino, vinho nobre, vinho licoroso, espumante natural, vinho moscatel espumante e brandy
Sul de Minas	São João da Mata, Cordislândia, São Gonçalo do Sapucaí, Três Corações, Três Pontas, Campos Gerais, Boa Esperança, Bom Sucesso, Ibituruna e Ijaci.	Vinhos de inverno elaborados a partir de uvas <i>Vitis vinifera</i>
Vale do São Francisco	Lagoa Grande, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista, no estado de Pernambuco; e, Casa Nova e Curaçá, no estado da Bahia	Vinhos finos, espumantes (com destaque para a produção de duas safras/ano devido ao clima tropical).

Fonte: Elaborado pelo autor com dados INPI (2025).

Figura 2.7 - IGs Brasil Embrapa 2025



Fonte: EMBRAPA (2025).

As IGs também dialogam com o conceito de renda monopolista, formulado por David Harvey (2005). Para o autor, quando um lugar possui características únicas, ambientais, históricas ou culturais, ele pode converter tal singularidade em vantagem econômica. A renda monopolista ocorre quando essa exclusividade é apropriada e transformada em valor, como acontece com vinhos de regiões consagradas (Bordeaux, Barolo, Napa). Assim, IGs são dispositivos que institucionalizam e protegem esse valor.

Oriunda da economia política, a categoria renda monopolista, “*pode propiciar interpretações valiosas sobre muitos dilemas práticos e pessoais resultantes do nexo globalização capitalista, desenvolvimentos políticos-econômicos locais e evolução do sentidos culturais e dos valores estéticos*” (Harvey, 2005, p. 221). Para o autor, é pelo controle exclusivo de alguns produtos irreplicáveis que os atores sociais aumentam os fluxos de renda.

Ainda segundo o autor, para essa materialização da renda monopolista, se torna imprescindível a manutenção das características únicas e particulares das mercadorias ou lugares, pois a homogeneização em *commodities* suprime suas vantagens diante da concorrência mercantil. Apoiado na observação de Marx, afirma o autor, que tal competição não tarda a tornar-se monopólio ou oligopólio, “*pois a sobrevivência do mais apto, na*

guerra de todos contra todos, elimina as empresas mais fracas” (Harvey, 2005, p.224), não sendo portanto casualidade a concentração de capital.

Com o advento da globalização, a evolução dos transportes e das comunicações, a competitividade entre produtos se acirra. Pois já não há um custo tão elevado que obrigue o consumidor a se ater ao produto local, abrindo assim a concorrência para produtos de lugares cada vez mais distantes. Segundo Harvey (2005, p. 226), é aí que as empresas buscam meios de manter seus privilégios de renda, centralizando capital em mega empresas ou estabelecendo alianças mais amplas, bem como a reivindicação de patentes e os direitos de propriedade intelectual.

Ao analisar a renda monopolista gerada por vinhedos que produzem vinhos de alta qualidade, assinala Harvey (2005, p. 227-228), que a ideia de cultura se caracteriza como mais uma tentativa de manutenção do poder monopolista, e o *terroir* passa a ser usado com narrativa de diferenciação e distinção de qualidade certificadas por um nome, ressaltando as peculiaridades locais como clima, solo, hidrologia que dão características regionais aos vinhos. Nesse sentido, o discurso de singularidade, autenticidade, e especialidades mantém a renda monopolista.

A emergência da vitivinicultura no Cerrado brasileiro, particularmente no Distrito Federal, pode ser interpretada como um fenômeno social complexo que articula dimensões econômicas, culturais e simbólicas. Para compreendê-lo, é pertinente o diálogo entre as categorias analíticas de Pierre Bourdieu e Norbert Elias, que, embora partam de tradições distintas, convergem na intenção de superar dicotomias clássicas da sociologia, como as oposições entre indivíduo e estrutura, ou entre objetivo e subjetivo.

Segundo Bourdieu (1983), o campo social é um espaço de relações objetivas entre posições, definidas pela distribuição desigual de diferentes formas de capital, o econômico, o cultural, o social e o simbólico. Cada campo possui regras próprias e uma lógica específica de funcionamento, que determina as posições e estratégias dos agentes. Nessa perspectiva, os sujeitos agem movidos por um habitus, entendido como um sistema de disposições incorporadas que orienta práticas e percepções, permitindo aos agentes “*agir de modo regular sem obediência a regras explícitas*” (Bourdieu, 1996, p. 21).

Aplicando essa noção ao caso da vitivinicultura do Cerrado, pode-se afirmar que esse novo campo se estrutura a partir da interação entre produtores rurais, investidores, instituições públicas (como Emater, academia e Sebrae) e consumidores de classes médias e altas. A disputa simbólica pela legitimidade e reconhecimento, seja na produção de vinhos de qualidade, seja na construção de uma identidade territorial, revela que a produção de vinho

não é apenas uma atividade econômica, mas também um espaço de produção de distinção social. Como observa Bourdieu (2007), o gosto e o consumo cultural são expressões objetivas da posição social dos agentes e funcionam como instrumentos de distinção entre classes.

Essa dinâmica bourdieusiana encontra ressonância na teoria de Norbert Elias (1991), particularmente na noção de configuração social. Elias propõe compreender os indivíduos como partes interdependentes de uma rede dinâmica de relações, na qual as posições de poder e dependência se transformam continuamente. “*Os indivíduos são interdependentes e essa interdependência constitui o tecido social*” (Elias, 1991, p. 25). Assim, pode-se compreender a vitivinicultura do Cerrado como uma configuração emergente, que redefine os papéis e as interdependências entre campo e cidade, entre produção agrícola e consumo cultural.

Nesse contexto, a vitivinicultura não se limita à elaboração de vinhos, mas se torna um espaço de produção simbólica e de reconfiguração dos costumes. As vinícolas do Cerrado funcionam como lugares de sociabilidade, nos quais se difundem novos hábitos e sensibilidades como degustar, apreciar, falar sobre o vinho, compreender sua origem e técnica. Trata-se, portanto, de um micro processo civilizador, nos termos de Elias (1994), que descreve a transformação de comportamentos e costumes ao longo do tempo, como resultante do controle das emoções e adequação de condutas. O autor considera a civilização como um processo gradual de aceitação das normas sociais, de modo que “*as coerções externas se transformam em autocontrole*” (Elias, 1994, p. 181).

A compreensão da vitivinicultura, do terroir e das indicações geográficas revela que o vinho ultrapassa sua dimensão agrícola, constituindo-se em fenômeno territorial, econômico e simbólico que articula múltiplas escalas. Se a produção expressa a materialidade do território, o enoturismo representa sua dimensão experiencial, comunicativa e relacional. Assim, compreender o desenvolvimento da vitivinicultura no Distrito Federal exige avançar para a análise das formas como a atividade se conecta ao turismo, à produção associada e às estratégias de desenvolvimento endógeno. É nessa articulação entre produção, experiência e identidade que se desenham as possibilidades e contradições do território do vinho no DF.

2.8 Enoturismo, produção associada e desenvolvimento endógeno

O enoturismo, constitui-se como um fenômeno socioespacial que articula práticas produtivas, culturais e econômicas em torno da vitivinicultura. Mais do que visitas a vinícolas, o enoturismo configura-se como uma experiência integrada, que envolve o consumo simbólico

do território, da paisagem e da identidade local. Charters e Ali-Knight (2002) demonstram que o enoturista contemporâneo não busca apenas o vinho, mas o conjunto de experiências que o envolve: paisagem, hospitalidade, gastronomia, aprendizado, interação com produtores e imersão cultural. Essa compreensão é reforçada por Zhan e Shi (2024), que, ao analisarem a região vitivinícola de Ningxia (China), mostram como a experiência enoturística é estruturada por uma cadeia simultaneamente material, infraestrutura, serviços, roteiros e simbólica com autenticidade, narrativa territorial e representações de *terroir*.

Nesse sentido, o enoturismo articula-se diretamente com o conceito de produção associada ao turismo, definido pelo Ministério do Turismo (2010) como o conjunto de produtos e serviços locais que se vinculam à atividade turística, agregando valor e identidade ao destino. Tais produtos (artesanato, gastronomia, agroindústria, cultura e serviços especializados) são integrados ao circuito turístico e fortalecem a economia territorial por meio da diversificação produtiva e da geração de renda. Barcelos, Silva e Bartholo (2016), ao avaliarem atrativos naturais e metodologias de análise territorial, evidenciam que a leitura integrada das potencialidades do território é condição essencial para compreender como os atrativos (naturais, culturais ou produtivos) encadeiam atividades econômicas complementares, ampliando a permanência e o gasto do visitante.

No caso da vitivinicultura, a produção associada extrapola a esfera agrícola, pois incorpora gastronomia, hotelaria, artesanato vinícola, ensino e pesquisa, eventos, festivais e serviços especializados. Zanini (2014), em estudo comparativo entre o Vale dos Vinhedos (RS) e o Vale do São Francisco (BA/PE), demonstra que regiões vitivinícolas bem-sucedidas tendem a apresentar encadeamento produtivo estruturado, no qual o enoturismo é catalisador de desenvolvimento local ao conectar produtores, empreendedores, poder público e instituições de pesquisa. Essas cadeias, quando fortalecidas, configuram sistemas territoriais coesos que reforçam a identidade regional.

A articulação entre enoturismo, produção associada e desenvolvimento local encontra base teórica sólida na perspectiva do desenvolvimento endógeno, como proposto por Beni (2006). Para o autor, o desenvolvimento turístico só se sustenta quando é capaz de mobilizar recursos internos (humanos, culturais, ambientais e produtivos) ativando capacidades já existentes no território e estimulando a participação dos atores locais na tomada de decisão. Esse modelo contrapõe-se à lógica de enclaves turísticos e projetos exógenos que pouco dialogam com as necessidades locais. O enoturismo, quando praticado de forma planejada e sustentável, é um caso exemplar de desenvolvimento endógeno, pois integra a produção

agrícola, a valorização do patrimônio cultural, a geração de renda e a preservação ambiental, estimulando a autonomia regional.

A identidade territorial constitui dimensão central desse processo. Santos (2006) lembra que a territorialidade é sempre construída, disputada e ressignificada, sendo o turismo um dos agentes contemporâneos que mais intervêm na produção simbólica dos lugares. No campo vitivinícola, a identidade está profundamente vinculada ao terroir, entendido como a síntese entre natureza, técnica e cultura que singulariza o produto e o território. Zheng (2024) mostra que o conceito de terroir, ao ser reinterpretado na China, mobiliza não apenas atributos físicos, mas também técnicas corporais e habitus, categorias introduzidas por Marcel Mauss (1934) e posteriormente aprofundadas por Bourdieu, que revelam a dimensão performativa e social da prática vitivinícola. Assim, o terroir não é apenas uma realidade físico-climática, mas um modo de fazer, sentir e narrar o território.

No Brasil, as Indicações Geográficas (IGs) desempenham papel estratégico nesse processo de legitimação simbólica. Como demonstram Souza, Niederle e Wilkinson (2021), as IGs funcionam como instrumento de place branding, agregando valor territorial ao produto, reforçando identidades regionais e conferindo visibilidade global aos territórios do vinho. A criação das IGs do Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira, Altos Montes, Campanha Gaúcha, dentre outras, consolidou o Brasil no cenário internacional, demonstrando que o país possui terroirs diversos e reconhecíveis. Estudos recentes da OIV (2024) e da Associação Brasileira de Enologia (ABE) indicam que o vinho brasileiro alcançou reputação crescente, especialmente após a consolidação do método de dupla poda no Sudeste, que ampliou a tipicidade e a qualidade dos vinhos de inverno.

No Distrito Federal, a identidade vitivinícola encontra-se em fase emergente, mas não necessariamente incipiente. Sua construção está em curso e depende tanto da qualidade dos vinhos quanto da capacidade de narrar e comunicar o território. O enoturismo, nesse sentido, desempenha função estruturante, ele legitima a vitivinicultura ao aproximar produtores e consumidores, cria experiências que materializam a identidade local e fortalece a percepção de autenticidade, elemento essencial para construção de reputação territorial.

Além disso, o enoturismo no DF possui condições singulares para promover a produção associada e o desenvolvimento endógeno, sendo este, *“uma interpretação que permite explicar processos de acumulação de capital, bem como identificar os mecanismos que contribuem para o aumento da produtividade e da competitividade de cidades e regiões”* (Beni, 2006, p. 35). Segundo o autor, o objetivo é o bem estar

econômico, social e cultural da população local, que pode ser atingido por diferentes modelos de desenvolvimento a partir das características e capacidades do lugar.

Nesse sentido, argumenta Beni, que o turismo pode gerar impactos na comunidade receptora, apontando crescimento econômico e mudanças sociais. Os efeitos econômicos são quantificáveis tanto pelo Produto Interno Bruto (PIB) como pela expansão do mercado de trabalho. Já os efeitos sociais, argumenta o autor, são mais complexos e necessitam de um planejamento global da região, a fim de minimizar os custos sociais do turismo. Segundo Beni (2006):

Os efeitos positivos do desenvolvimento regional e endógeno dependem da incorporação do território socialmente organizado, da capacidade das populações locais de agir com criatividade a partir da produção do conhecimento, das inovações geradas pelo tecido produtivo (Beni, 2006, p. 62).

Para o autor, muitos projetos de desenvolvimento sustentável sofrem resistência pela incapacidade de mobilizar a comunidade local para participar decisivamente no planejamento estratégico, *“uma vez que lhes falta o processo cognitivo necessário para ordenar as atitudes e comportamentos em razão das diretrizes propostas e das mudanças sociais e econômicas de sustentabilidade previstas para o território, padrão de vida e trabalho”* (Beni, 2006, p. 62-63). Tornando-se questão central, como consolidar nas comunidades o combate às exclusões sociais, fornecendo a formação necessária ao empoderamento da comunidade.

Nesse sentido, a presença de órgãos federais, universidades e centros de pesquisa cria um ambiente inovador que pode impulsionar sistemas integrados de produção, capacitação, tecnologia e governança. Somam-se a isso as particularidades ambientais do Cerrado, que permitem uma vitivinicultura tecnicada e adaptada, com potencial para criar um terroir próprio, reconhecido nacional e internacionalmente.

Assim, a subseção evidencia que o enoturismo não deve ser entendido apenas como uma atividade turística complementar, mas como uma estratégia territorial capaz de articular a vitivinicultura, fortalecer cadeias produtivas, estruturar narrativas identitárias e promover desenvolvimento local sustentável e endógeno. Para o DF, que se apresenta como nova fronteira vitivinícola brasileira, essa articulação se mostra fundamental para orientar políticas públicas, atrair investimentos e consolidar um território do vinho que seja, ao mesmo tempo, economicamente dinâmico, socialmente inclusivo e ambientalmente sustentável.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada neste trabalho está ancorada no materialismo histórico-dialético, cuja base epistemológica permite compreender o fenômeno da vitivinicultura e a forma de desenvolvimento no Distrito Federal, a partir de suas determinações históricas, contradições e transformações sociais. Com o objetivo geral de analisar as potencialidades de desenvolvimento da vitivinicultura e do enoturismo no território do Distrito Federal, foram elencados os seguintes objetivos específicos:

- Caracterizar a formação do território vitivinicultor, compreendendo sua dinâmica histórica e espacial;
- Identificar os atores e agentes envolvidos na vitivinicultura no DF, analisando suas motivações, práticas e relações de poder;
- Identificar cadeias produtivas associadas ao enoturismo que contribuam para a dinamização da economia local e o seu desenvolvimento;
- Espacializar o fenômeno vitivinícola e os conflitos de uso do território em suas múltiplas dimensões;

Quadro 3.1 - Caminho metodológico

Objetivo Específico	Questão de Pesquisa	Caminho Metodológico
Caracterizar a formação do território vitivinicultor, compreendendo sua dinâmica histórica e espacial	Qual foi a trajetória histórica e espacial da vitivinicultura no Distrito Federal, e como os fatores geográficos e humanos contribuíram para a formação e delimitação do seu atual território vitivinicultor?	Pesquisa bibliográfica e documental da história da ocupação agrícola do DF (Análise documental); mapeamento e geoprocessamento (QGIS); entrevistas e coleta de dados primários e secundários (abordagem qualitativa)
Identificar os atores e agentes envolvidos na vitivinicultura no DF, analisando suas motivações, práticas e relações de poder	Quem são os atores e agentes-chave que impulsionam a vitivinicultura no Distrito Federal, e como suas interações, motivações e relações de poder moldam as práticas produtivas e o desenvolvimento do território?	Levantamento e mapeamento de atores; entrevistas em profundidade; Observação participante e visitas técnicas

Identificar cadeias produtivas associadas ao enoturismo que contribuam para a dinamização da economia local e o seu desenvolvimento;	Quais são as atividades sócio produtivas que podem ser ativadas pelo enoturismo, para um desenvolvimento endógeno?	Levantamento da produção associada ao turismo presente no DF
Espacializar o fenômeno vitivinícola e os conflitos de uso do território em suas múltiplas dimensões;	Como a distribuição espacial da atividade vitivinícola no DF se sobrepõe a outras categorias de uso e ocupação do solo, e quais são as áreas de maior convergência e potencial conflito territorial (riscos ambientais, pressões imobiliárias, etc.)?	Geoprocessamento (SIG)

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

3.1 Fundamentos teórico-metodológicos: o materialismo histórico-dialético

O método materialista histórico-dialético parte da concepção de que a realidade social é resultado da ação humana sobre a natureza mediada pelas relações sociais de produção. Para Marx e Engels (1989), o trabalho é a categoria central da existência social, sendo a técnica e a produção as expressões materiais das condições históricas de cada época. Conforme Gadotti (1990), esse método exige do pesquisador uma atitude crítica diante do objeto, buscando compreender os fenômenos em sua totalidade e em suas mediações, superando a fragmentação das disciplinas.

No contexto desta pesquisa, o método dialético é utilizado para interpretar a vitivinicultura como fenômeno histórico, territorial e socialmente produzido. Tal perspectiva permite relacionar as dimensões econômicas, culturais e simbólicas que envolvem a formação de um território vitivinícola emergente no DF, articulando o local e o global, o tradicional e o inovador, o natural e o técnico.

Segundo Gadotti (1990), o método dialético, herdado de Marx, considera a realidade como um processo em constante movimento, estruturado por relações de produção e conflitos de classe, cuja compreensão exige a análise crítica das formas concretas em que se manifesta a totalidade social. Assim, o materialismo histórico-dialético não busca descrever a aparência dos fatos, mas revelar as relações internas e contraditórias que os produzem.

No caso da vitivinicultura no Cerrado, esse método possibilita analisar como ocorreu a inserção de uma cultura agrícola historicamente associada a regiões temperadas em um novo território, o Distrito Federal, marcado por múltiplas territorialidades, disputas pelo uso da terra e interesses econômicos. Tal abordagem permite compreender a formação desse novo espaço produtivo não como um dado isolado, mas como resultado de processos históricos mais amplos de reestruturação do campo, modernização agrícola e valorização simbólica do vinho como mercadoria cultural e turística.

3.2 Abordagem qualitativa na pesquisa

A pesquisa é de natureza qualitativa, por priorizar a compreensão dos significados e das motivações que orientam as práticas sociais dos agentes envolvidos na vitivinicultura e no enoturismo. Triviños (1987), diz não ser possível quantificar a vida dos povos, ela deve ser interpretada de forma mais ampla. Conforme Pedro Demo (2004), a pesquisa qualitativa é aquela que “valoriza o sentido, o contexto e a intencionalidade da ação humana”, sendo o pesquisador parte integrante do processo de produção do conhecimento.

A investigação assume caráter exploratório e descritivo: exploratório, por tratar de um fenômeno recente e ainda pouco estudado no Distrito Federal; e descritivo, por buscar detalhar as características, práticas e percepções dos agentes que compõem a cadeia vitivinícola e turística local. A combinação dessas abordagens visa produzir uma leitura crítica e abrangente da forma de ocupação vitícola e das contribuições do enoturismo no desenvolvimento do território pesquisado.

3.3 Procedimentos metodológicos e instrumentos de coleta

Os instrumentos metodológicos empregados incluíram entrevistas em profundidade, formulários semiestruturados, visitas técnicas e turísticas às vinícolas e propriedades rurais, além da análise documental e cartográfica. As entrevistas foram aplicadas a produtores, técnicos, representantes de instituições públicas e outros atores envolvidos na cadeia produtiva, buscando compreender suas motivações, estratégias e percepções sobre a atividade.

Parte dos dados utilizados, fazem parte da coleta realizada durante a execução do Projeto Vinhas: Fomento à vitivinicultura do DF e RIDE, do qual participei como pesquisador entre 2022 e 20224. Os materiais brutos, ao qual tenho livre acesso, foram tratados e subsidiaram o mapeamento de produtores no DF. A outra parte deriva de pesquisa documental de gabinete, apoiado por sites institucionais, mídias sociais oficiais das marcas e

pela imprensa. Foram feitos esforços junto à FAP DF e a Emater DF no intuito de obter acesso aos relatórios de pesquisas já realizadas para o setor, porém os mesmos foram infrutíferos, o que reduziu quantitativamente a amostra.

As visitas técnicas e turísticas realizadas possibilitaram observar in loco as práticas de manejo das videiras, as transformações da paisagem, as experiências enoturísticas e as formas de apropriação do espaço. Os formulários serviram como instrumento complementar para a coleta de dados socioeconômicos e produtivos.

3.4 Análise documental

A análise documental, conforme proposta por André Cellard (2008), constitui um procedimento metodológico essencial para compreender o contexto histórico e social de um fenômeno. O autor destaca que a análise documental deve articular três dimensões: 1) a identificação das fontes; 2) a contextualização; e 3) a interpretação crítica do conteúdo. Para o autor é essencial um inventário criterioso e robusto de informações disponíveis, construindo um corpus satisfatório, a fim de revelar faces ocultas do objeto de estudo.

Poupart et al (2008), destaca que a análise documental possibilita compreender o objeto pesquisado em profundidade, pois para tal se faz necessário uma contextualização histórica e sócio cultural. Tratando-se de um método de coleta de dados que permite diminuir a influência do pesquisador sobre o objeto pesquisado, *“anulando a possibilidade de reação do sujeito à operação medida”* (Poupart et al., 2008, p. 295).

Neste trabalho, as fontes documentais incluíram relatórios técnicos, legislações, registros institucionais, estudos acadêmicos, bases cartográficas e publicações midiáticas sobre a vitivinicultura e o enoturismo no Distrito Federal. A escolha das fontes seguiu critérios de relevância, autenticidade e representatividade, de modo a garantir a confiabilidade das informações. A análise seguiu as etapas indicadas por Cellard (2008):

- Localização e seleção dos documentos, com base na pertinência temática e temporal;
- Análise contextual, considerando o autor, o público-alvo e as condições de produção do documento;
- Análise interna, voltada para o conteúdo, as categorias de sentido e as contradições expressas no texto;
- Interpretação crítica, relacionando os documentos entre si e com os dados empíricos coletados em campo.

A análise é compreendida como o processo de articulação de todas as etapas da pesquisa, teoria, contexto, problematização, intencionalidades e interpretação coerente, que são resultados dos questionamentos primários e indagações ao longo do processo de pesquisa. Segundo Cellard (2008, p. 34), “o pesquisador desconstrói, tritura seu material à vontade; depois, procede uma reconstrução, com vista a responder a seu questionamento”. Para o autor, tal processo permite descrever e interpretar ações de outro tempo.

Essa abordagem permitiu compreender as narrativas, discursos e políticas que moldam a inserção da vitivinicultura no DF, revelando as contradições entre as práticas produtivas e os discursos de sustentabilidade, inovação e turismo de experiência.

3.5 Uso de Inteligência Artificial no Apoio à Pesquisa

A elaboração desta dissertação contou com o apoio metodológico da Inteligência Artificial, por meio do uso livre dos modelos generativos como Chat GPT (OpenAI) e Google Gemini na organização da escrita, o Rabbit Research AI, na busca de referências, e o Napkin AI para gerar imagens. A utilização dessas ferramentas seguiu princípios éticos, de transparência e de rigor acadêmico, assumindo a IA como instrumento de apoio à pesquisa, e não como substituta da análise crítica, da seleção de fontes ou da redação final, que permaneceram sob responsabilidade do pesquisador. Embora as instituições de ensino superior brasileiras não tenham regulamentado o uso de IA para trabalhos acadêmicos, constatamos que periódicos nacionais e internacionais apresentam diretrizes institucionais internas que orientam o uso de IA pelos autores em seus respectivos trabalhos acadêmicos.

Nas ferramentas empregadas no processo de escrita assistida, eram fornecidos textos-base e solicitava-se reorganizações, reescritas e aplicações conceituais. Esse uso se enquadra no que Pereira et al. (2023) denominam cognição ampliada, em que a IA atua como mediadora para reorganizar conhecimentos, sem substituir a interpretação humana. A redação final de cada subseção resultou sempre de etapas de revisão, conferência e validação manual, preservando a autoria intelectual da análise.

Comando: “a partir do texto fornecido, reorganize-o de forma a dar mais fluidez, mantendo todo o conteúdo, coesão e densidade necessárias, sem acrescentar novas fontes; formate as referências conforme abnt”.

Além da reorganização textual, a IA auxiliou na verificação de coerência lógica entre subseções, conforme argumenta Floridi e Chiriatti (2020), modelos generativos não produzem conhecimento novo, mas recombina padrões textuais com base em linguísticas; por isso,

todo conteúdo técnico, histórico e estatístico incorporado ao texto foi posteriormente verificado.

Comando: “definitivamente essa referência é uma alucinação, vc confundiu os autores ao ler o meu original, e trouxe outra autora que não foi a que citei... quanto ao artigo que você referenciou ele não existe em bases de dados. o artigo que citei no original foi: STEINKE, V. A; SANO, E. E; STEINKE, E. T; NASCIMENTO, R. O. O DESENVOLVIMENTO DOS ESTUDOS GEOMORFOLÓGICOS NO DISTRITO FEDERAL. GEOGRAFIA, Rio Claro, v. 32, n. 1, p. 107-120, jan./abr. 2007. disponível em https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/16150/1/ARTIGO_EvolucaoGeomorfologicaDistritoFederal.pdf”.

Sem substituir processos analíticos fundamentais, como leitura de fontes originais, checagem de dados, construção de argumentos, estruturação de ideias e escolhas interpretativas, a IA contribuiu para acelerar etapas mecânicas da escrita, como reescrita, síntese, textualização de notas e padronização estilística. Esse uso se alinha às recomendações de conduta ética propostas por associações científicas internacionais (COPE, 2023; APA, 2023), que reconhecem a IA como ferramenta legítima desde que tenha seu papel declarado e que não realize tarefas que demandem julgamento epistemológico independente.

Quanto à ferramenta Rabbit Research, ela foi utilizada na busca de referências para complementar a bibliografia previamente definida. A partir de palavras chaves fornecidas, a ferramenta apresentava um mapa interativo de referências em graus de proximidade com o conteúdo almejado. Ainda na ferramenta era possível fazer a leitura dos resumos dos artigos e posteriormente o seu download.

A ferramenta Napkin AI, foi utilizada para a elaboração de figuras ilustrativas dos conteúdos. Para tal eram fornecidos textos e/ou dados gerais, direto no navegador, sem a necessidade de instalação de software no computador. A ferramenta apresentava um portfólio de modelos que ao ser escolhido, o conteúdo era automaticamente aplicado e a imagem gerada. Quando necessárias, edições pontuais, como ajuste de tamanho, cores ou troca do modelo eram realizadas, quando os ajustes se fizeram satisfatórios, as imagens foram exportadas no formato PNG .

Assim, o uso da IA no presente trabalho se caracteriza como recurso metodológico complementar, análogo ao uso de softwares de análise qualitativa, bibliográfica ou cartográfica. A ferramenta permitiu maior sistematicidade na escrita, favoreceu a integração interdisciplinar entre autores clássicos e contemporâneos e auxiliou na construção de ilustrações conceituais. Contudo, todas as decisões analíticas, conceituais, interpretativas e de

ilustração foram tomadas pelo pesquisador, preservando a cientificidade e a originalidade do trabalho.

3.6 Reconstrução das categorias de análise

Para este estudo, após a discussão dos conceitos basilares, procedemos à reconstrução das categorias analíticas como pressupostos para a nossa análise. Na categoria Materialismo Histórico e Dialético, foram utilizados os autores Marx e Engels (2007), Löwy (2008) e Lukács (2012), além das apropriações feitas por geógrafos como Harvey (2005), Lefebvre (1991) e Santos (1996). Este conceito fundamental orienta a pesquisa a analisar os fenômenos sociais, como a vitivinicultura, em sua historicidade e como expressão das contradições inerentes ao modo de produção capitalista. O método exige a apreensão da totalidade social e interpreta as práticas no espaço geográfico como resultado da dialética materialista, onde a técnica e a produção de riquezas (como a renda monopolista) são forças centrais na organização e transformação do território.

Na categoria Espaço Geográfico, foram utilizados os autores Santos (1994, 1996, 2008), Lefebvre (1991), Massey (2008) e Mendonça (2002). O conceito central é definido por Santos (1996, p. 51) como um "conjunto indissociável, solidário e também contraditório, de sistemas de objetos e de sistemas de ações". Esta abordagem rompe com a visão do espaço como mero cenário, posicionando-o como um produto social resultante de processos históricos, políticos e econômicos Lefebvre (1991). O espaço é interpretado como múltiplo, relacional e em constante movimento Massey (2008), evidenciando a coexistência de tempos desiguais, onde práticas antigas e inovações técnicas coexistem, e articulando o trabalho humano, a técnica e a cultura Mendonça (2002). A análise do espaço no DF, portanto, se desdobra na observação da interação entre o espaço concebido, percebido e vivido em Lefebvre (1991).

Na categoria Paisagem, foram utilizados os autores Santos (1996), Cosgrove (1984, 1998), Tricart (1977) e Luchiari (2001). A Paisagem é definida por Santos (1996, p. 64) como o "*conjunto de formas que, num dado momento, exprimem as heranças que representam as sucessivas relações localizadas entre o homem e a natureza*". O conceito é interpretado criticamente, conforme Cosgrove (1998), como uma representação cultural e ideológica que expressa relações de poder e valores sociais. É a face visível do espaço geográfico (Luchiari, 2001, p. 15), sendo simultaneamente o cenário material e o conteúdo simbólico das práticas humanas. No contexto do enoturismo, a Paisagem é tratada como

capital simbólico (Bourdieu, 1989), sendo artificializada e planejada (Cabral, 2013) para gerar a identidade e a distinção territorial do vinho do Cerrado.

Na categoria Território, foram utilizados os autores Santos (1996, 2006, 2008), Haesbaert (2004), Bourdieu (1989) e Saquet (2007, 2009). O conceito central é definido por Santos (2006) como o "território usado", que é "o chão mais a identidade", sendo uma categoria que evidencia a coexistência de tempos desiguais e a cumulação desigual de tempos Santos (1996). O Território é interpretado como um campo de disputa, poder e apropriação Haesbaert (2004), onde a territorialidade expressa a dimensão simbólica do pertencimento. Crucialmente, a análise se apoia em Bourdieu (1989), que define o campo social como estruturado por relações de força entre agentes que disputam diferentes capitais (econômico, cultural, simbólico), e cuja materialização espacial é o próprio território. A pesquisa utiliza os mecanismos de análise do território (formas, conteúdos, agentes, normas e técnicas) para compreender a formação e as contradições do campo vitivinícola brasileiro.

Na categoria Região e Lugar, foram utilizados os autores Santos (1994, 2008), Corrêa (2000), Andrade (1987), Tuan (2010), Haesbaert (2004) e Cabral (2013). O conceito de Região é entendido como uma construção social, política e econômica, resultante da divisão territorial do trabalho (Santos, 1994), atuando como um campo de forças organizado por agentes hegemônicos (Corrêa, 2000). O Lugar, por sua vez, é a dimensão do cotidiano e da experiência íntima (Tuan, 2010), sendo definido por Santos (2008, p. 314) como o "intermédio entre o mundo e o indivíduo" e o lócus da ativação das massas estacionárias. A articulação dialética entre Região e Lugar é o centro da análise: a disputa por Indicação Geográfica é a manifestação da tentativa de traduzir a experiência subjetiva do Lugar em um capital simbólico objetivo e mercantilizável dentro da estrutura da Região.

Na categoria Meio Técnico-científico-informacional (MTCI), foram utilizados os autores Santos (1994, 2008) e Regina et al. (2012). O MTCI é a expressão da fase atual da globalização, caracterizada pela inseparabilidade entre técnica, ciência e informação no uso do território Santos (1994). O conceito se desdobra nas dimensões da tecnoesfera (artificialização do ambiente) e da psicoesfera (valores e crenças) e se manifesta na mundialização desigual do espaço Santos (1994). O MTCI permite a subordinação do tempo biológico ao tempo técnico, fenômeno evidente na dupla poda da videira Regina et al. (2012), transformando o Cerrado em um espaço técnico e informacional. A análise do setor vitivinícola à luz do MTCI revela a tensão entre as verticalidades globais (fluxos de informação) e as horizontalidades locais (práticas cotidianas).

Na categoria Vitivinicultura, Terroir e Indicações Geográficas, foram utilizados os autores Rizzon e Miele (2002), OIV (2010), Regina et al. (2010), Harvey (2005) e Bourdieu (1983, 1996). A Vitivinicultura é o sistema que integra a dupla poda Regina et al., 2010 e a vinificação para produção de vinhos finos. O Terroir é o conceito da Organização Internacional da Vinha e do Vinho OIV (2010) que define a tipicidade de um produto pela interação de fatores naturais e humanos, sendo interpretado como uma materialização do habitus Bourdieu (1983) e das técnicas incorporadas Mauss (1934). As Indicações Geográficas (IGs) (Lei nº 9.279/1996) são instrumentos de proteção que, ao garantirem a exclusividade da origem, permitem a extração da Renda Monopolista Harvey (2005) a partir da singularidade do lugar, centralizando o capital e intensificando a disputa de distinção social no campo vitivinícola.

Na categoria Enoturismo, produção associada e desenvolvimento endógeno, foram utilizados os autores Beni (2006), Charters e Ali-Knight (2002), Ministério do Turismo (2010) e Zanini (2014). O Enoturismo é definido como uma experiência integrada e simbólica que busca a autenticidade e a narrativa territorial (Charters; Ali-Knight, 2002), ultrapassando a mera visita à vinícola. Ele se articula com a produção associada (MTur, 2010), que abrange o conjunto de produtos e serviços locais que agregam valor ao destino. O enoturismo é, metodologicamente, um catalisador do desenvolvimento endógeno (Beni, 2006), pois mobiliza recursos internos e estimula a participação local no planejamento estratégico, visando o bem-estar econômico e social do território. Projetos como o EnoturLab e Vinhas Brasília demonstram a aplicação prática desse modelo no DF.

Quadro 3.2 - Síntese das categorias analíticas

O **Materialismo Histórico e Dialético** é o alicerce epistemológico que permite a compreensão da totalidade social e do seu movimento. Assume-se que a realidade é um processo historicamente construído, onde a existência material determina a consciência e as contradições internas são o motor de toda transformação e mudança social.

O **Espaço Geográfico** é o conjunto indissociável, solidário e contraditório, de sistemas de objetos e de sistemas de ações, onde cada forma material presente no território é o resultado histórico, político e técnico da ação humana sobre a natureza. Esta categoria sustenta a análise da pesquisa, pois revela que o espaço do Distrito Federal não é um suporte neutro, mas sim um produto social marcado pela coexistência de tempos desiguais,

sendo simultaneamente a condição e o resultado das práticas da vitivinicultura e do enoturismo.

A **Paisagem** é a síntese e o registro visível das formas materiais e simbólicas resultantes da interação histórica entre sociedade e natureza no Distrito Federal. Esta categoria será o principal instrumento para analisar a estetização do espaço promovida pelo enoturismo, permitindo interpretar a reconfiguração do Cerrado como um mosaico técnico (vinhedos de precisão) e simbólico (cenário de consumo). A Paisagem não é apenas o suporte, mas a face sensível e ideológica do espaço geográfico, convertendo-se em capital simbólico na busca por distinção territorial.

O **Território** é o produto histórico, político e social da ação humana, sendo interpretado como o chão mais a identidade e o principal campo de manifestação das múltiplas racionalidades e contradições no Distrito Federal. Esta categoria sustenta a análise das relações de poder, apropriação e disputa, revelando a materialização espacial do campo social. O Território Usado é o lócus da pesquisa, configurando-se como o espaço onde as territorialidades vitivinícolas emergentes se articulam com a herança da ocupação, buscando legitimidade e capital simbólico.

A **Região e o Lugar** constituem uma dialética essencial para a pesquisa. A Região é o espaço construído, organizado e hegemônico onde se manifesta a competição global e a disputa pela renda monopolista através de estruturas formais (Indicações Geográficas). O Lugar, em contrapartida, é a escala da vivência e da subjetividade, onde se constrói a identidade por meio da repetição do cotidiano e da experiência íntima. Esta categoria operacional articula como a singularidade do Lugar (o terroir do Cerrado) se transforma em capital simbólico para resistir e competir na estrutura formal da Região.

O **Meio Técnico-científico-informacional (MTCI)** é a fase atual da globalização na qual a técnica, a ciência e a informação tornam-se inseparáveis na produção e no uso do território. Esta categoria operacional explica a condição de viabilidade da vitivinicultura no Cerrado, pois o domínio técnico (dupla poda, irrigação controlada) e o acesso à informação especializada (verticalidades) empiricizam o tempo e artificializam o espaço natural. O MTCI é o vetor que transforma a diferença espacial (o Cerrado) em vantagem competitiva e simbólica, mas também é o responsável pela mundialização desigual do espaço e pela imposição de um tempo despótico sobre as práticas locais.

A **Vitivinicultura** é o sistema produtivo complexo que integra o cultivo da videira (viticultura) e a elaboração do vinho (vinicultura), mobilizando ciência, técnica e cultura em múltiplas escalas. O Terroir é o conceito multidimensional que articula fatores naturais, práticas humanas (habitus e técnicas incorporadas) e elementos simbólicos, conferindo tipicidade ao produto. A Indicação Geográfica (IG) é o dispositivo jurídico que institucionaliza e protege essa tipicidade, funcionando como a base formal para a extração da Renda Monopolista e a produção de distinção social no novo campo vitivinícola do Distrito Federal.

O **Enoturismo** é uma estratégia territorial que articula a vitivinicultura como experiência integrada, envolvendo o consumo simbólico do terroir, da paisagem e da identidade local. Esta categoria é a chave para o desenvolvimento endógeno do Distrito Federal, pois mobiliza recursos internos (humanos, culturais, produtivos) e atua como catalisador da produção associada. O Enoturismo tem o potencial de estruturar cadeias produtivas, gerar capital simbólico (por meio das IGs) e promover o bem-estar econômico, social e cultural da população local

Fonte: Elaborado pelo autor adaptado de Cellard (2008).

Para responder a questão de pesquisa adotou-se uma abordagem qualitativa na interpretação das evidências, utilizando a análise documental a partir das categorias analíticas reconstruídas para este estudo. Para a nossa análise da forma de ocupação da vitivinicultura e as contribuições do enoturismo para o desenvolvimento local, as categorias elencadas foram agrupadas inicialmente em três eixos principais: o Espaço, a Sociedade e o Tempo.

Na categoria Espaço, articulamos os conceitos: Espaço Geográfico e Paisagem. Espaço Geográfico, entendido como o suporte material e técnico da ação humana, é denominado como um conjunto de objetos e ações, marcado pela indissociabilidade entre formas e funções. A paisagem é a face visível e simbólica do Espaço e vai explicar como a materialidade do vinho é percebida e estetizada. O eixo Sociedade, parte da articulação dos conceitos: Território, Vitivinicultura e Enoturismo. O Território figura como campo de disputas e materialização das relações de poder; a Vitivinicultura tida como uma atividade de auto valor econômico e simbólico é utilizada na captura de uma Renda Monopolista. O Enoturismo entra como estratégia de afirmação de uma identidade e estratégia de desenvolvimento.

A categoria Tempo propõe um diálogo entre os conceitos de Meio Técnico Científico Informacional - MTCI, Materialismo Histórico e Dialético, bem como Região e Lugar. O MTCI articulado à Globalização explicita o tempo atual, de inserção da ciência e da informação para materialização multitemporal de inovação. O MHD media a interpretação dos conflitos que historicamente constroem o Espaço e a sociedade, enquanto os conceitos de Região e Lugar manifestam o tempo, a Região como tempo rápido da globalização e competição e o lugar como o tempo da vivência e da identidade.

Deste modo, não apenas descrevemos o fenômeno, mas o explicamos pelas lentes da Geografia Crítica. Nesse esforço de reflexão sobre o objeto, demonstramos que a materialidade da vitivinicultura não foi acidental, mas o resultado de forças que atuam no Espaço (a base física e tecnológica), disputando poder e valor simbólico. Para o enquadramento das categorias centrais às questões a serem respondidas as mesmas foram elencadas nos seguintes vértices de triangulação o Meio, ou Como a vitivinicultura é fisicamente possível no Cerrado? O Capital, ou Qual o valor econômico e simbólico do produto? E a Prática que explica: Como esse valor e essa técnica se territorializam em práticas sociais e de desenvolvimento, como disposto nos quadros 3.3 e 3.4.

Quadro 3.3 - Grupamento das categorias para a triangulação analítica

Eixo Principal	Categoria Reconstituída	Conexão Analítica
1. O ESPAÇO	2.2 Espaço Geográfico	É o conceito fundador: a indissociabilidade entre formas (objetos) e funções (ações).
	2.3 Paisagem	A face visível e simbólica do espaço; como a materialidade é percebida e estetizada.

Eixo Principal	Categoria Reconstituída	Conexão Analítica
2. A SOCIEDADE	2.4 Território	O espaço vivido, apropriado e disputado; a materialização das relações sociais de poder.
	2.7 Vitivinicultura, Terroir e IGs	O <i>Terroir</i> como síntese de técnica e <i>habitus</i> , buscando proteção (IG) e a Renda Monopolista (a apropriação exclusiva do valor).
	2.8 Enoturismo, Produção Associada	A estratégia social e econômica para gerar Desenvolvimento Endógeno e construir a identidade.
3. O TEMPO (O Vetor de Transformação)	2.6 MTCI e Globalização	O período histórico atual; o vetor que introduz a ciência (dupla poda) e a informação, permitindo a inovação e a mundialização desigual.
	2.1 Materialismo Histórico Dialético	O método que guia a interpretação de que o espaço e a sociedade são construções históricas e contraditórias.
	2.5 Região e Lugar	A manifestação do tempo: a Região como o tempo rápido da globalização

Eixo Principal	Categoria Reconstituída	Conexão Analítica
		e competição; o Lugar como o tempo lento da vivência e da identidade.

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

Quadro 3.4 - Grupamento dos Eixos de analíticos

Vértice da Triangulação	Categoria Central	Pergunta Chave (O que a Categoria Explica)
I. O MEIO (Viabilidade)	Meio Técnico-científico-informacional (MTCI)	COMO a vitivinicultura é fisicamente possível no Cerrado? (A ciência e a técnica — dupla poda, superam a natureza).
II. O CAPITAL (Valor)	Vitivinicultura, <i>Terroir</i> e IGs	QUAL o valor econômico e simbólico do produto? (O <i>Terroir</i> único gera tipicidade e a IG extrai a Renda Monopolista).
III. A PRÁTICA (Consolidação)	Enoturismo e Desenvolvimento Endógeno	COMO esse valor e essa técnica se territorializam em práticas sociais e desenvolvimento regional ? (A experiência e o planejamento consolidam a nova identidade).

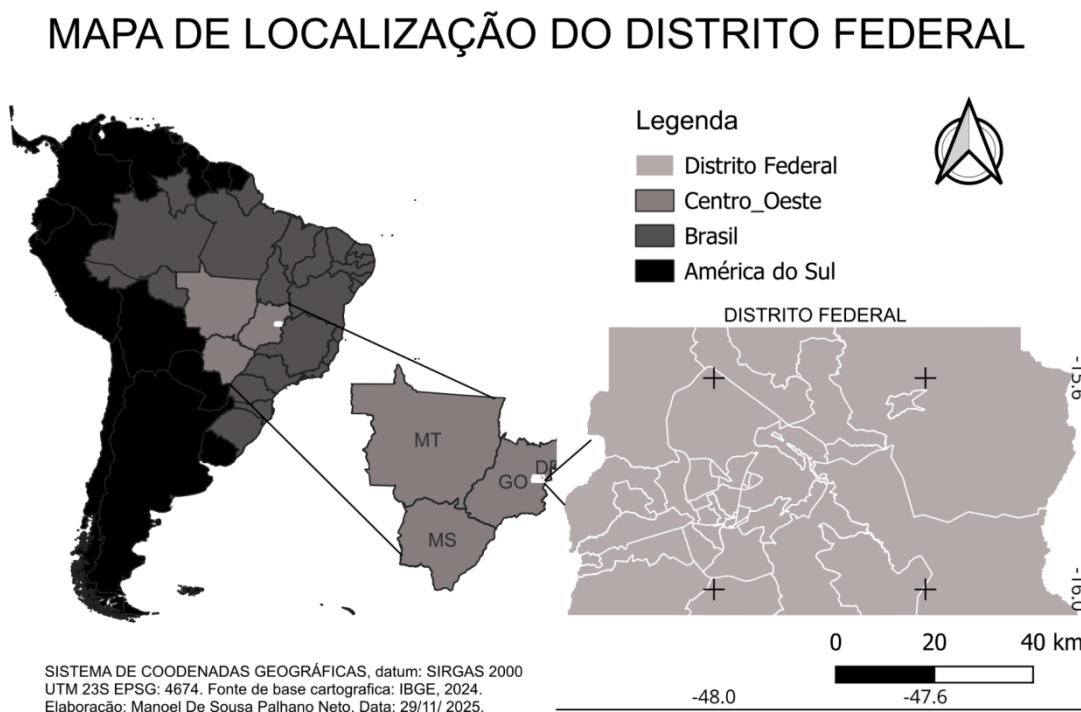
Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

4. A VITIVINICULTURA NO DISTRITO FEDERAL

4.1 Caracterização do Distrito Federal

O Distrito Federal (DF) está localizado na Região Centro-Oeste do Brasil, sua extensão é de 5.760,783 km², sendo a menor Unidade da Federação, aproximadamente 0,06% do território nacional, Figura 4.1. Inaugurada em 21 abril de 1960, pelo então presidente Juscelino Kubitschek, marcou a transferência da capital do Rio de Janeiro para o interior do país e a territorialização no Planalto Central de múltiplas identidades. O modernismo de Brasília chamou a atenção do mundo inteiro, seu conjunto urbanístico, planejado por Lúcio Costa e obras arquitetônicas assinadas por Oscar Niemeyer, recebeu da Organização das Nações Unidas o título de Patrimônio Cultural da Humanidade em 1987 por sua monumentalidade.

Mapa 4.1 - Mapa de Localização DF



Steinke et al (2007) ao analisar os levantamentos da Missão Cruz (1894), verificou que a geomorfologia do DF é dividida em cinco compartimentos principais: o Plano Elevado, o Plano Intermediário, o Vale Dissecado, o Rebordo e a Rampa Íngreme. A composição geológica é dominada por rochas dos Grupos Paranoá, Canastra, Bambuí e Araxá. Os

Latossolos Vermelhos e Vermelho-Amarelos, profundos e bem drenados, são predominantes no território. Embora pobres em nutrientes, apresentam alta capacidade de retenção hídrica e grande plasticidade ao manejo agrícola, o que favorece cultivos de espécies adaptadas à sazonalidade hídrica e à luminosidade intensa (CODEPLAN, 2020).

O conhecimento detalhado do solo é vital para a vitivinicultura, pois fornece a base para a adequada indicação de uso e manejo da terra, sendo crucial para o planejamento agrícola e para a sustentabilidade da produção (Pereira et al., 2022). Embora o levantamento e o mapeamento convencional de solos sejam processos que exigem tempo, alto custo e grande esforço amostral, principalmente em grandes áreas, a compreensão do perfil pedológico é indispensável (EMBRAPA, 2013).

A diferenciação das classes de solo na paisagem resulta da ação integrada dos cinco fatores de formação do solo, o material de origem, o clima, os organismos, o relevo e o tempo, que atuam em conjunto para gerar processos pedogenéticos complexos, como a latolização e a argiluviação, que moldam as propriedades físicas, químicas e mineralógicas do solo (Pereira et al., 2022).

O recorte para o DF, de estudo específico realizado nos vinhedos na RIDE DF (FAP-DF/UNB, 2024), forneceu uma micro-análise pedológica, revelando uma alta variabilidade que contrasta com a generalização de Latossolos (60% do DF, conforme CODEPLAN, 2020). Foram classificadas diversas classes de solo nas áreas de plantio, como Latossolo Vermelho, Latossolo Vermelho Amarelo, Plintossolos (Háplico e Pétrico), Gleissolo Háplico e Neossolos (Regolítico e Quartzarênico).

O relatório aponta para a importância da litologia local. Em áreas como Lago Oeste e Rajadinha, os vinhedos estão sobre Latossolos Vermelhos, que podem ser Muito Argilosos (com cobertura vegetal controlada, como *arachis pintoi* em Brazlândia). Contudo, em regiões com declividades maiores (até 22%) e litologia de quartzito e metarritmito, como no Vinhedo Bioma Central, há o afloramento de Neossolos Regolíticos. Na Figura 4.1 imagens da coleta de solos feita pelos pesquisadores do Projeto Vinhas nas propriedades: Bioma Central, JP agropecuária, Paraíso das Cuscas, Prata do Cerrado e Chácara São Bento.

Figura 4.1 - Coleta de amostras solos DF



Fonte: FAP/UnB/ProjetoVinhas (2024).












No tocante aos recursos hídricos, o DF possui uma posição estratégica única no Brasil, funcionando como um importante dispensor de drenagens para três grandes bacias hidrográficas: Paraná, São Francisco e Tocantins (CODEPLAN, 2020). Internamente, o DF possui sete bacias principais, sendo a do Rio Descoberto responsável por aproximadamente 60% do abastecimento hídrico da população.

Os cursos d'água do Df são monitorados pela Agência Reguladoras de águas, Energia e Saneamento do Distrito Federal - ADAS em parceria com a Companhia de Águas e Esgotos de Brasília - CAESB, que classifica a qualidade das águas de acordo com o uso pretendido, seja abastecimento, irrigação, recreação ou de harmonia paisagística. A classificação é amparada pela Resolução nº 357 de 2005, que a divide em cinco categorias: Classe Especial, Classe 1, Classe 2, Classe 3 e Classe 4. As classes 1 e 2 permitem o uso

para recreação e contato primário; os de enquadramento usos como irrigação e pecuária; os de classe 4 indicado apenas à navegação e contemplação paisagística.

Algumas propriedades vinícolas estão próximas a corpos d'água, outras os abrigam em seus domínios, como o Vinhedo Prata do Cerrado, que o Rio Melchior passa dentro da propriedade. A disponibilidade de cursos d'água possibilita a oferta de diversas experiências turísticas, como a recreação, contemplação cênica e ainda projetos de conservação e recuperação do habitat. A qualidade da água também incide na qualidade da fruta e consecutivamente na do vinho produzido com tais frutos. Na Figura 4.2 classe e usos permitidos e no Mapa 4.3 enquadramento dos corpos hídricos do DF.

Figura 4.2 - Classes e usos permitidos da água

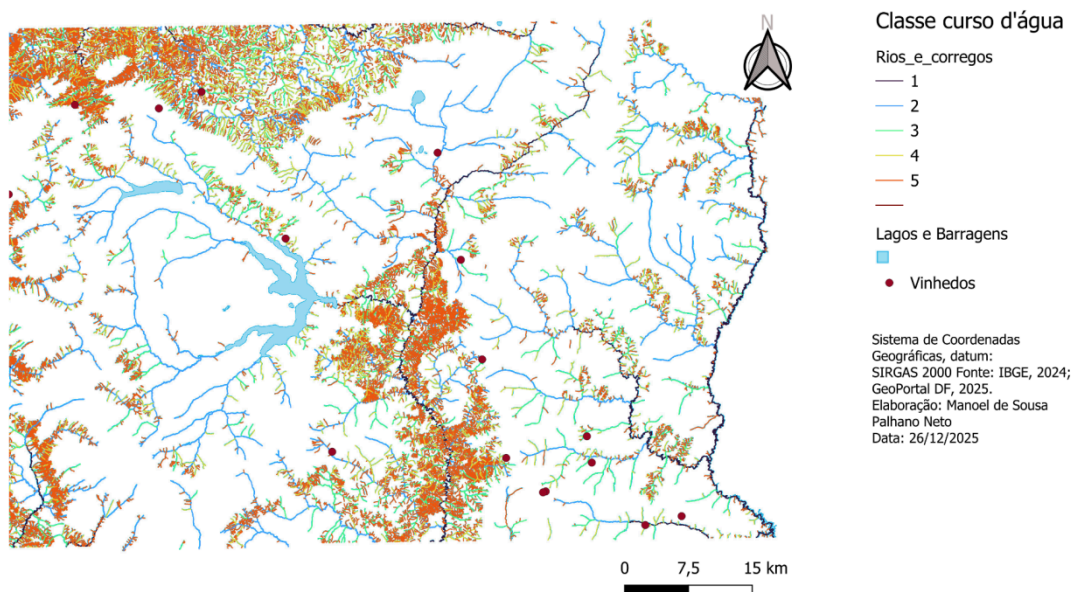
USOS DAS ÁGUAS DOÇES	CLASSES DE ENQUADRAMENTO				
	ESPECIAL	1	2	3	4
Preservação do equilíbrio natural das comunidades aquáticas 	Classe mandatória em Unidades de Conservação de Proteção Integral				
Proteção das comunidades aquáticas 		Classe mandatória em Terras Indígenas			
Recreação de contato primário 					
Aquicultura 					
Abastecimento para consumo humano 	Após desinfecção	Após tratamento simplificado	Após tratamento convencional	Após tratamento convencional ou avançado	
Recreação de contato secundário 					
Pesca 					
Irrigação 		Hortalças consumidas cruas e frutas que se desenvolvam ríntes ao solo e que sejam ingeridas cruas sem remoção de peículas	Hortalças, frutíferas, parques, jardins, campos de esporte e lazer,	Culturas arbóreas, cerealíferas e forrageiras	
Dessedentação de animais 					
Navegação 					
Harmonia paisagística 					

Observação: As águas de melhor qualidade podem ser aproveitadas em uso menos exigente, desde que este não prejudique a qualidade da água.

Fonte: SEMA - DF, (2025).

Mapa 4.3 - Corpos hídricos do DF e suas classes

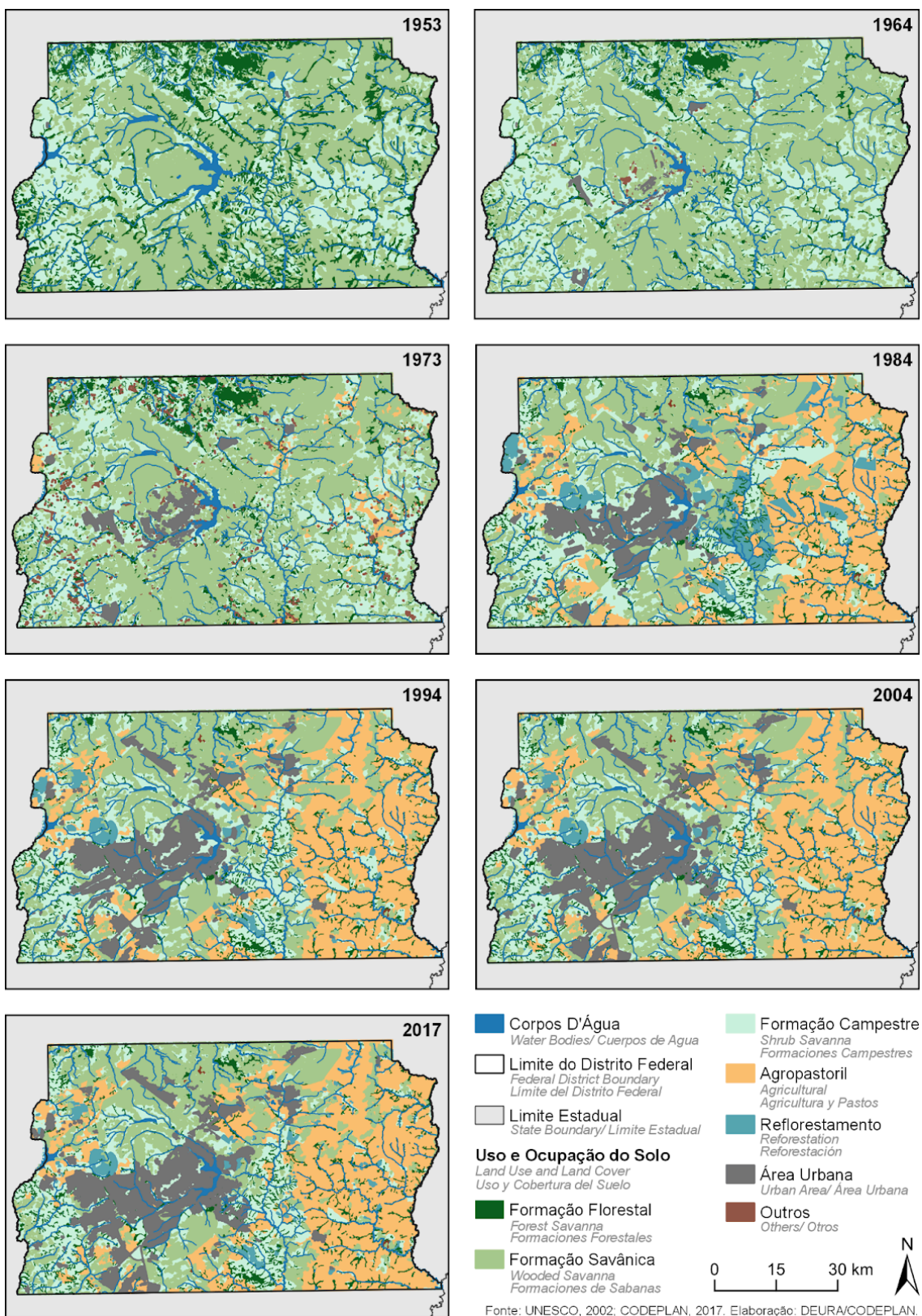
Hidrografia DF - Classificação da qualidade da água



O clima é classificado, segundo Köppen, como Tropical (Aw) ou Tropical de Altitude (Cwa, Cwb), notável pela clara distinção entre as estações: uma chuvosa (verão) e uma seca (inverno) (CODEPLAN, 2020). A vegetação do Cerrado expressa a riqueza biológica e estética da paisagem regional, variando de campos limpos a cerradões, passando por matas de galeria e veredas, ela abriga espécies emblemáticas como o ipê, o pequizeiro, o buriti e o barbatimão. A fauna é igualmente diversa como lobo-guará, tamanduá-bandeira, tatu-canastra e seriema são símbolos vivos de um ecossistema singular. Essa biodiversidade faz do Cerrado um marco identitário e ecológico, cuja perda ou transformação reflete diretamente na paisagem cultural e simbólica do DF.

As primeiras descrições da região datam da Missão Cruls (1892–1893), que identificou no Planalto Central condições ideais para o estabelecimento da futura capital nacional, Segundo o relatório, a paisagem então era dominada por amplas áreas de cerrado nativo e rios de águas límpidas. Com a construção de Brasília, a partir de 1956, iniciou-se um processo de reconfiguração profunda da paisagem. Grandes áreas foram desmatadas para implantação da malha urbana e da infraestrutura viária, alterando irreversivelmente a morfologia natural, como podemos observar na Figura 4.3.

Figura 4.3 - Perda da Vegetação Nativa do Distrito Federal



Fonte: CODEPLAN (2020)

Cabral (2013, p. 41) define essa transformação como a constituição de uma “paisagem monumental do poder”, projetada para representar modernidade e

racionalidade técnica, mas erguida sobre a exclusão social e a devastação ambiental. O autor destaca que, ao mesmo tempo em que o centro político exibiu monumentalidade, “*a periferia urbana se expandia de forma precária e invisível*” (Cabral, 2013, p. 58). Essa dissociação produziu externalidades culturais marcantes: a ruptura dos vínculos territoriais, a homogeneização do espaço e a substituição da paisagem vivida pela paisagem construída. Cabral (2013, p. 63) afirma que a capital criou “*paisagens de contemplação sem pertencimento*”, nas quais o trabalhador se torna espectador do próprio território.

A expansão agrícola subsequente, sobretudo com o PAD-DF, acentuou o desmatamento e a fragmentação do bioma. As Figuras 4.4 ilustra a substituição do cerrado nativo por lavouras e pastagens, revelando a transição de uma paisagem natural para uma paisagem agroindustrial. Essa transformação também alterou o imaginário regional, o Cerrado passou a ser percebido como espaço de produção e não mais como patrimônio natural (Cabral, 2013).

Figura 4.4 - Paisagem agroindustrial PAD-DF



Fonte: Agência Brasil em agrodf.com.br; facebook.com/padDf (2025).

A introdução da vitivinicultura no Distrito Federal, a partir de 2018, inaugura uma nova etapa no processo de territorialização produtiva e simbólica. O lançamento do primeiro vinho 100% brasileiro, em 2021, representa mais do que uma inovação econômica, é a releitura da paisagem do Cerrado como lugar de identidade e distinção.

O relevo suavemente ondulado, os solos profundos e bem drenados, a amplitude térmica diária e a disponibilidade hídrica controlável formam um conjunto de fatores compatíveis com as exigências da viticultura tropical de altitude (Tonietto; Falcão, 2019). Contudo, o marco técnico dessa adaptação foi a criação da dupla poda da videira, desenvolvida na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), sob a liderança do pesquisador Murillo Regina, no início dos anos 2000.

A técnica consiste em inverter o ciclo fenológico da planta, deslocando a colheita para o período seco, de maior luminosidade e menor incidência de doenças fúngicas (Regina, 2014). Posteriormente, a Embrapa Uva e Vinho aperfeiçoou e difundiu o método em diferentes regiões tropicais, inclusive no Cerrado (Reginato et al., 2020). Essa inovação, aliada ao uso de tecnologias de precisão, como monitoramento climático, sensoriamento remoto e irrigação controlada, transforma a paisagem agrícola em mosaico técnico e estético (Mello; Tonietto; Falcão, 2021).

A Figura 4.5 ilustra esse novo cenário: vinhedos alinhados, edificações rústico-contemporâneas e o horizonte amplo do Cerrado compõem uma paisagem vitícola emergente, em que a técnica e a natureza dialogam na produção de um terroir de inverno.

Figura 4.5 - Nova paisagem no PAD-DF





Fonte: Acervo pessoal do autor (2025); @bodegadamvalentin (2025) @vilatriaccaecopousada (2025).

O enoturismo introduz uma dimensão de artificialização planejada da paisagem, que busca transformar o espaço produtivo em cenário simbólico e sensorial. Cosgrove (1998) já apontava que a paisagem é uma “construção visual e ideológica”, um modo de ver o mundo segundo as intenções de quem o representa. No turismo, essa representação se materializa em estratégias estéticas e narrativas destinadas a gerar encantamento.

A vitivinicultura e o enoturismo configuram, no DF, uma nova territorialidade simbólica, que combina técnica, cultura e natureza. Essa paisagem, em processo de consolidação, é simultaneamente natural e cultural, produtiva e poética, expressão contemporânea das contradições e potencialidades do Cerrado. A leitura da paisagem, enquanto expressão sensível e simbólica das relações entre sociedade e natureza, permite compreender não apenas as formas visíveis do espaço, mas também as intenções, valores e práticas que as produzem. Contudo, a paisagem, por mais reveladora que seja, é apenas a superfície de processos mais profundos de apropriação e disputa.

O Distrito Federal é dividido em 35 Regiões Administrativas, Tabela 4.1 e Mapa 4.2, possui uma população estimada em 2.996.899 habitantes, dos quais 52,4% é do sexo feminino, com idade média de 34 anos, mais de 46% da população se declara parda e 0,5% indígenas conforme Figura 4.5, para a pirâmide etária na Figura 4.6 (IBGE, 2025).

Tabela 4.1 - Regiões Administrativas do Distrito Federal

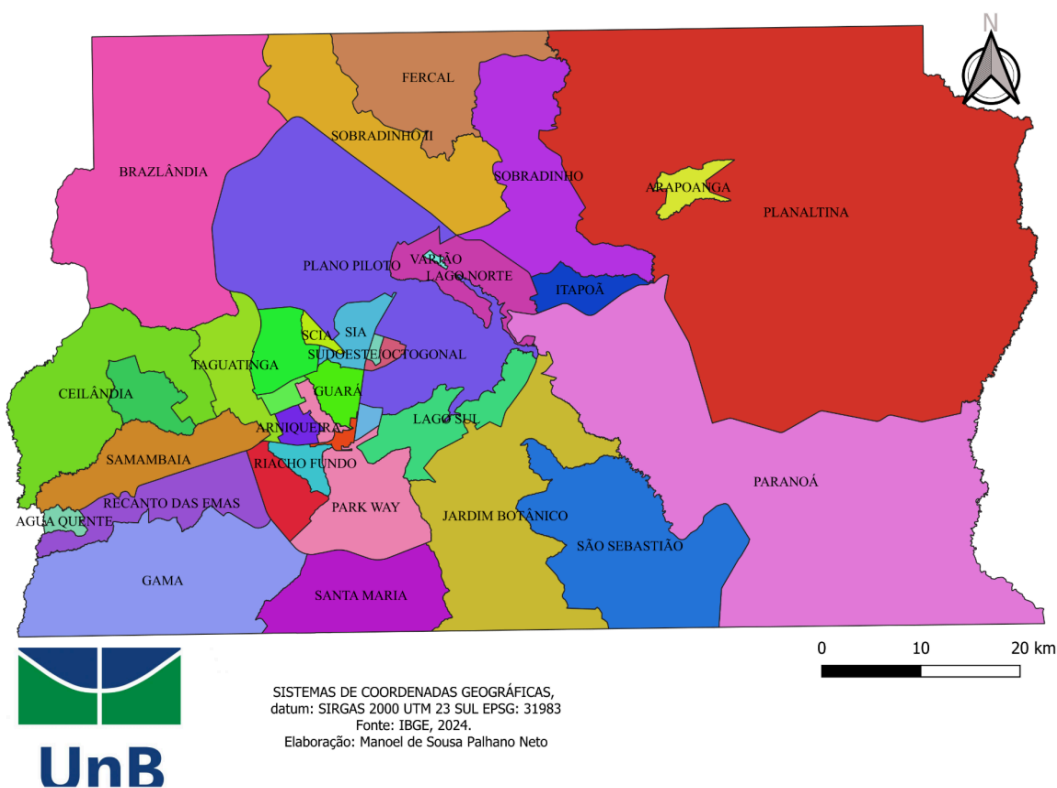
Região Administrativa	Lei de Criação	Renda per capita CODEPLAN (2015)	População IBGE (2025)
RA I - Brasília	Lei 4.545 de 10 de dezembro de 1964	5.849,00	207.996
RA II - Gama	Lei 4.545 de 10 de dezembro de 1964	1.312,00	133.948
RA III - Taguatinga	Lei 4.545 de 10 de dezembro de 1964	1.844,00	201.332
RA IV - Brazlândia	Lei 4.545 de 10 de dezembro de 1964	1.012,00	41.859
RA V - Sobradinho	Lei 4.545 de 10 de dezembro de 1964	1.853,00	70.608
RA VI - Planaltina	Lei 4.545 de 10 de dezembro de 1964	978,00	121.856
RA VII - Paranoá	Lei 4.545 de 10 de dezembro de 1964	729,00	55.551
RA VIII - Núcleo Bandeirante	Lei 049 de 25 de outubro de 1989	2.040,00	22.566
RA IX - Ceilândia	Lei 049 de 25 de outubro de 1989	979,00	287.113
RA X - Guará	Lei 049 de 25 de outubro de 1989	3.187,00	127.952
RA XI - Cruzeiro	Lei 049 de 25 de outubro de 1989	3.068,00	26.435
RA XII - Samambaia	Lei 049 de 25 de outubro de 1989	835,00	227.118

RA XIII - Santa Maria	Lei 348 de 04 de novembro de 1992	845,00	121.635
RA XIV - São Sebastião	Lei 647 de 25 de junho de 1993	1.116,00	99.050
RA XV - Recanto das Emas	Lei 510 de 28 de julho de 1993	753,00	105.862
RA XVI - Lago Sul	Lei 643 de 10 de janeiro de 1994	7.722,00	27.213
RA XVII - Riacho Fundo	Lei 620 de 15 de dezembro de 1993	1.118,00	41.040
RA XVIII - Lago Norte	Lei 641 de 10 de janeiro de 1994	5.699,00	43.817
RA XIX - Candangolândia	Lei 658 de 27 de janeiro de 1994	1.357,00	14.540
RA XX - Águas Claras	Lei 3.153 de 06 de maio de 2003	3.900,00	141.872
RA XXI - Riacho Fundo II	Lei 3.153 de 06 de maio de 2003	733,00	70.180
RA XXII - Sudoeste/ Octogonal	Lei 3.153 de 06 de maio de 2003	6.641,00	46.004
RA XXIII - Varjão	Lei 3.153 de 06 de maio de 2003	649,00	9.017
RA XXIV - Park Way	Lei 3.255 de 29 de dezembro de 2003	5.673,00	22.667
RA XXV - SCIA	Lei 3.315 de 27 de janeiro de 2004	489,00	38.047
RA XXVI - Sobradinho II	Lei 3.314 de 27 de janeiro de 2004	1.969,00	79.932
RA XXVII - Jardim Botânico	Lei 3.435 de 31 de agosto de 2004	5.215,00	75.133
RA XXVIII - Itapoã	Lei 3.527 de 03 de janeiro de 2005	816,00	67.021

RA XXIX - SIA	Lei 3.618 de 14 de julho de 2005	3.011,00	5.630
RA XXX - Vicente Pires	Lei 4.327 de 26 de maio de 2009	2.530,00	105.062
RA XXXI - Fercal	Lei 4.745 de 29 de janeiro de 2012	739,00	9.141
RA XXXII - Sol Nascente/ Pôr do Sol	Lei 6.359 de 14 de agosto de 2019		108.713
RA XXXIII - Arniqueira	Lei 6.391 de 30 de setembro de 2019		44.774
RA XXXIV - Arapoanga	Lei 7.190 de 21 de dezembro de 2022		49.067
RA XXXV - Água Quente	Lei 7.191 de 21 de dezembro de 2022		11.306

Fonte: Elaborado com dados IBGE (2025) CODEPLAN (2015).

Mapa 4.2 - Regiões Administrativas do Distrito Federal



Fonte: Elaborado pelo autor (2026).

No Distrito Federal, o abastecimento hídrico é feito pela captação superficial em 18 mananciais (Torto, Santa Maria, Rio Descoberto, Engenho das Lajes, Capão da Onça, Barroão, Fumal, Brejinho, Pipiripau, Corguinho, Mestre D'Armas, Quinze, Bananal, Cachoeirinha, Cabeça de Veado, Lago Paranoá, Contagem e Paranoazinho). A captação, tratamento e distribuição é feita pela Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal CAESB, que atende a 93,6% dos domicílios com fornecimento de água e 86,5% das edificações urbanas com ligação à rede geral de saneamento da CAESB. Sobre o abastecimento de energia elétrica, 97,5% dos domicílios estão ligados à rede geral da Neoenergia (antiga CEB), 4,5% utilizam energia solar, 14,8% possuem gerador a combustível. No que diz respeito ao recolhimento de lixo, 93,6% da população é atendida por coleta direta, sendo destas 67,9% feita de forma seletiva, 6% da coleta é indireta, 4,5% é dispensado em local impróprio, 12% da população ainda queimam ou enterram seus resíduos, além de 33,1% utilizar a coleta privada de lixo (IPEDF, 2025).

Em relação ao transporte público, a cidade conta cerca de 33 Terminais Rodoviários e 11 Estações de BRT, além de um sistema metroviário com aproximadamente 42 km de extensão. Quanto aos níveis educacionais, 95,8% da população maior de 4 anos é alfabetizada e 74,5% dos habitantes entre 4 e 24 anos de idade, frequentam creches, escolas ou faculdades/universidades. A cidade conta com uma infraestrutura com mais de 900 escolas públicas, além do Instituto Federal de Brasília (IFB), da Universidade de Brasília (UnB) e uma rede com 570 instituições privadas de ensino, que oferecem desde educação básica à pós-graduação. No DF as instituições privadas atendem mais de 80% dos estudantes do ensino superior e 19,6% do ensino básico (SEEDF, 2024; IPEDF, 2025).

Quanto à infraestrutura e serviços de saúde, o Distrito Federal conta com 111 hospitais, dos quais, mais de 70 % pertencem à iniciativa privada (CNES, 2025). No entanto, é o SUS que garante à massa populacional o acesso aos serviços da atenção primária, de urgência e especializados, em mais de 170 Unidades Básicas de Saúde (UBS) composta por Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), Unidades de Pronto Atendimento (UPA), Hospitais com pronto atendimento e Serviço de Ambulância Móvel de Urgência (SAMU) 24 horas. A Segurança Pública é garantida por batalhões da Polícia Militar, da Polícia Civil, do Corpo de Bombeiros e do Departamento de Trânsito do Distrito Federal (IPEDF, 2025).

Quanto à habitação no DF, 68,8% das residências são do tipo casa, 29,8% apartamentos e 1,4% são cômodos. 57,8% da população possui imóvel próprio quitado,

5,3% ainda estão pagando o financiamento imobiliário, enquanto 30% vivem em imóveis alugados. A maioria dos lares, 19,1 % é composto por família unipessoal, já 18,9% do imóveis é de casais sem filhos, 17,2% apresenta composição monoparental feminina, 16,9% das residências são de casal com 1 filho, 12% casal com 2 filhos, 11% outros perfis e 5% são de casal com 3 filhos ou mais (IPEDF, 2025).

A força de trabalho do DF corresponde a 82,1% de sua população, destes, cerca de 60,4% são economicamente ativos, tendo 6,4% de desocupados. O principal local de trabalho da população ocupada é o Plano Piloto, 34,4% dos trabalhadores do DF se deslocam para lá, o maior empregador é o setor privado, que efetiva 47% das contratações. Entre os empreendedores (sócios de cooperativas, autônomos, empregadores, donos de negócios familiares e profissionais liberais), 29,5% eram microempreendedores individuais (MEI) e 43,6% possuíam Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ). Quanto aos servidores públicos, cerca de 17% da população economicamente ativa, 50,7% atuam em órgãos federais. (IPEDF, 2025).

O comércio varejista é diversificado e o setor agroindustrial tem apresentado crescimento, além de atender a demanda local, ainda produz para exportar. O Boletim do Comércio Exterior do Distrito Federal de 2024 aponta exportações de US\$ 298,8 milhões, foram 338 produtos exportados, para 121 países, as principais transações foram com a China, Arábia Saudita e Japão, que juntos acumulam 54,7% do volume exportado, dentre os principais produtos: soja e carne de aves. Já as importações somaram US\$1,63 bilhão, em produtos provenientes de 78 países, Alemanha, Estados Unidos e Irlanda são responsáveis por 52,0% das importações em 2024. Aproximadamente 81,8% dos produtos adquiridos pelo Distrito Federal foram produtos farmacêuticos (IPEDF, 2025).

O setor de serviços protagoniza a vocação da cidade, em 2022 representou 95,6% do PIB do DF (IPEDF, 2024), destaque para atividades de transporte, armazenagem e correios que representam 12,7% do montante, já as atividades do setor financeiro e de seguros compõem 19,9% do PIB. Outras atividades têm o poder de incrementar e dinamizar a economia, como a cultura, a arquitetura, o designer, etc. Entre 2015 e 2017, cidades como Brasília, Salvador e Rio de Janeiro executaram o projeto Mercado Brasil Criativo, iniciativa que congrega negócios baseados em conhecimento, cultura e criatividade para a criação, produção e distribuição de bens e serviços (MTUR, 2021). Na experiência em Brasília, setores como arquitetura, artes cênicas, audiovisual, moda, música e publicidade e propaganda apresentaram bons resultados. O relatório (FIRJAN, 2016), apontou uma

geração de R\$ 155 bilhões em receitas e mais de 850 mil empregos formais em todo o Brasil no ano de 2015. Na Figura 4.6, os setores prioritários na experiência do DF.

Figura 4.6 - Setores contemplados diretamente pela Economia Criativa



Fonte: SETURDF (2021).

O Turismo é um dos grandes beneficiados e ao mesmo tempo catalisador da economia criativa. Ao apropriar-se de todas as manifestações culturais, produtivas e criativas, produtos do associativismo, da identidade e de ciência e tecnologia, ele amplia o seu leque de oferta nas prateleiras dos mercados consumidores, nacional e internacional, posicionando Brasília como destino criativo. Ao dar visibilidade às atividades do mercado criativo, as possibilidades de desenvolvimento de toda uma cadeia são potencializadas.

4.2 - O Turismo e a Produção Associada

Por sua posição geográfica no centro do país, o Distrito Federal possui acesso facilitado tanto por rodovias quanto por via aérea. O sistema de rodovias radiais que parte de Brasília em direção às extremidades do país é também seu principal acesso terrestre, o sistema é composto pelas rodovias federais BR - 020, BR - 040, BR - 060, BR 070 e BR - 080, que se distribuem radialmente em sentido horário. O Aeroporto Internacional de Brasília, eleito 13 vezes o Melhor Aeroporto do País, sendo um dos mais pontuais do mundo, é o único terminal brasileiro com voo direto para todas as capitais do país. As partidas e chegadas internacionais contemplam 9 destinos que ligam a capital ao Panamá, Peru, Chile, Estados Unidos, México, Argentina, Colômbia e Portugal. O terminal aeroportuário fica a cerca de 12 km, 15 minutos do centro urbano da capital.

A infraestrutura receptiva da cidade conta com rede hoteleira diversificada, gastronomia regional e internacional, museus, teatros e centros de convenções bem

localizados, além de uma diversificada programação cultural com shows, feiras e espetáculos teatrais. No DF, o Turismo é responsável por quase 280 mil empregos formais diretos e corresponde a cerca de 2,5% do PIB local (SETUR, 2021). Esses indicadores demonstram a potência do turismo e a necessidade de investimento em pesquisas no setor.

O Ministério do Turismo e o IBGE, trabalham em parceria na construção da Conta Satélite do Turismo¹. Um processo complexo, pois envolve definir que atividades econômicas entram como características do turismo, além das atividades conexas, ou seja, serviços não específicos do turismo, mas que o turista utiliza, como transporte público por exemplo. Ainda não há previsão de disponibilização da ferramenta. Na Figura 4.7 o número de empregos formais nas principais ocupações da cadeia turística segundo Setur (2021).

Figura 4.7 - Empregos no Turismo 2018



Fonte: Observatório do Turismo do Distrito Federal (2018).

Frente à diversidade e potencialidades do setor, a Secretaria de Turismo do DF - SETUR DF, mapeou mais de oitenta atrativos turísticos e entregou à cidade o produto Coleção Rotas Brasília, “que traduz a identidade da cidade e todo seu potencial turístico” (SETUR, 2021). Além de constar no site <https://www.turismo.df.gov.br/colecao-rotas-brasilia>, o material foi impresso em 2021 e distribuído nos CAT’s, em feiras e eventos de turismo. Elencamos abaixo as rotas propostas:

¹ “As contas satélites são instrumentos de mensuração de uma atividade específica, além de representar um importante fator de obtenção de informações estatísticas que mostram o seu potencial econômico e a relação com os demais setores. Elas permitem entender o cenário de um determinado segmento produtivo de forma comparativa junto aos outros países que possuem este tipo de análise, possibilitando relevantes estudos e fomentando um debate qualificado a respeito das políticas públicas do setor” (MTUR, 2021).

- Rota do Queijo de Brasília: Um marco do turismo Rural, oferece experiências em propriedades para conhecer de perto os processos de fabricação artesanal de queijos;
- Rota do Cerrado: Um mini guia dos tesouros naturais como Cachoeiras, piscinas naturais, parques e trilhas ecológicas da região;
- Rota Náutica: Uma rota com 110 km à margem do lago Paranoá, com atividades de vela, remo, stand up, mergulho, kitesurf, além de restaurantes localizados na orla do lago e passeios de barco para apreciar o pôr do sol;
- Rota Arquitetônica: Um passeio pelos monumentos mais icônicos da cidade;
- Rota Cultural: Apresenta alguns dos espaços de cultura da cidade, como Complexo Cultural da República, Teatro Nacional, Espaço Renato Russo, etc.;
- Rota Cívica: A história da capital contada por palácios, praças e monumentos da cidade;
- Rota da Paz: Um roteiro ecumênico, com os principais templos, mosteiros e espaços de fé;
- Rota Fora dos Eixos: Um passeio periférico pelo DF, onde se registra diversas tradições de estados brasileiros;
- Rota da Diversão: um guia para o público infantil, uma lista de locais como parque da cidade, Zoológico de Brasília, Transitolândia, Centro cultural Banco do Brasil, etc;
- Rota Sobre Rodas: quatro roteiros para explorar a capital federal de motocicleta. O roteiro apresenta aspectos históricos, urbanísticos, paisagísticos e dos contornos da capital para quem gosta de se aventurar sobre duas rodas.
- Rota Diversidade: uma seleção de locais “friendly”, que acolhem e celebram a diversidade;
- Rota do Pôr do Sol: sugestões de lugares onde o pôr do sol é um verdadeiro espetáculo e confere à paisagem tons únicos;
- Rota Lago Oeste: um refúgio natural com produção agroecológica e turismo rural, ateliês de arte e gastronomia além de produtos artesanais e muita história.
- Rota das Uvas de Brasília: experiências sensoriais em torno da cultura do vinho do Cerrado;
- Rota do Rock de Brasília: um giro pelos lugares onde o rock acontece e por lugares onde nasceram ícones e rites, como parques, porões e pilotis.

Figura 4.8 - Capas dos mini guias Rotas elaboradas pela SETUR



Fonte: <https://www.turismo.df.gov.br/colecao-rotas-brasilia> (2025).

Pudemos observar, pelo acervo disponibilizado pela Setur, que o Estado entende a força do turismo e há um esforço do GDF em estruturar rotas e apoiar iniciativas da economia criativa. Porém a defasagem dos materiais publicitários, com informações desatualizadas, quando não incompletas, dificulta ao visitante o acesso à experiência e prejudica a imagem do destino, passando descredibilidade e gerando insatisfação. A falta de relatórios com dados atualizados, impede a tomada de decisão racional tanto a gestores públicos quanto ao empresariado, ambos carecem de fontes seguras de dados atualizados.

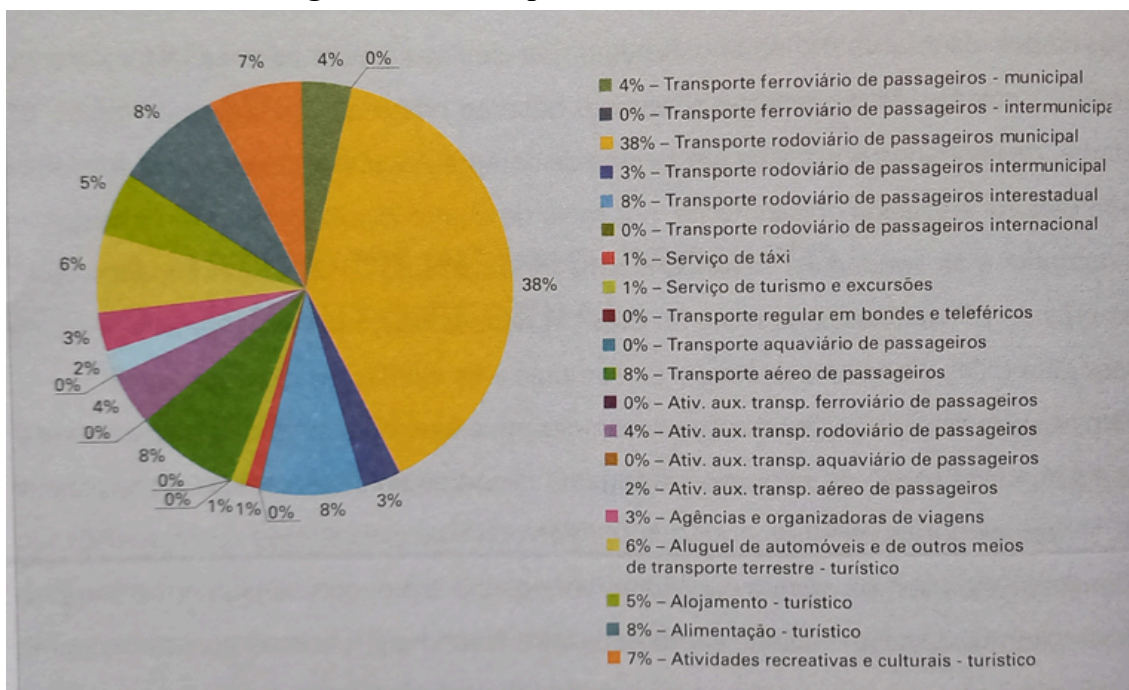
No site do Observatório do Turismo do DF, os dados de 2021 são os mais recentes, mesmo em relatórios publicados neste ano de 2025. No conjunto de dados apresentados, a pesquisa destaca o perfil do turista quanto aos seus interesses de visitação. O Turismo Cívico lidera com cerca de 20% do interesse dos visitantes, já o Turismo Cultural e de Lazer aparecem com 19,46% e 15,45% respectivamente. O Enoturismo aparece na lista citado por 0,94% dos visitantes.

A manifestação de interesse na visitação de atrativos de Enoturismo, aponta a descoberta do segmento no DF. As práticas de visitação em torno da cultura do vinho, que

nascem apoiadas na produção associada e podem contribuir significativamente para o desenvolvimento local. Takasago e Mollo (2008), para estimarem a Matriz de Insumo-Produto do Distrito Federal, usaram modelo proposto por Leontief (1951), uma ferramenta que apresenta as relações de compra e venda de insumos entre os diversos mercados para o atendimento de demandas final, com possibilidade de mapear os custos em cada etapa do processo.

Na aplicação da ferramenta ao Distrito Federal, as autoras analisaram as Atividades Características do Turismo (ACTs), que incluem “*os serviços de transporte, alimentação, hospedagem, cultura e lazer que atendem tanto a turistas como a residentes*” (Takasago e Mollo, 2008 p. 59). A participação de outros setores da economia no turismo e a participação do turismo na dinâmica de produção destes setores foram mensurados e apresentados em gráficos Figura 4.9.

Figura 4.9 - Participação do turismo nas ACTs 2004



Fonte: Takasago e Mollo(2008).

Segundo as autoras, a teoria dos polos de crescimento de Perroux (1977), preconiza a inserção de setores produtivos inter relacionados, nas regiões a serem desenvolvidas. Um portfólio de produtos que são ofertados na região, a partir da produção viabilizada pela comercialização de insumos entre setores distintos em escala local e nacional. Ainda segundo as autoras, “*o polo de crescimento surgirá quando esses setores aglomerados em*

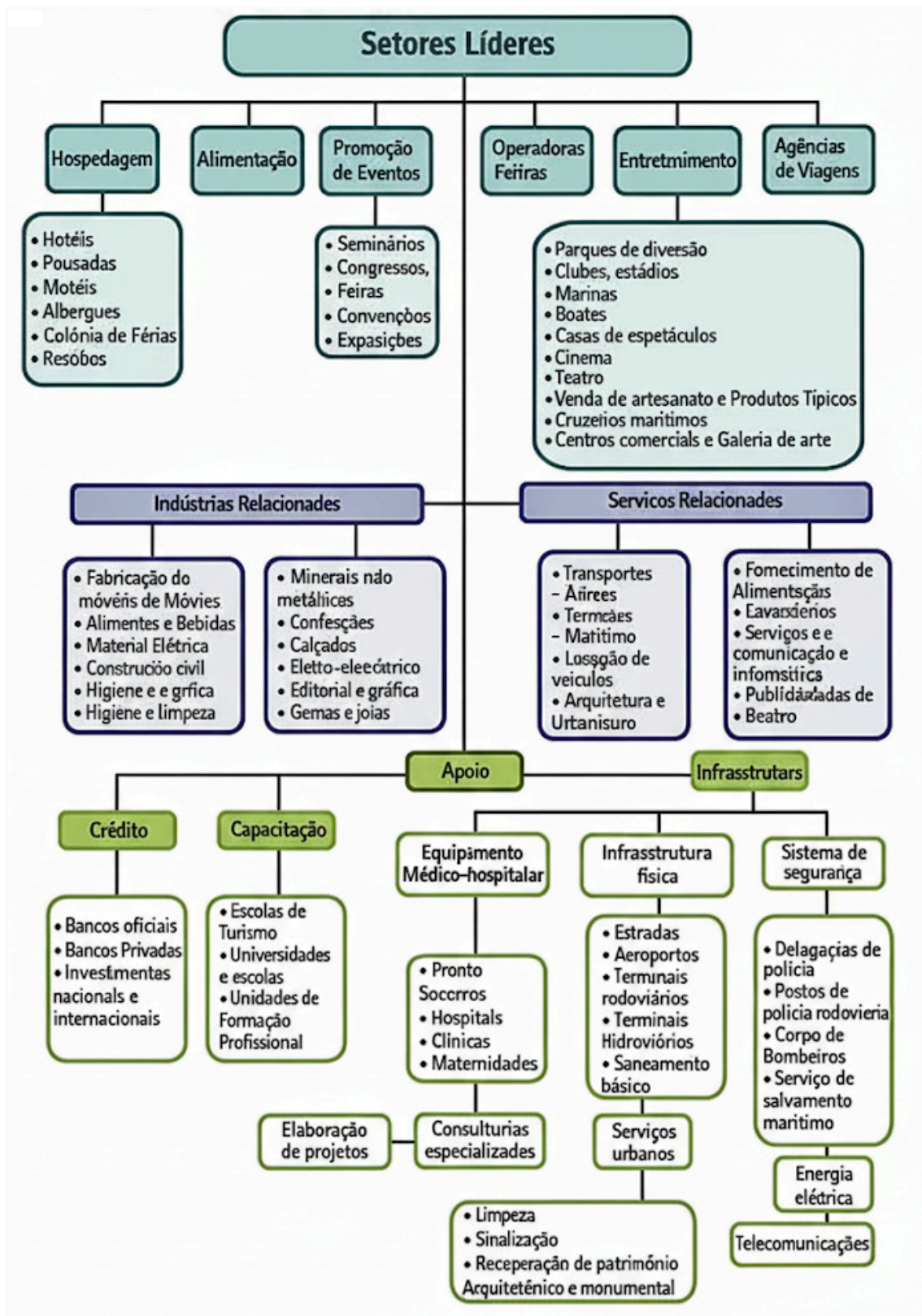
determinada região ou localidade provocarem transformações estruturais e expandirem o produto e o emprego onde estão inseridos" (Takasago; Mollo, 2008 p. 67).

Ainda segundo Takasago e Mollo (2008), a teoria é que essa relação comercial entre setores gere aumento no número de postos de trabalho e renda, desenvolvendo toda a região. Um encadeamento de setores da economia, para frente ou para trás, onde um determinado setor econômico, para ofertar um produto no mercado, depende de insumos de outros setores produtivos, independente do movimento de encadeamento. Quanto mais os setores se relacionam, maior é a articulação econômica e a capacidade de desenvolver emprego e renda. Nesse sentido, para além das tradicionais ACTs, nos interessa discutir o desenvolvimento de outras cadeias produtivas que agregam valor às experiências no destino, o que neste trabalho, trataremos como produção associada ao turismo.

O termo produção associada ao turismo surge no contexto de planejamento de políticas públicas para o setor de viagens, no sentido de *"identificar e destacar segmentos econômicos que possibilitem a ampliação da oferta turística"* (MTUR, 2011, p. 13), o que inclui artesanato, indústria ou agropecuária, que detenha atributos naturais e/ou culturais regionais, capazes de gerar valor e competitividade aos produtos turísticos.

Nessa perspectiva, as atividades prioritárias da economia criativa e as relações da matriz de produto-insumo, podem nos dar uma dimensão da grandiosidade e complexidade da cadeia produtiva associada ao turismo. O SEBRAE/MTUR (2011), ao sistematizar a Cadeia Produtiva do Turismo, classificou-a em setores, os setores líderes são compostos pelas empresas de turismo propriamente ditas (hospedagem, alimentação, operadoras de turismo, etc.), os setores de indústrias e serviços relacionados refere-se a atividades e/ou produtos que o turismo demanda com frequência (construção civil, confecções, transportes, etc.), além dos setores de apoio que engloba infraestrutura, capacitação e crédito, ver Figura 4.10.

Figura 4.10 - Esquema da Cadeia de produção Associada ao Turismo



Fonte: Termo de referência SEBRAE (MTUR, 2011).

A Produção Associada ao Turismo tem um significado especial na segmentação de viagens motivadas pela uva e pelo vinho. Isso porque as práticas de enoturismo envolvem

desde a degustações de rótulos nas propriedades em torno de fartas mesas de cafés coloniais, brunches ou refeições harmonizadas, até procedimentos estéticos com produtos à base de derivados de uva, em um tipo de spa do vinho, e o consumo cultural das manifestações regionais em forma de literatura, artes visuais, música e folclores, oferecidos em feiras, exposições e apresentações lúdicas dentro das propriedades.

Nesse fazer enoturismo as possibilidades de encadeamento de atividades de outros setores são enormes. Ao preparar uma mesa, onde o vinho, que foi produzido na casa será servido, é praxe do anfitrião ofertar o que há de melhor na região para acompanhá-lo. A melhor carne, os melhores queijos e embutidos, grãos e castanhas selecionados, legumes e hortaliças orgânicas, as frutas regionais dão sabor às sobremesas, compotas, geléias e sorvetes. Ao aderir peças de artesanato local à decoração do ambiente, o enoturismo contribui na valorização dos insumos e dos artesãos locais, agregando assim mais valor à experiência enoturística, tornando-a mais competitiva e possibilitando o desenvolvimento de outras cadeias.

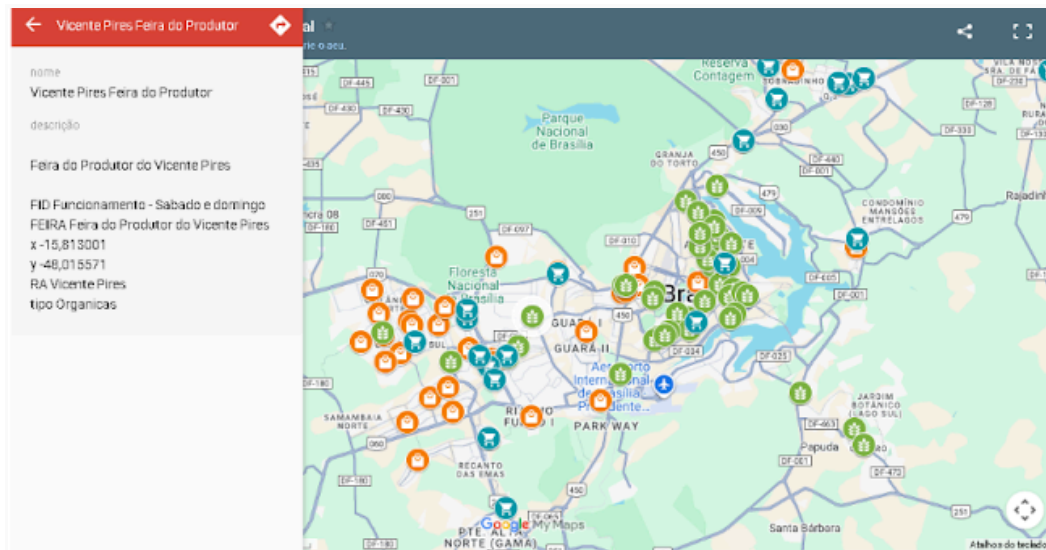
Embora característico do enoturismo, o consumo de vinho não fica restrito aos vinhedos e vinícolas, ele também se faz presente na maioria dos restaurantes de alta gastronomia, em wine bares, cafés, feiras e festivais temáticos, além de ser bastante apreciado em encontros familiares e de amigos. As confrarias de consumidores da bebida funcionam como um grande clube social, onde além da degustação de rótulos, são compartilhados conteúdos ligados ao vinho, sua história e produção, como filmes, literatura, destinos e lugares. Todos esses espaços de consumo do vinho, podem e devem se tornar espaços de difusão da produção associada, como um pacto pelo desenvolvimento regional.

Nesse sentido, é importante que tais espaços de consumo reconheçam a potencialidade da produção associada e integrem as suas rotinas e portfólio produtos de pequenos produtores e cooperativas locais. Quanto mais identidade local, mais atrativo será o produto turístico, a regionalidade desperta os sentidos dos visitantes que optam por consumir em estabelecimentos que fazem o uso de insumos locais/regionais na gastronomia, no artesanato e nas experiências culturais oferecidas. E nesse sentido, o Distrito Federal dispõe de um catálogo diversificado de produtos que dialogam com o enoturismo.

Os produtos locais agregam valor às experiências enoturísticas e são possibilitadoras da ativação encadeada de pequenos produtores à economia local, principalmente para grupos vulneráveis que se organizam em feiras, cooperativas, grupos extrativistas e coletivos de artistas. Quanto às feiras, o site www.sindifeira.org.br, lista 120 espaços, sendo 4 shopping popular, 44 feiras permanentes, 47 feiras livres orgânicos e 25 feiras livres

tradicionais. O mapa é interativo e ao clicar nos ícones são abertas informações de localização, funcionamento e o tipo de feira (Figura 4.11).

Figura 4.11 - Mapa de feiras no DF



Fonte: Sindfeira DF (2025).

Dentre as cooperativas, destacamos o trabalho da Central do Cerrado, uma iniciativa que congrega diversas cooperativas, organizadas em grupos produtivos dos biomas Cerrado e Caatinga. Com base nos conhecimentos tradicionais, como o extrativismo de diversos frutos regionais e o seu processamento, quilombolas, pequenos agricultores e grupos indígenas transformam a sustentabilidade em inclusão social. Tais práticas resultam em produtos que as comunidades comercializam através da central de cooperativas. Os produtos estão disponíveis na sede da Central do Cerrado, em feiras e eventos, que a central de cooperativas participa, dentre outros canais on-line, onde também é possível acompanhar as atividades das cooperativas, conhecer os cooperados e parceiros. O catálogo conta com mais de cem produtos ecossociais como alimentos, artesanatos e fitocosméticos, e pode ser conferido na plataforma: www.centraldocerrado.org.br (Figura 4.9).

Figura 4.9 - Central do Cerrado



Fonte: www.centraldocerrado.org.br (2025)

Outra iniciativa robusta é a Rota da Fruta RIDE - DF, que se apresenta em seu website www.rotafruticulturaridedf.com.br, “como o eixo organizador da cadeia produtiva de frutas”. Funciona como uma incubadora central de cooperativas, congregando em sua rede produtores rurais, grupos comerciais, associações, setor público, distribuidores, e outros setores como os de logística e embalagens. A Rota da Fruta RIDE - DF abrange o Distrito Federal e mais trinta e três municípios, 29 do estado de Goiás e 4 de Minas Gerais.

Além de apoio técnico no cultivo de frutos regionais, a Rota tem incentivado a inserção de novas variedades como açaí e mirtilo, com a distribuição de mudas, capacitação de técnicos e agricultores, auxiliando na estruturação de cooperativas no intuito de profissionalizar e ampliar o acesso ao mercado. A iniciativa também conta com uma unidade industrial de pré -processamento, operada por grupos de cooperativas e a sociedade de interesses específicos. Possui ainda, um centro de armazenagem e distribuição das frutas e uma fábrica de bioinsumos, preparada para fazer testes e realizar protocolos para atender os fruticultores.

A Rota das Frutas RIDE-DF faz parte do programa Rotas de Integração Nacional, do Ministério do Desenvolvimento Regional (MIDR), e tem como missão impulsionar a agricultura familiar,

fortalecer a cadeia produtiva das frutas e consolidar o Distrito Federal e seu entorno como uma referência nacional em fruticultura de qualidade (ROTA, 2023).

Ao todo são trinta e três cooperativas associadas segundo o website da Rota, que além de participarem do intercâmbio tecnológico entre produtores nacionais e internacionais, também têm acesso livre, ao que eles chamam de *Árvore do Conhecimento*, uma série de estudos e cartilhas sobre o setor. Uma iniciativa que capacita o pequeno produtor ao aliar organização e inovação para ofertar produtos competitivos. Estes produtos atendem diretamente às demandas da cadeia associada ao turismo, principalmente ao setor de alimentos e bebidas, indispensável a qualquer visitante.

4.3.1 As contribuições culturais à produção associada ao Turismo

No âmbito das manifestações culturais, a valorização dos sistemas simbólicos se materializa na preservação da construção coletiva de manifestações populares. Estas são *“constituídas das maneiras de ser, agir, pensar e se expressar dos diferentes segmentos da sociedade, observadas tanto em áreas rurais quanto urbanas”* (MTUR, 2011, p.16). O carnaval, os folclores e as festas religiosas são exemplos de expressões culturais presentes no território. Em virtude de sua grande miscigenação, no Distrito Federal é possível encontrar diversos grupos tradicionais que mantêm suas práticas culturais vivas. Através de organizações comunitárias, processos produtivos são ativados e culminam em benefício à todo o coletivo como pertencimento e renda.

Algumas manifestações culturais se consolidaram como tradições do DF e ganharam o título de *“Patrimônio Cultural do Distrito Federal”*. Reconhecimento de dimensão imaterial, que diz respeito aos saberes, celebrações, práticas simbólicas, ritualísticas, artísticas, éticas ou produtivas. É um instrumento jurídico que busca salvaguardar a essência de tais patrimônios *“e possibilita o reconhecimento da contribuição dos diversos grupos sociais para a construção da memória, identidades e história de formação do Distrito Federal”* (SECEC-DF, 2025).

Os títulos são conferidos pelo Estado a nível federal ou distrital, sendo prerrogativa exclusiva do poder executivo, a concessão da honraria. A depender da expressão cultural o registro é feito em um dos Livros de Registros, que são quatro:

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; III - Livro de


Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; e IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (SECEC-DF, 2025).

No DF foram concedidos dez títulos de Patrimônio Cultural do Distrito Federal, a saber: Associação Recreativa e Cultural do Cruzeiro - ARUC; Bumba Meu Boi do Seu Teodoro; Clube do Choro de Brasília; Festival de Brasília do Cinema Brasileiro; Festa do Divino Espírito Santo de Planaltina; Festa de Iemanjá; Ideário Pedagógico de Anísio Teixeira; Praça dos Orixás; Seu Estrelo e Fuá do Terreiro; e Via Sacra ao vivo de Planaltina (Tabela 4.2).

Tabela 4.2 - Tabela de Patrimônios Culturais do Distrito Federal

	<p>Associação Recreativa e Cultural do Cruzeiro - ARUC</p> <p>Inscrita no Livro de Registro das Formas de Expressão (Decreto nº 31.166/2009), a ARUC é reconhecida como escola de samba e núcleo de identidade cultural do Cruzeiro, com foco na música, dança e produção carnavalesca. O decreto garante preservação por meio de inventário permanente, apoio institucional e salvaguarda das práticas tradicionais.</p>
	<p>Bumba Meu Boi do Seu Teodoro</p> <p>Patrimônio inscrito no Livro de Registro das Celebrações (Decreto nº 26.019/2005), reconhecido como manifestação cultural maranhense recriada em Brasília por Teodoro Freire. A salvaguarda abrange apoio à continuidade das apresentações, registro documental e ações educativas.</p>
	<p>Clube do Choro de Brasília</p> <p>Registrado no Livro das Formas de Expressão (Decreto nº 26.545/2006), tem como objeto o conjunto de práticas musicais, ensino, apresentações e preservação do choro no DF. O decreto determina promoção continuada, preservação de acervo e fortalecimento institucional da Casa do Choro.</p>
	<p>Festival de Brasília do Cinema Brasileiro</p> <p>Inscrito no Livro das Celebrações (Decreto nº 27.241/2006), seu objeto é a realização anual do festival e seu papel histórico no audiovisual nacional. A política de preservação assegura</p>

	continuidade do evento, memória audiovisual e acervo histórico organizado.
	<p>Festa do Divino Espírito Santo de Planaltina</p> <p>Patrimônio registrado no Livro de Registro das Celebrações (Decreto nº 24.387/2004), abrangendo rituais religiosos, cortejos e práticas comunitárias centenárias. O decreto prevê apoio logístico, documentação contínua e ações educativas de salvaguarda.</p>
	<p>Festa de Iemanjá</p> <p>Inscrita no Livro de Registro das Celebrações (Decreto nº 36.468/2015), reconhecida como celebração afro-brasileira realizada às margens do Lago Paranoá desde os anos 1960. O decreto institui proteção do local, apoio às comunidades religiosas e registro audiovisual permanente.</p>
	<p>Ideário Pedagógico de Anísio Teixeira</p> <p>Registrado no Livro de Saberes (Decreto nº 35.692/2014), contempla conceitos, métodos e práticas educacionais implantadas no DF a partir de 1960. A salvaguarda inclui preservação documental, ações pedagógicas de difusão e incorporação em políticas educacionais.</p>
	<p>Praça dos Orixás</p> <p>Inscrita no Livro de Lugares (Decreto nº 31.200/2009), abrange o conjunto arquitetônico e simbólico criado por Mãe Baiana de Oyá às margens do Paranoá. O decreto garante proteção do espaço, preservação das esculturas e respeito ao uso religioso tradicional.</p>
	<p>Seu Estrelo e Fuá do Terreiro</p> <p>Patrimônio registrado no Livro das Formas de Expressão (Decreto nº 30.132/2008), reconhecido como manifestação cultural brasiliense que mescla teatro, dança, música e tradições populares. A preservação prevê apoio às apresentações, documentação e ações de formação cultural.</p>

	<p>Via Sacra ao vivo de Planaltina</p> <p>Inscrita no Livro de Registro das Celebrações (Decreto nº 34.830/2013), contempla a dramatização anual da Paixão de Cristo, tradição comunitária com mais de 40 anos. O decreto estabelece garantia de continuidade, apoio operacional e preservação de roteiros, figurinos e memória.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fonte: Elaborado pelo autor com dados SECECDF (2025).

Para além dos títulos de patrimônio, a cultura do Distrito Federal resiste em cada RA. Um mosaico cultural que presenteia a cidade diariamente com suas performances, são marcadas por tradição e inovação. Movimentos estes, possíveis pela persistência do brasileiro em transformar desalento em poesia, de resgatar memórias que insistem em partir. Milhares de artistas do DF têm empreendido na indústria cultural e desenvolvido o território, por meio da Economia Criativa. Como vimos acima, o setor foi impulsionado por políticas públicas, o que gerou mais de 155 bilhões em receitas e mais de 850 mil empregos diretos em 2015 (FIRJAN, 2016).

A criatividade é fator fundamental na vida econômica contemporânea. Há no Brasil significativa capacidade criativa e inegável riqueza cultural. Ressalta o estudo de Oliveira (2013) que as atividades criativas que utilizam tais recursos não só permitem que os países realizem suas próprias histórias e projetem as suas próprias identidades culturais para si e para o mundo mas, também, lhes proporcionem crescimento econômico e criação de emprego (CODEPLAN, 2015, p. 10).

Economia Criativa é o conjunto de atividades econômicas que dependem do conteúdo simbólico e tem a criatividade como o principal fator para a produção de bens e serviços (Oliveira et al., 2013 *apud* CODEPLAN, 2015, p. 7). Na sistematização do setor, as áreas abrangidas são: música, dança, teatro, ópera, circo, pintura, fotografia, cinema, expressões ou atividades relacionadas às novas mídias, à produção de conteúdo, ao design, à arquitetura, games, moda etc. No DF os setores prioritários estão divididos em quatro grupos e revelam as potencialidades da Economia Criativa para a região, são eles:

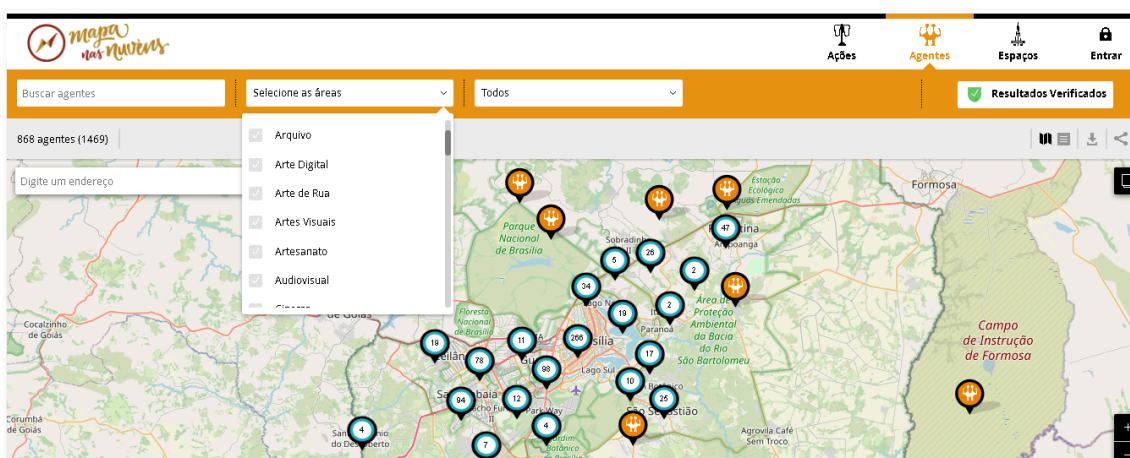
Grupo 1 - Patrimônio, incluindo as expressões culturais e os sítios culturais. Turismo patrimonial, urbanístico, arquitetônico e paisagístico; ecológico, cívico; Grupo 2 - Artes, em todo o amplo universo das artes visuais e performáticas; Grupo 3 - Mídia, abrangendo publicações e mídia impressa e todas as atividades contidas no audiovisual; Grupo 4 - New media e serviços criativos, produção de conteúdo. Pode ser incentivada a produção de softwares, aplicativos, redes e conteúdos orientados a problemáticas coletivas e/ou de grupos sociais específicos; Grupo 5 - Pesquisa e

Desenvolvimento, principalmente em biotecnologia (CODEPLAN, 2015, p. 10-11).

Neste contexto, foi criado o Observatório da Economia Criativa da UnB (OBEC DF), que faz parte da rede de observatórios lançada em 2012 pelo Ministério da Cultura - MinC, o Observatório Brasileiro de Economia Criativa - OBEC. O objetivo do observatório é o de gerar dados e conhecimento sobre o setor de economia criativa e cultural. O OBEC DF, em parceria com o Governo Federal, a Secretaria de Cultura do DF e a TIM, desenvolveu uma plataforma colaborativa de cadastro de agentes e espaços culturais chamado Mapa nas Nuvens, além do Distrito Federal, a plataforma está em uso em outras unidades da federação.

O Mapa nas Nuvens é um software livre, com interface amigável e de uso intuitivo. Hospedado na web sob o endereço www.mapa.cultura.df.gov.br, o site conta com 2337 agentes culturais cadastrados e 854 espaços de fruição cultural. É possível acessar uma lista completa dos agentes e espaços além de um mapa interativo que revela a distribuição dos equipamentos e agentes no território Figura 4.13.

Figura 4.13 - Interface Mapa nas Nuvens



 Agentes
+ Adicionar agente

3 Janelas



Grupo de Rap Brasiliense fundado em 27 de Maio de 2017, com intuito de transmitir alegria, diversão, conhecimento, e reflexões através de rimas e poesia. Advindo do Entorno Sul, sua formação conta com base experiente, mantenedora de MC's conhecidos, admirados, premiados, e com trabalhos já lançados no passado. "Questionamento Indomável Saíndo da Pele"

TIPO: Coletivo

ÁREA DE ATUAÇÃO: Arte de Rua, Cultura Popular, Música, Cultura Negra

3RG



O grupo 3RG é referência no Distrito Federal por trazer nas letras das músicas a valorização social e uma conscientização de uma juventude livre e responsável que faz a diferença na sociedade em que está inserida. O grupo é composto por três jovens que cresceram na periferia de Brasília, rejeitaram as ofertas do crime, venceram muitos preconceitos e hoje trazem uma ideia positiva.

TIPO: Individual

ÁREA DE ATUAÇÃO: Cultura Popular, Música

4º Festival de Filmes Curta Metragem das Escolas Públicas de Brasília

Fonte: www.mapa.cultura.df.gov.br (2025).

Ainda quanto às expressões culturais no DF, as produções artesanais têm mostrado dinamismo e criatividade. Com técnicas diversas, algumas milenares, os artesãos transformam tradição em jóias, cerâmicas, móveis, utensílios, souvenirs, etc. O Programa Artesanato Brasil (PAB), em suas bases conceituais, define que o artesanato:

[...] compreende toda a produção resultante da transformação de matérias-primas, com predominância manual, por indivíduo que detenha o domínio integral de uma ou mais técnicas, aliando criatividade, habilidade e valor cultural (possuir valor simbólico e identidade cultural), podendo no processo de sua atividade ocorrer o auxílio limitado de máquinas, ferramentas, artefatos e utensílios (PAB, 2010 p. 14).

O PAB é uma política pública para o setor de artesanato, que tem o objetivo de reconhecer e fortalecer a profissão do artesão, além de promover a qualificação profissional e a melhoria de vida e do bem estar dos artesãos. Com estrutura descentralizada, no DF a pasta fica a cargo da Secretaria de Estado de Turismo do Distrito Federal, por meio da Unidade de Promoção do Artesanato e do Trabalho Manual, sob coordenação do Sr. Klever Antunes. Nos foi dito pelo coordenador da pasta, que *“o governo tem se esforçado para dar visibilidade ao artesanato de Brasília”*, e nos adiantou de forma preliminar, os seguintes dados.

Em 2025 a SETUR DF, possibilitou, por meio de Termos de Fomento, a participação de 925 artesãos em 29 feiras e eventos regionais, 04 eventos nacionais, bem como a participação em exposição nas três lojas mantidas pela Secretaria de Turismo (Pátio Brasil Shopping, Alameda Shopping e Feira do Guará), as ações geraram um fluxo de venda de produtos artesanais no valor total de R\$ 1.646.016,77 (um milhão seiscentos e quarenta e

seis mil dezesseis reais e setenta e sete centavos). Ainda segundo Antunes, são mais de 10.000 manualistas cadastrados no DF, sendo 430 afiliações só em 2025. Na Figura 4.14 e Tabela 4.3, alguns trabalhos dos associados à Casa do Artesão.

Figura 4.14 - Artesanato do Distrito Federal



Tabela 4.3 - Legenda de artesãos e contatos ilustrados

Nº	Artesão	Contato
1	PAULO HENRIQUE DI PAULA VIANA	paulodepaula68@gmail.com

2	ELSIO MORIANI	elsiobsb@gmail.com
3	MARIA DO SOCORRO A. DE MELO	cpcavaloprata@gmail.com
4	ANTONIA LOPES DE OLIVEIRA	cmoliveiradf@gmail.com
5	VANIA ELIZABETH COELHO GAVIÃO	coelhogaviao@uol.com.br
6	LUZIA DORNAS	luiza.dornas@terra.com.br
7	GLAUCIA ROCHA RIBEIRO	glaucia.ribeiro@hotmail.com
8	CRISTIANE BRANDÃO RIBEIRO	arteapartefamilydesign@gmail.com
9	GENOLINO DA SILVA MALTA	gemandalas@gmail.com

Fonte: Elaborado pelo autor com dados SETUR DF (2025).

4.4 A Vitivinicultura: Uma Atividade de Longa Duração Histórica que aporta no DF

A história do vinho é inseparável da história da civilização, sendo um elemento central que transcende a mera bebida, desde suas origens, o vinho foi investido de propriedades consideradas divinas (Johnson, 2009, p. 10-11). Sua importância ultrapassou o deleite espiritual, atuando por mais de dois mil anos como o único antisséptico disponível para a medicina em diversos procedimentos. Adicionalmente, era prescrito como "revigorante do espírito e do corpo", mantendo sua relevância na atualidade, especialmente para a prevenção de doenças cardiovasculares (Johnson, 2009, p. 12).

As primeiras manifestações culturais em torno do vinho se deram em uma região de vasta abundância de uvas silvestres. A videira vinífera (*Vitis vinifera*) é uma planta trepadeira lenhosa, nativa do hemisfério norte, em uma faixa temperada que se estende do litoral persa do Mar Cáspio até a Europa Ocidental. Embora existam outras variedades do gênero *Vitis*, como a *Vitis rupestris*, *Vitis riparia* e *Vitis aestivalis*, nenhuma delas é capaz de armazenar tanto açúcar quanto a *Vitis vinifera*, o que confere sua qualidade superior para a produção de vinhos (Johnson, 2009, p. 14).

Embora afirme Johnson (2009, p.13), que não se pode determinar com precisão o local ou a época exata da primeira fabricação de vinho, pois onde houvesse uva armazenada e o suco preservado, o “acidente da formação do vinho” poderia ter ocorrido, a ciência aponta evidências. O ajuntamento de caroços de uvas em escavações na Geórgia, datado por carbono entre 7000 e 5000 a.C., é a prova da racionalização e intencionalidade do cultivo. Cientistas concluíram que as videiras eram cultivadas, variedades hermafroditas específicas foram reproduzidas em mudas, o que sugere um manejo deliberado para a produção (Johnson, 2009, p. 13).

Os gregos foram essenciais na disseminação da cultura do vinho, não apenas comercializando-o, mas implantando vinhedos nas regiões onde se estabeleciam, como o Sul da Itália. Essa migração, a partir de 800 a.C., levou a um crescimento urbano explosivo, onde cidades como Siracusa superaram Atenas em população. Em solo italiano, a cultura grega foi absorvida e adaptada pelos Etruscos, que já tinham contato com a vitivinicultura. Adaptações técnicas se tornaram cruciais, como a escolha minuciosa de castas e o uso de estacas para sustentar as plantas e protegê-las de roedores (Johnson, 2009, p. 35).

Em Roma, a expansão dos vinhedos ganhou força por volta de 200 a.C., fomentada por um mercado de luxo e uma mudança alimentar (a abertura da primeira padaria comercial estimulou o consumo de pão e vinho). O requinte técnico levou ao registro, em 121 a.C., do primeiro “premier cru” romano em Falerno, valorizando a safra por sua alta qualidade (Johnson, 2009, p. 36). O culto ao deus do vinho evoluiu para Baco, e a prática original, marcada por excessos, foi proibida pelo Estado. Posteriormente, o culto se transformou sob bases do orfêismo, onde a imagem de Baco se tornou salvacionista, e o vinho representava o seu sangue, uma base cultural que seria herdada pela religião judaico-cristã (Johnson, 2009, p. 42).

Na França, a história é uma disputa entre a narrativa da ocupação romana em Massalia (600 a.C.) e a influência antecessora dos Celtas da Gália, que eram grandes apreciadores do vinho grego e etrusco e que, possivelmente, produziam seus próprios vinhos com castas nativas (Johnson, 2009, p. 46). Não há evidências da existência de vinhedos na França até o início da era atual, mas o comércio de vinhos era expressivo (Johnson, 2009, p. 48). A expansão romana se consolidou após a vitória de Júlio César, com soldados italianos implantando os primeiros grandes vinhedos do sul da França. Bordeaux, cujos vinhedos datam de 43 a.C., teve sua localização escolhida mais pelo relevo que permitia um porto seguro do que pela aptidão agrícola de seu solo, que era considerado impróprio ao cultivo de qualquer alimento (Johnson, 2009, p. 50).

Na Idade Média, a Igreja tornou-se a principal proprietária de vinhedos e a guardiã das habilidades de vinificação, sendo vista como uma continuação da administração imperial. A Igreja era identificada com o vinho, tanto pelo simbolismo do "Sangue de Cristo" quanto como um luxo terreno. Monges, especialmente os beneditinos e, posteriormente, os cistercienses, cultivavam os melhores vinhedos da Europa (Johnson; Robinson, 2014, p.11). A maior inovação foi a invenção da garrafa de vidro resistente e mais barata, aliada à rolha e ao saca-rolhas. Pela primeira vez, o vinho podia envelhecer de forma diferente, adquirindo um bouquet, e surgindo o conceito de “*vin de garde*” (vinho de guarda), o que permitiu dobrar o preço de vinhos capazes de envelhecimento. Foi o proprietário de Château Haut-Brion quem iniciou o conceito de “vinhos de serviço”, vinhos selecionados, mais fortes e cuidadosamente maturados (Johnson; Robinson, 2014, p.12)

No século XIX, a videira europeia (*Vitis vinifera*) enfrentou três grandes ameaças: o Oídio e o Míldio (doenças fúngicas que requerem pulverização) e, principalmente, a Filoxera. Este piolho, originário da América do Norte, se alimenta das raízes e destruiu quase toda a agricultura europeia. A solução foi a substituição dos vinhedos europeus por mudas enxertadas em estacas de variedades norte-americanas, resistentes à praga (Johnson; Robinson, 2014, p.15). Atualmente, novas regiões vinícolas, como Chile e parte da Austrália, que ainda não foram atingidas pela filoxera, plantam suas vinhas sem enxerto, enquanto outras, como Oregon e Nova Zelândia, corrigiram a má escolha de porta-enxertos resistentes à praga apenas nos anos 1980. A ameaça mais recente é a Doença de Pierce, disseminada por uma cigarrinha. A bactéria ataca a planta, levando-a à morte em apenas cinco anos. Atualmente, não há variedades resistentes nem cura conhecida para a doença (Johnson; Robinson, 2014, p.15).

4.4.1 A Vitivinicultura no Brasil: Permanências, Crises e Reinvenções

No Brasil, a chegada da videira remonta ao século XVI, quando as primeiras experiências lusitanas ocorreram na Bahia e no Sudeste, sem êxito sustentável. Somente no século XIX, com a imigração italiana no Sul, a vitivinicultura encontrou condições sociais e técnicas favoráveis para se desenvolver. Nessa região, pequenos produtores organizaram uma vitivinicultura de base familiar, marcada pelo trabalho intensivo, pela policultura e por tradições herdadas da Europa. Esse modelo, embora idealizado como exemplo de resiliência cultural, também expressa tensões sociais, como demonstram episódios recentes envolvendo condições precárias de trabalho no Rio Grande do Sul.

A partir da década de 1970, a vitivinicultura nacional se transformou profundamente, com a chegada de grandes empresas, investimentos em tecnologia e expansão para novas regiões. O Vale do São Francisco, por exemplo, tornou-se referência internacional por sua capacidade de produzir duas safras por ano sob irrigação intensiva (EMBRAPA, 2012). Já no século XXI, surge o entendimento de que o Brasil poderia desenvolver vinhos finos em regiões de clima tropical e subtropical, rompendo paradigmas climáticos.

Esse movimento culminou, nos início dos anos 2000, na revolução da dupla poda da videira, técnica desenvolvida pela EPAMIG sob coordenação do agrônomo Murilo Regina, que permite inverter o ciclo da planta e colher uvas no inverno, quando há maior amplitude térmica e menor pressão de doenças (Regina et al., 2010). Essa inovação inaugurou novas fronteiras como Minas Gerais, Goiás, Bahia, Mato Grosso e Distrito Federal, abrindo caminho para uma vitivinicultura tropical de qualidade, o vinho de inverno.

No Distrito Federal, o cultivo comercial teve início em 2018 e o primeiro vinho 100% local foi lançado em 2021. Trata-se de uma vitivinicultura emergente, mas altamente promissora, enraizada em pesquisa agropecuária, acesso a tecnologias recentes, uso estratégico do solo e construção de identidade territorial. Ao contrário do Sul, onde a vitivinicultura está associada à memória e tradição centenárias, no DF ela representa inovação, experimentação e articulação com o enoturismo.

4.4.2 Agências de fomento, apoio técnico e promoção

Pensando no potencial de desenvolvimento local a partir da produção vitivinícola, do turismo e da produção associada, o Estado tem apoiado o desenvolvimento de projetos de pesquisa, assistência técnica a produtores, eventos de divulgação e promoção da vitivinicultura no DF, bem como implantação de infraestrutura de análises laboratoriais que atestam a qualidade do produto local.

A Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal - FAP - DF, tem a finalidade de estimular, apoiar e promover o desenvolvimento científico, tecnológico e de inovação no DF. (FAP DF, 2025). A partir de editais, propostas de projetos de pesquisa são selecionadas e recebem incentivo financeiro para sua execução. No âmbito da vitivinicultura e enoturismo, desde 2021 foram desenvolvidos os projetos: a) Desenvolvimento de Tecnologias para o Fomento da Vitivinicultura no DF e RIDE (Edital nº03/2021– Demanda Induzida); b) EnoTurLab - Observar e criar experiências enoturísticas no DF, promovendo o enoturismo na região. (Edital nº03/2021– Demanda Induzida); e c) Manejo do vinhedo e maturação fenólica e tecnológica das bagas no Terroir do DF (learning Agro - Edital 2023);

O projeto, Desenvolvimento de Tecnologias para o Fomento da Vitivinicultura no DF e RIDE, também conhecido como Projeto Vinhas Brasília, foi executado por uma equipe multidisciplinar da Universidade de Brasília. Escrito originalmente para atender a um seletivo grupo de empresários, teve seu escopo ampliado e gerou inquietação entre os tais produtores. Tal inquietação gerou um imbróglio jurídico administrativo, que levou a paralisação das pesquisas por mais de um ano. Ao final do processo, a FAP DF, autorizou a ampliação do número de participantes que poderiam ser beneficiados e o grupo original se retirou da pesquisa, pois queriam exclusividade na mesma.

Executado entre 2021 e 2024, o Projeto Vinhas Brasília, foi estruturado em três eixos principais, a saber: 1) a adequação da produção às melhores práticas de gestão da qualidade por meio de estudos técnico-científicos ao solo, viticultura e métodos da gestão de produção; 2) o estabelecimento de um mapeamento enoturístico da região; e 3) análise regulatória do vinho e produção vinícola no Brasil. O projeto agregou 23 produtores de uva da RIDE DF, que abriram suas portas para a verificação dos atributos do solo e correções realizadas, manejo das plantas, práticas enológicas, de enoturismo, bem como o mapeamento de processos e viabilidade econômica da atividade no DF, além de uma proposta de alteração na lei do vinho.

Foram realizados, simpósios, seminários e palestras para cada um dos eixos, e reuniões de planejamento para formação de uma rede de viticultores. Ao final do projeto, os resultados foram compartilhados com os produtores, em forma de cartilhas de boas práticas na viticultura e enologia, no enoturismo e na gestão do negócio, além de apresentar um roteiro enoturístico para a região e a estruturação do Observatório do Vinho. Este, ainda aguardando financiamento público para sua implementação. O projeto prevê uma plataforma online, que reunirá em um só lugar os resultados de pesquisas realizadas no setor, com dados atualizados sobre a vitivinicultura da RIDE DF.

Figura 4.15 - Projeto Vinhas Brasília



Fonte: @projetovinhas (2025).

O projeto EnoturLab (Edital 2021), foi concebido como laboratório de observação e proposição de experiências enoturísticas, que objetivou contribuir com o desenvolvimento do enoturismo no Distrito Federal. Por meio de visitas técnicas, entrevistas e apoio de materiais audiovisuais de regiões já consolidadas, foram feitas análises de mais de 25 categorias, no intuito de verificar a adaptabilidade das experiências mapeadas ao contexto do DF. Como resultado, o projeto propõe experiências enoturísticas para o Distrito Federal explorando as características locais com alinhamento a experiências internacionais.

Em sua página oficial no Instagram, @enoturlab, é possível acompanhar as visitas, entrevistas e experiências que dinamizam a economia por meio da produção associada e que podem inspirar agricultores e empresários do DF. Na Figura 4.16, algumas de experiências e proposições.

Em seu escopo, análises de solos, análise química dos vinhos, manejo de videiras, workshops e o desenvolvimento de soluções para acompanhar o desenvolvimento da planta desde a raiz, como a construção de um equipamento chamado rizotron, um tubo de acesso transparente, que é implantado no solo às margens de videiras e dá condições de observar o comportamento da planta bem como as interações de suas raízes com a biota local. Além de publicações científicas, os resultados também são apresentados pela equipe em eventos nacionais e internacionais. Cursos e workshops fazem parte da proposta de transferência de tecnologia, como no caso do curso de podas.

Figura 4.17 - Projeto Vitis Cerrado



Fonte: @viticerrado (2025).

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, através de sua unidade descentralizada, Embrapa uva e vinho, sediada em Bento Gonçalves (RS), busca superar as dificuldades técnicas da cadeia produtiva, desenvolvendo soluções para aumentar a competitividade e sustentabilidade do setor. As pesquisas se concentram nas áreas de fitotecnia, fitossanidade, fisiologia, nutrição vegetal, enologia, genética, microbiologia, pós-colheita, climatologia, irrigação, geoprocessamento, modelagem, estatística e sócio-economia (EMBRAPA Uva e Vinho, S.D).

A empresa pública além de desenvolver pesquisas de ponta, disponibiliza uma série de materiais que dão suporte aos produtores, como catálogos de uvas para processamento e consumo in natura, estudos de porta-enxertos adaptados às regiões brasileiras, banco ativo de germoplasma de uva e melhoramento genético, além de cursos e eventos variados que visam a comunicação dos achados de suas pesquisas.

Já a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal - EMATER DF, é ligada a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Distrito Federal, contribui para o desenvolvimento rural do DF nas dimensões social, econômica, ambiental e de inovação. Atende mais de 15 mil produtores rurais com assistência de equipes multidisciplinares compostas por engenheiros agrônomos, veterinários, zootecnistas, economistas domésticas, engenheiros ambientais e florestais, além de diversos outros profissionais das ciências agrárias e ambientais, das ciências sociais e humanas, da tecnologia da informação, da educação, da comunicação, que compartilham as novidades geradas pela pesquisa, inovações e políticas públicas aos agricultores, famílias e organizações (EMATER DF, 2025)

Ao longo do ano, são realizados atendimentos individuais a produtores, além de oficinas, cursos, dias de campo, reuniões técnicas, eventos, entre outras atividades. Na área social, a Emater-DF leva orientações sobre aposentadoria rural, benefícios sociais e políticas públicas de inclusão (EMATER DF, 2025). Segundo os produtores entrevistados na pesquisa, a consultoria técnica gratuita é realizada apenas no primeiro ano de adesão do produtor ao programa da empresa pública.

A Agência Brasileira de Desenvolvimento Industrial (ABDI), desenvolve ações de implementação de políticas industriais, que contribuam com a geração de empregos e para a transformação digital da indústria nacional. Atuando na interface entre empresas e governo, em dezembro de 2024 a ABDI, como objetivo de fortalecer a cadeia produtiva do setor vitivinícola brasileiro, a agência firmou convênio para a construção do Laboratório de Análise de Vinhos no Distrito Federal. Com investimento de R\$3.4 milhões, o espaço está sendo

construído no PAD-DF, e será um dos mais modernos laboratórios de certificação da qualidade dos vinhos no Centro-Oeste.

A Secretaria de Turismo do Distrito Federal, além dos roteiros voltados ao enoturismo e produção associada, tem apoiado a realização de diversos eventos voltados para o setor. Dentre eles, a Feira Nacional da Uva e do Vinho de Brasília, realizada pela Associação Cresce DF. Com edições anuais entre os meses de julho e agosto, a primeira feira aconteceu em 2021, e em 2025 recebeu a sua 5ª edição, todas realizadas no Parque de Exposições de Planaltina-DF. Segundo dados do site oficial do evento (www.feiradauvaedovinhodebrasil.com.br), A Feira da Uva e do Vinho de Brasília recebe mais de 600 mil visitantes por edição, com participação de mais de 200 expositores, atrações artísticas e culturais e praça de alimentação, cabe salientar que todas as atividades são de acesso livre.

Figura 4.18 - Feira da Uva e do vinho de Brasília



Fonte: www.feiradauvaedovinhodebrasil.com.br (2025).

Outro evento importante é o Expovitis Brasil - Feira Nacional de Viticultura, Enologia e Enoturismo, que acontece anualmente no PAD DF e em 2026 realizará sua terceira edição. O foco da feira é o vinho nacional, tendências de consumo e inovação tecnológica. Durante o evento são oferecidas degustações de mais de 500 rótulos nacionais, experiências sensoriais, atrações culturais, além de workshops e painéis. Diferente da feira de Planaltina, a Expovitis

cobra entrada e os ingressos podem ser adquiridos pela plataforma *Symppla*. A edição de 2026 já tem data para acontecer, 25 a 27 de junho de 2026, com mais de 110 vinícolas confirmadas.

Figura 4.19 - Expovitis Brasil



Fonte: www.expovitis.com.br (2025).

4.5 Agentes da Vitivinicultura e do Enoturismo

4.5.1 Bodega Dom Valentin Cenci

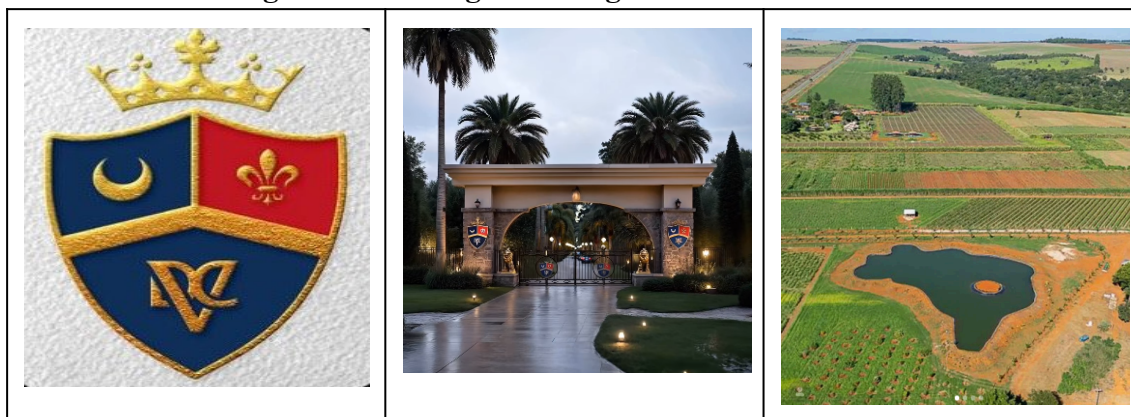
A Bodega Dom Valentin Cenci é um empreendimento vitivinícola em implantação no Distrito Federal, concebido pela família Cenci, o nome “bodega” faz referência ao lugar que vende vinho. O projeto está localizado no PAD-DF, com foco na integração entre vinhedos, arquitetura de referência e experiências enoturísticas premium, conforme descrito no material institucional, www.camilacenci.com.br. Na propriedade são cultivadas as castas viníferas Merlot, Syrah, Tempranillo, Sauvignon Blanc, Sangiovese e Marselan, além da uva de mesa Isabel.

O empreendimento ainda não está aberto ao público, a conclusão do projeto está prevista para 2026, quando o vinhedo será aberto à visitação pública. Em seu site oficial, a Bodega apresenta-se como um dos maiores investimentos recentes no setor vitivinícola do Distrito Federal, destacando-se pela escala do projeto arquitetônico e pela proposta de formar um polo de produção associado ao vinho.

Segundo informações disponibilizadas pela família Cenci, em seu canal no Instagram, @bodegadomvalentincenci, além de vinhedos implantados em sistema de alta tecnologia, o projeto arquitetônico é arrojado e integrado a um programa de experiências enogastronômicas, uma capela, espaços de eventos, pomar com mais de 70 espécies frutíferas e o lago Brasil, que tem uma ilha em seu centro, representando o Distrito Federal. A ênfase na criação de um espaço de enoturismo alinhado a padrões internacionais situa o empreendimento entre aqueles de maior capacidade potencial de atração turística e de qualificação territorial.

A Bodega Dom Valentin Cenci destaca-se, mesmo em estágio inicial, pela robustez estrutural prevista, o que a posiciona como um futuro agente relevante na consolidação do Distrito Federal como território emergente na vitivinicultura de inverno. A primeira vindima do vinhedo aconteceu no inverno de 2025 e seu primeiro rótulo será lançado em 2026, quando também pretende abrir a propriedade à visitação.

Figura 4.20 - Imagens Bodega Dom Valentin Cenci



Fonte: @bodegadonvalentincenci (2025).

4.5.2 Casa Vitor

Localizada no PAD-DF, a Casa Vitor vem se consolidando como uma das referências na vitivinicultura do Cerrado. Um projeto familiar, que combina produção vitivinícola, identidade territorial e enoturismo, articulando práticas de visitação, gastronomia, valorização da paisagem rural e mais recentemente com hospedagem, segundo informações na conta oficial da vinícola no *Instagram* (@casavitor, 2025).

A vinícola cultiva diferentes variedades de uvas. Com base no portfólio do produtor, disponível nas plataformas digitais da marca, levantamos o cultivo de Syrah, Sauvignon Blanc e Marselan. Os seus rótulos disponíveis são: Quatro Altitudes (Syrah), Lina (Syrah), Quinze Ruas Sauvignon Blanc, e o Marselan, que apresenta o novo projeto da casa, “ Da Terra a

Taça”. O rótulo Quatro Altitudes safra 2022, ganhou notoriedade nacional ao receber o prêmio de melhor Syrah do Brasil na Grande Prova Vinhos do Brasil 2025, distinção amplamente divulgada pela imprensa especializada (Essa Brasil, 2025).

A diversidade de castas demonstra que o vinhedo tem diversidade experimental na propriedade e aponta para um posicionamento estratégico em relação às variedades adaptáveis ao clima do Cerrado (Poder 360, 2023). Apesar disso, não há dados públicos que confirmem a área total plantada, o número de videira ou o volume anual de produção, permanecendo como lacunas de informação que demandam pesquisas.

No campo do enoturismo, a Casa Vitor opera com visitas guiadas, degustações, jantares harmonizados e experiências sensoriais que combinam vinhos da casa com gastronomia, sempre mediante reserva. Trata-se de um modelo alinhado à proposta de turismo rural enogastronômico já identificada em roteiros oficiais do Distrito Federal, nos quais a vinícola é citada como integrante da rota de vinhedos do Cerrado (SETUR-DF, 2020).

A casa realiza eventos aos sábados reforçam a estratégia de hospitalidade, aproximando o público urbano de práticas vitivinícolas ainda em consolidação no DF. Mais recentemente a propriedade incorporou um espaço para hospedagem ao seu portfólio de serviços. A “Hospedaria Juliana”, é uma casa entre os parreirais, com decoração rústica e modernista, com acomodação completa para até seis pessoas. A experiência inclui hospedagem no vinhedo com café da manhã incluso, o almoço e o jantar são cobrados à parte. A casa oferece a possibilidade dos hóspedes cozinhareem na hospedaria, pois a mesma possui cozinha equipada. Wi-fi, adega climatizada e roupa de cama (600 fios), complementam a experiência.

Figura 4.18 - Imagens Casa Vitor



Fonte: @vinicolacasavitor (2025); acervo do autor (2025).

4.5.3 Chácara Paraíso das Cucas

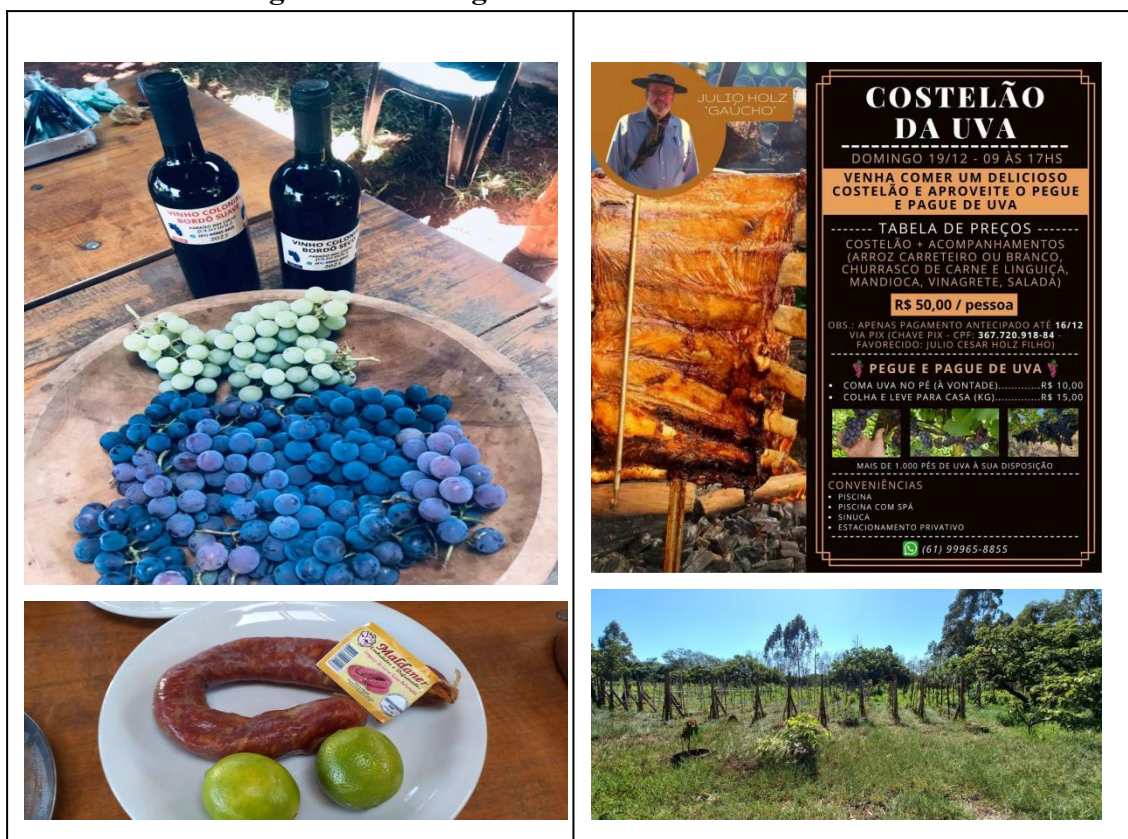
A Chácara Paraíso das Cucas, localizada no Lago Oeste, a aproximadamente 33 km do Plano Piloto, integra a dinâmica produtiva vitivinícola do Distrito Federal desde 2010. A propriedade cultiva uvas em uma área de 1 hectare, onde se encontram as variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Isabel, Niágara Branca e Niágara Rosada, que dão origem aos rótulos de vinho colonial, ao suco e geleia de uva produzidos no local.

O empreendimento desenvolve ainda uma gama de produtos artesanais — como linguças, cucas e outros derivados — e mantém atividades de visitação que inclui o passeio pelos parreirais, o sistema “colha e pague” e o contato com cultivos complementares, como a

plantação de pitaias e viveiro de mudas. Uma de suas práticas mais características é a realização do tradicional “costelão gaúcho”, preparado mensalmente no método típico do sul do país e que atrai visitantes interessados tanto na experiência gastronômica quanto no ambiente rural.

A comercialização ocorre em diferentes frentes: aos sábados, no Ceasa-DF; aos sábados e domingos, na Feira de Produtores do Lago Oeste; além da participação em eventos, o empreendimento também integra redes locais de produtores, contribuindo para a circulação de insumos e a promoção da identidade produtiva da região.

Figura 4.22 - Imagens Chácara Paraíso das Cucas



Fonte: Acervo pessoal do autor (2023); Instagram @julioholtzpai (2022).

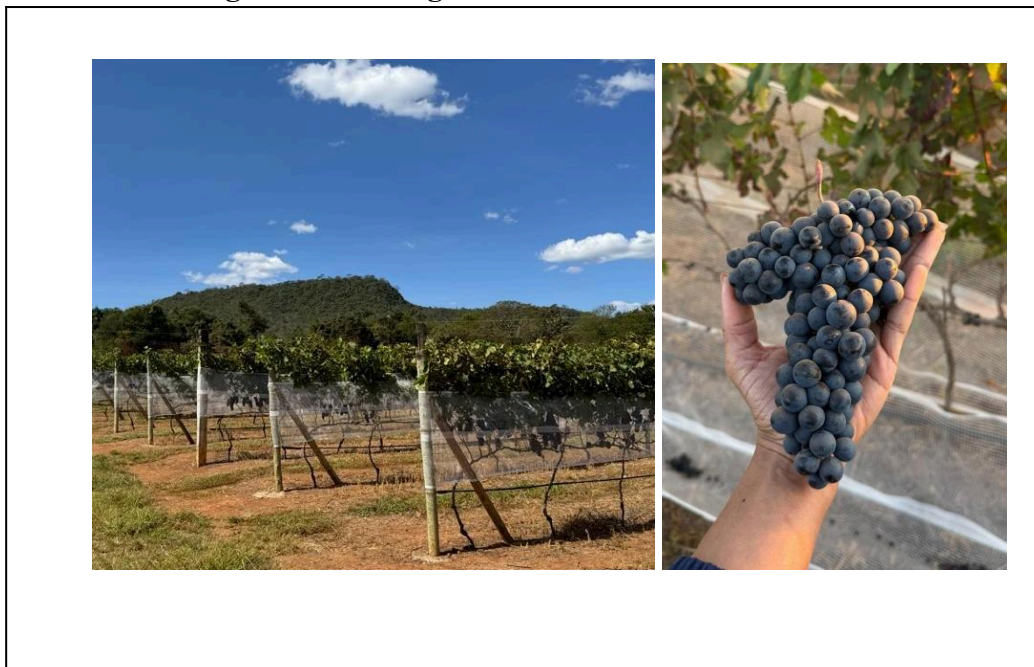
4.5.4 Chácara São Bento

Em uma chácara localizada no Núcleo Rural Rajadinha, em Planaltina - DF, o Sr. Fábio Cunha nutre, há décadas, o desejo de produzir seu próprio vinho, decisão influenciada por sua longa relação com a cultura vitivinícola e pelas visitas que realizou a vinícolas em diversos países. Entre 2005 e 2006, plantou suas primeiras videiras das variedades Cabernet Sauvignon e Malbec, com as quais elaborou um vinho artesanal na safra de 2009. O resultado, porém, não o satisfaz e levou ao abandono temporário do projeto com uvas vitis viníferas, direcionando-se ao cultivo de variedades labruscas.

Em 2021, o fruticultor decidiu retomar o sonho de produzir vinhos de qualidade e iniciou uma renovação completa do parreiral: arrancou as uvas de mesa e, com o apoio de dois funcionários e da consultoria técnica da Provitis (Ricardo), reestruturou toda a área. Sob o regime de dupla poda, em 2022 plantou 9.000 videiras das variedades Cabernet Franc (500), Cabernet Sauvignon (4.000), Merlot (250), Sauvignon Blanc (250), Syrah (2.000) e Tempranillo (2.000). A primeira safra das uvas foi em 2024, porém o resultado não foi considerado bom e as uvas foram descartadas. Cerca de 400 plantas que não apresentaram bom desenvolvimento, foram substituídas por plantas novas das mesmas variedades. A intenção do proprietário é produzir vinhos que expressem variedades distintas da Syrah, bastante difundida na região, buscando diferenciação e identidade própria para o empreendimento.

Já a safra de 2025, rendeu bons frutos de de Tempranillo e Cabernet Franc, que está em processamento na Vinícola Brasília e deve ser lançado no mercado em março de 2026. Um varietal, com 90% de Tempranillo e 10 % de Cabernet Franc, sob o rótulo “Iolanda”, uma homenagem à mãe do viticultor. Além do rótulo Iolanda, outros dois rótulos estão previstos para 2027 e estes homenagearão a fauna do Cerrado. Carcará, será um varietal de Syrah e o Guará, será um blend de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, o famoso corte bordalês . O responsável pelo processo de vinificação é o enólogo Marcos Vian, da Vinícola Brasília, onde os vinhos são produzidos.

O viticultor planeja abrir a propriedade para visitas e degustações no inverno de 2026, quando o rótulo Iolanda, já estará em comercialização. A identidade visual dos rótulos e da marca estão em elaboração, assim como os canais de venda e comunicação. Para 2027 o projeto é iniciar a construção de uma vinícola na propriedade, com capacidade de produção para 30.000 garrafas por ano. uma vez que a propriedade é de fácil acesso, fica próxima à zona urbana e apresenta bom grau de conservação da paisagem, pretende o viticultor, implantar gradativamente outras atividades ligadas ao enoturismo, como hospedagem e alimentação.

Figura 4.23 - Imagens Chácara São Bento

Fonte: Fábio Cunha (2025)

4.5.5 Horus Vinhos e Vinhedos

A Horus Vinhos e Vinhedo, localizada no PAD-DF, constitui um empreendimento recente no panorama da vitivinicultura do Cerrado. Vinculada ao consórcio Vinícola Brasília, foi criada em 2020 com atividades produtivas desde 2021. Segundo o site institucional, www.horusvv.com.br, seu nome evoca o compromisso em “*produzir vinhos finos que honram a divindade Hórus, símbolo de céu, vida e fertilidade*” (Horus, 2024).

O vinhedo cultivado, a aproximadamente 980 metros de altitude, produz as variedades Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec e Cabernet Franc, castas que compõem os rótulos de sua linha “Entre Eixos”. Os produtos integram o catálogo de vinhos de inverno, modelo produtivo que vem dando relevância ao Distrito Federal e que se associa à ampliação recente da vitivinicultura de altitude no Cerrado (Interações, 2024).

Apesar das informações disponibilizadas publicamente permitirem delinear o perfil institucional e produtivo da Horus, não foram identificados dados sobre a área total plantada, volume anual de colheita ou número de garrafas produzidas. A ausência desses dados limita análises comparativas mais precisas, embora não comprometa a caracterização geral do empreendimento.

Figura 4.24 - Imagens Horus Vinhos e Vinhedos



Fonte: @vinicolahorus (2025).

4.5.6 JP Agropecuária

A cerca de 30 km do Plano Piloto, no Núcleo Rural Nova Betânia, de São Sebastião, o produtor Guilherme Villa cultiva dois hectares de Cabernet Sauvignon e Syrah. Apesar de ser apreciador de vinhos há muitos anos, seu interesse pelos rótulos nacionais é recente. A decisão de investir na vitivinicultura do Distrito Federal foi influenciada por amigos produtores, além das visitas que fez à Villa Triacca para conhecer os procedimentos de cultivo e vinificação.

Desde o início do projeto, Guilherme recebe assistência técnica do consultor Ricardo, que acompanha o desenvolvimento do parreiral. O foco atual da propriedade é consolidar a produção de uvas e vinhos, mas o produtor já possui projeto arquitetônico para implantação da área de receptivo, inicialmente estimada para 2025. A propriedade conta com infraestrutura, para uso familiar, com área de lazer e uma agrofloresta em desenvolvimento.

4.5.7 Marchese Vinhos

A Marchese Vinhos compõe o consórcio Vinícola Brasília e está localizada no PAD-DF. Em seu site institucional, www.marchesevinhos.com.br, a história de imigrantes italianos, que por gerações mantém viva a paixão pelo vinho, hoje convertida em missão de expressar o terroir do cerrado em seus vinhos de colheita de inverno. Sauvignon Blanc, Syrah, Chenin Blanc e Primitivo são as castas identificadas em seus rótulos e postagens. Destaque para o Sauvignon Blanc, safra 2022 que foi premiado diversas vezes em concursos, regionais, nacionais e internacionais.

A produção é descrita como de pequena escala e conduzida com ênfase em métodos associados à produção de vinhos de autor, fermentações com mínima intervenção e uso criterioso de insumos enológicos, o que se alinha à tendência crescente no Brasil de valorização de vinhos naturais ou de baixa intervenção (Silva; Oliveira, 2021). Além da produção de vinhos, a Marchese Vinhos utiliza seus espaços para atividades de enoturismo, divulgando eventos de degustação e experiências guiadas pelo produtor. Esse tipo de oferta integra o movimento mais amplo de diversificação econômica nas propriedades vitivinícolas do DF, tornando o enoturismo uma estratégia de fortalecimento da marca e de aproximação com o consumidor final (Santos; Rezende, 2020).

Figura 4.25 - Imagens - Marchese Vinhos



Fonte: @marquesevinhos (2025).

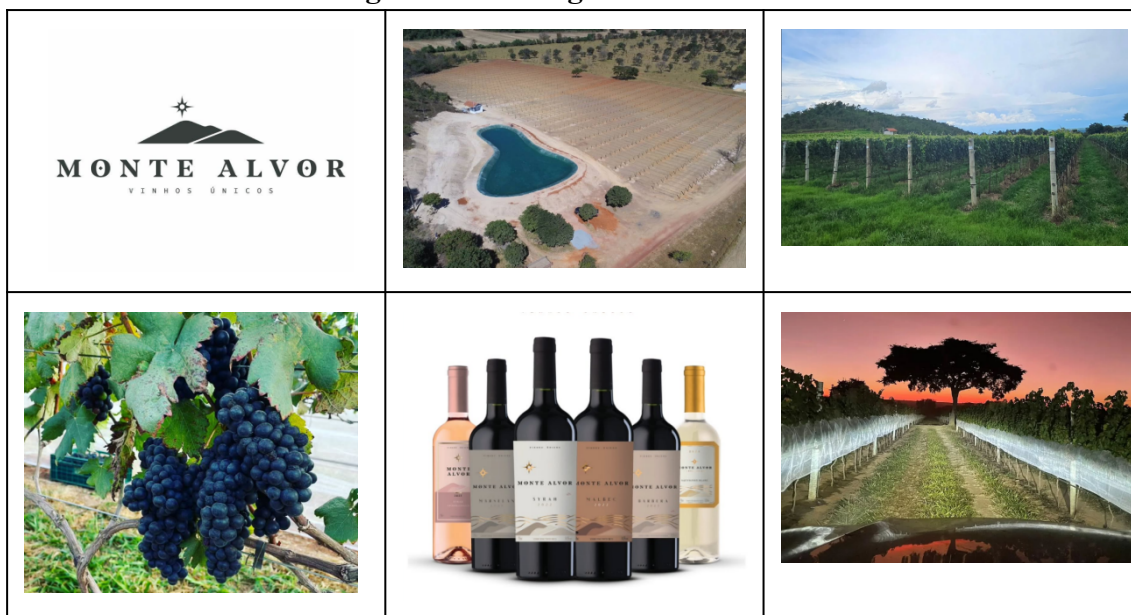
4.5.8 Monte Alvor Vinhos Únicos

O empreendimento Monte Alvor Vinhos Únicos integra o conjunto de vinhedos que compõem a Vinícola Brasília. Em seu perfil oficial no Instagram, pudemos verificar o cultivo no PAD-DF a 940 metros de altitude, de um conjunto diversificado de castas que inclui Syrah, Tempranillo, Barbera, Malbec, Marselan e Sauvignon Blanc. A adoção simultânea de variedades tintas e brancas demonstra a estratégia de experimentação vitivinícola no contexto climático do Cerrado de altitude, marcada por forte estacionalidade hídrica e elevada incidência solar.

A Monte Alvor, comercializa atualmente seis rótulos por seus canais oficiais e na sede da Vinícola Brasília. Embora não haja informações sobre quaisquer práticas ecoturísticas na

propriedade, nem menção que revele o interesse em adotá-las em suas redes, a articulação entre produtores representa, além da valorização do território, um mecanismo de fortalecimento econômico, cultural e identitário das vinícolas do Cerrado.

Figura 4.26 - Imagens Monte Alvor



Fonte: @montealvor_vinhosunicos (2025).

4.5.9 Oma Sena Vinhos e Vinhedos

A Oma Sena Vinhos e Vinhedos, sediada na BR-251, Km 12/13, no PAD-DF, também integra a iniciativa coletiva Vinícola Brasília. Seu nome de origem alemã que dizer “Vó Sena”, é uma homenagem da família Bonato à sua matriarca, e que carrega em sua logomarca a árvore genealógica da família. Com início de suas atividades em 2020, a propriedade possui três hectares das uvas Syrah e Cabernet Sauvignon, outra variedade está em vias de implantação mas não foi revelada ao público ainda.

Atualmente a marca comercializa quatro rótulos em seus canais on-line, além de feiras e eventos. Dois rótulos da casa foram premiados no The WineHunter Award, tradicional certificação vinculada ao mercado italiano. O vinho “Vernacolo 2023” recebeu a medalha ROSSO, enquanto o “Dialeto Syrah Gran Riserva 2022” obteve a medalha GOLD, reconhecimento que afirma a produção da vinícola no circuito internacional de qualidade (PORTAL SABORES, 2025).

A Oma Sena iniciou recentemente atividades enoturísticas na propriedade e se prepara para ampliar a oferta de visitação. Inicialmente o vinhedo está abrindo para grupos pré-agendados, com visita aos parreirais e degustação dos rótulos da casa, acompanhados de brunch com produtos regionais. Durante a visita a família conta sua história e fala sobre as

técnicas aplicadas à produção das uvas e vinhos. Inexistem outros dados públicos que subsidiem maiores análises.

Figura 4.27 - Imagens Oma Sena



Fonte: @omasenavinhos (2025); acervo do autor (2024).

4.5.10 Sítio Barbacena -Vinhedo Prata do Cerrado

O Sítio Barbacena, sede do Vinhedo Prata do Cerrado, está localizado na área rural da Região Administrativa de Samambaia, no Distrito Federal. A propriedade iniciou suas experiências vitivinícolas em 2019, quando o proprietário, Sr. Sebastião, implantou testes com três variedades: Niágara, Vitória e Syrah, resultando no estabelecimento de aproximadamente um hectare de parreiral. A primeira colheita ocorreu em 2021, permitindo a elaboração artesanal de sucos e vinhos para consumo familiar. Os resultados animadores motivaram a decisão de expandir o vinhedo da vinífera Syrah para 1hct. Uma nova área já está preparada para receber mudas da variedade Sauvignon Blanc. “*O nosso foco é na produção de uvas de qualidade em pequena escala, porém, buscar sempre uma excelência em nossos vinhos*”, afirma o produtor.

Em 2022, a segunda colheita foi vinificada na UEG de Ipameri (GO), e resultou no varietal de Syrah com o rótulo “Dom Discacciati”, uma homenagem ao sobrenome da família que migrou da Itália para o Brasil no século XIX. O cerrado é valorizado na identidade visual do rótulo e do vinhedo. A propriedade já conta com uma cave concluída e constrói atualmente sua adega, que integrará o roteiro de visita junto aos parreirais, com degustações de produtos da região. Entre os planos futuros, está a adaptação de um galpão existente para instalação da vinícola própria, de modo a eliminar a dependência de terceiros no processamento dos vinhos.

Figura 4.28 - Imagens Prata do Cerrado



Fonte: @vinhedopratadocerrado (2025).

4.5.11 Sítio São Bernardo (Claraval)

Localizada em Brazlândia, Distrito Federal, a propriedade hoje conhecida como Claraval foi adquirida pelo Sr. João Ricardo em 1998, inicialmente destinada exclusivamente à

fruticultura. A paisagem constitui um dos principais diferenciais do local, situado em um vale que, ao longo de anos, vem desenvolvendo ações de recuperação ambiental por meio do plantio de espécies nativas do Cerrado. Em 2019, a família iniciou o cultivo de uvas labruscas e viníferas, implantando variedades como Touriga, Saperavi, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Isabel.

Atualmente, a propriedade comercializa, em feira e eventos, dois rótulos — um vinho rosé e um blend — e prepara-se para lançar um espumante. Também possuem estrutura vinícola própria, com capacidade para processar cerca de 10 mil garrafas por safra, o que permitirá maior autonomia produtiva. Embora tenham interesse em desenvolver o enoturismo, ainda não possuem estrutura de receptivo. Durante a vindima, no entanto, realizam atividades de visitação ao parreiral, degustação dos vinhos da casa e colheita de uvas de mesa no sistema “colha e pague”.

Figura 4.26 - Imagens Claraval



Fonte: @claravalvinhosevinhedos (2025).

4.5.12 Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa Eco Pousada e Vinhos

A Villa Triacca Hotel Vinícola & spa, localizada no PAD DF, consolidou-se como o empreendimento pioneiro na integração entre vitivinicultura, enoturismo e hospedagem no Distrito Federal. A fazenda, dedicava-se ao cultivo de grãos desde 1977, mas os proprietários resolveram diversificar o uso do solo e iniciaram a implantação de parreirais e atividades turísticas estruturadas. Segundo site institucional, www.villatriacca.com.br, a fazenda possui 6 hectares de vinhedos das castas: Syrah, Marcellan, Tempranillo, Cabernet Franc, Sangiovese, Grenache, Nebiolo, Sauvignon Blanc e Viognier.

A propriedade oferece aos visitantes experiências associadas à paisagem vitivinícola, como visita guiada ao vinhedo, degustações harmonizadas e práticas de turismo rural, apoiadas por infraestrutura de hospedagem e gastronomia. Além das 23 suítes disponíveis para hospedagem, a fazenda conta com um restaurante dedicado à gastronomia italiana, origem dos fundadores da Villa, e um centro de terapias que usa produtos locais e essência de vinho em seus tratamentos de bem estar.

O empreendimento também mantém práticas eco sociais que destacam a preocupação com a sustentabilidade. A fazenda possui 70 hct de área de proteção ambiental, e desenvolve projetos como o Projeto Escola e bolsas de estudos, fossa ecológica, coleta seletiva, geração fotovoltaica de energia, dentre outros. O empreendimento também faz parte do consórcio Vinícola Brasília.

Figura 4.30 - Imagens Villa Triacca



Fonte: @villatriaccahotelvinicola (2025).

4.5.13 Vinhedo Bioma Central

Na área de 27 hectares, em Brazlândia, em meio ao Cerrado nativo, o Sr. Guilherme Salazar desenvolve, na Fazenda Astra, como atividade principal a operação de uma usina de energia fotovoltaica. Em 2021, ele decidiu diversificar o uso da propriedade e iniciar o cultivo de uvas. Utilizando a técnica de enxertia em campo, implantou cerca de um hectare com as variedades italianas Primitivo e Nebbiolo.

A expectativa é colher até 6 toneladas quando o parreiral estiver plenamente formado, o que orientará os próximos passos. Os resultados indicarão se haverá expansão do vinhedo, com potencial de até 5 hectares e se será viável investir em uma estrutura de receptivo voltada ao enoturismo, com possibilidade futura de hospedagem e vinificação no próprio local.

Os projetos arquitetônicos já estão em fase de concepção, assim como o desenvolvimento da identidade visual do empreendimento. Embora ainda não esteja definido o destino da safra inaugural, o produtor acompanha de perto as perspectivas do mercado e levanta reflexões importantes sobre o acesso a linhas de crédito e financiamento voltadas ao pequeno viticultor, aspecto que considera crucial para a evolução do setor no Distrito Federal.

4.5.14 Vinhedo Irmãs Alvim

O Vinhedo Irmãs Alvim, situado no PAD-DF, a cerca de 51 km do centro de Brasília, iniciou suas atividades em 2019, quando as irmãs Eneida e Lia Alvim finalmente encontraram o local ideal para reinstalar as mudas de Syrah que haviam sido cultivadas na antiga fazenda da família. Após o falecimento do pai, a propriedade anterior foi vendida, mas as irmãs retiraram todas as videiras e as mantiveram em sacos provisórios até que nova área fosse definida.

A primeira safra no novo sítio rendeu poucas uvas e impossibilitou a vinificação, mas originou as geleias de Syrah que rapidamente ganharam destaque em feiras regionais e eventos voltados à cultura do vinho. O sucesso das geleias, incentivou a ampliação da linha de produtos, que hoje inclui outros sabores, como as geleias de uva Vitória, de maracujá, de manga com cachaça, entre outras combinações sazonais, tudo com insumos locais.

Atualmente, o vinhedo possui 2 hectares plantados, com aproximadamente 2.500 pés das variedades Isabel, Syrah e Tempranillo. A propriedade mantém práticas sustentáveis, como o uso de embalagens em papel reciclado e o envase em garrafas reutilizadas. As irmãs trabalham com apoio técnico do consultor Ricardo, contam com acompanhamento da Emater

- DF e já têm um projeto em elaboração para instalação de uma vinícola própria, objeto de solicitação de financiamento. A vinificação de seus produtos atualmente é realizada na Vinícola Brasília, mas já vinificou na UEG de Ipameri e na Vinícola Assunção de Pirenópolis.

Apesar de ser uma pequena propriedade familiar, o empreendimento tem consolidado sua presença na cadeia turística local. A estrutura atual recebe visitantes mediante reserva, oferecendo experiências que envolvem degustação de vinhos do Cerrado, tábuas de frios e brunchs preparados em parceria com um chefs da cidade. Além de comercializar seus próprios produtos, o espaço integra rótulos de outros empreendimentos da região às suas experiências, o uso de insumos locais, como os maracujás utilizados no preparo das geléias, pães artesanais, queijos de produtores da região e plantio de mudas produzidas na Rajadinha. A propriedade conta com açude de água de mina e está nos planos das irmãs a implementação de uma trilha interpretativa sensorial, com acessibilidade.

O vinhedo também passou por desafios. Alguns anos atrás, as uvas foram intoxicadas por uma nuvem de defensivos agrícolas, aplicados na lavoura vizinha de sorgo. Mais recentemente, em outubro de 2025, um incêndio que teve início em uma propriedade vizinha, se alastrou e destruiu grande parte dos 16 hectares da reserva natural de Cerrado da propriedade e metade do parreiral de uva Isabel, utilizada para fazer as geléias, sucos e o vinho rosé da casa, o vinho Paranoá. Momentos de perdas que reforçam a importância do manejo territorial integrado de propriedades, de parcerias técnicas contínuas e ações do Estado para mitigar os prejuízos deste tipo de catástrofe.

Figura 4.31 - Imagens Vinhedo Irmãs Alvim



Fonte: @Vinhedoirmasalvim (2025).

4.5.15 Vinhedo Lacustre

O Vinhedo Lacustre, situado no Lago Norte, a cerca de 18 km da Rodoviária do Plano Piloto e a 1.060 metros de altitude, cultiva em 1 hectare, diferentes variedades de uvas, entre elas Syrah, Tempranillo, Niágara Rosada, Cabernet Sauvignon, Pinotage e Merlot. Com vista privilegiada para o Lago Paranoá, que inspirou o nome do vinhedo - Lacustre (que significa, está próximo ou sobre um lago), o empreendimento abriu suas portas ao público em 2022, oferecendo visitas ao parreiral acompanhadas de degustações de vinhos autorais e queijos. A produção do vinhedo é para atender exclusivamente aos clientes que visitam o local, que funciona sob reserva.

O projeto é antigo, desde os anos 90 a família desejava fazer um vinho brasileiro, mas foi no início dos anos 2000, que o patriarca da família, empolgado com os resultados da dupla poda em Minas Gerais, resolveu plantar castas labruscas como experimento. Com os frutos destas plantas a família produzia vinhos coloniais, sucos e geleias para consumo próprio e para presentear os amigos. A família gostou tanto do resultado, que em 2010 decidiram implantar no vinhedo castas viníferas. Em uma pequena cantina na propriedade, eram processadas as uvas, que resultam em vinhos finos de qualidade, dando início a uma nova fase do empreendimento.

Já sob a liderança de Marcos Ritter, em 2022, o vinhedo abre suas portas ao público com visita guiada, degustação dos rótulos e pique nick no parreiral. Além das atividades pioneiras, o vinhedo tem se destacado pela integração à produção associada, o uso de insumos como os queijos de produção local, que compõe parte importante do cardápio do bistrô, que também incorpora produtos cultivados na propriedade como: cafês, geleias, vinagres, ovos e hortaliças. A propriedade possui uma loja de comercialização dos produtos da casa, além de disponibilizar acessórios variados, como abridores, baldes, taças, decanters e bonés.

O bistrô, que funciona mediante reserva, é o principal ambiente de recepção aos visitantes e palco de eventos corporativos e encontros temáticos. Entre as práticas ofertadas estão o “happy hour”, piqueniques entre os parreirais, encontros com sommeliers e atividades introdutórias ao mundo do vinho, todas acompanhadas de degustações de rótulos próprios e de outros produtores do Distrito Federal. O espaço possui ainda um mirante com uma vista deslumbrante de Brasília e do lago Paranoá.

Vale destacar que o Vinhedo Lacustre é o único vinhedo urbano da América do Sul. Para ter o título é necessário que a propriedade se cadastre em uma associação internacional, a Urban Wine Association, com sede na Itália. É critério da associação, que o empreendimento tenha características vitícolas (vinhedo e/ou vinificação), estar em uma área urbana, a cidade tem que obrigatoriamente ser uma capital de estado, de país ou de província, com no mínimo 50 mil habitantes.

Por questões legais do zoneamento de Brasília, não é possível instalar uma indústria vinícola no endereço do vinhedo, o que fez o empresário optar por firmar parcerias com outros estabelecimentos locais. Atualmente, o Vinhedo Lacustre tem vinificação acontecendo em duas vinícolas simultaneamente, uma parte na Vinícola Brasília e outra na Vinícola Claraval. O projeto é manter as parcerias a curto e médio prazo, até que o projeto de vinícola própria, em endereço distinto, se concretize. Embora os vinhos estejam sendo produzidos em outras vinícolas, Ritter mantém a vinificação do Vinhedo Lacustre com a assinatura do enólogo Carlos Sanabria.

Figura 4.32 - Imagens Vinhedo Lacustre



Fonte: @vinhedolacustre; arquivo do autor (2025).

4.5.16 Vinícola Brasília

A Vinícola Brasília configura-se como o primeiro empreendimento vinícola de grande porte estruturado no Distrito Federal, operando sob um modelo societário de natureza coletiva. De acordo com informações institucionais disponíveis em seu site oficial, trata-se de um empreendimento que reúne dez produtores associados, do DF e entorno, que compartilham processos de vinificação, marca e padrões técnicos de produção (Vinícola Brasília, 2024).

A sede da vinícola, onde se concentram as etapas de vinificação, envase, rotulagem e eventos enogastronômicos, está localizada no PAD-DF. A estrutura física inclui sala de tanques em aço inox, área de recebimento de uvas, cave climatizada, laboratório enológico e espaço de visitação, seguindo padrões consolidados para vinícolas de pequeno e médio porte no Brasil, especialmente aqueles descritos em normas de boas práticas de elaboração de vinhos (MAPA, 2020).

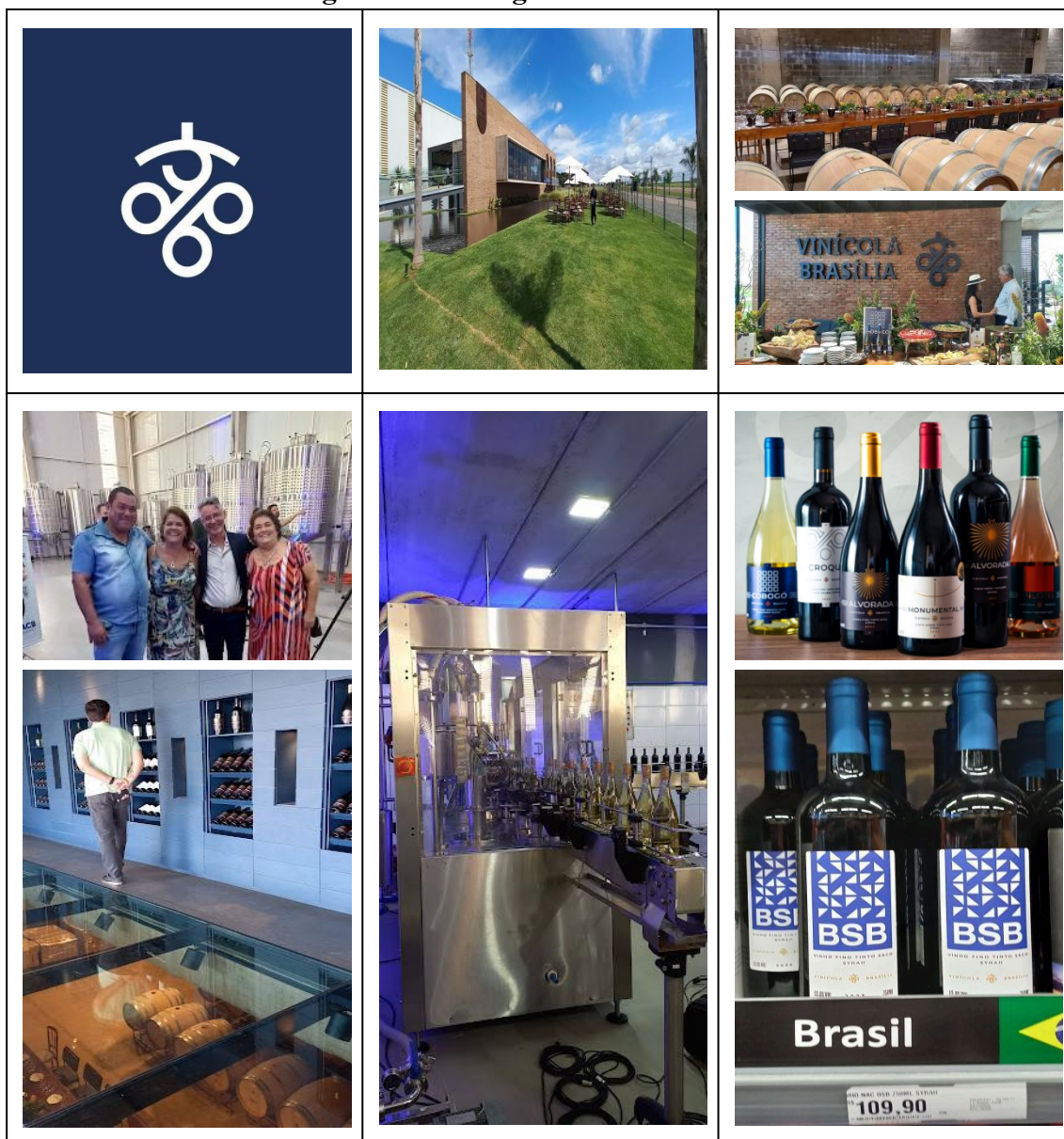
Segundo a instituição, o projeto nasce da convergência entre produtores locais interessados na Vitivinicultura de Inverno — tecnologia que permite a inversão do ciclo fenológico da videira por meio do manejo hídrico e poda programada — e a intenção de consolidar uma identidade territorial para os vinhos do Planalto Central. A literatura reforça que empreendimentos de base societária multiterritorial, como cooperativas e consórcios, tendem a fortalecer cadeias produtivas emergentes ao compartilharem infraestrutura de alto custo e ao uniformizar padrões técnicos e comerciais.

No âmbito enoturístico, a Vinícola Brasília promove experiências de visitação guiada, degustações e harmonizações temáticas, seguindo tendência apontada por Tonietto (2022) segundo a qual a integração entre vinificação, gastronomia e interpretação territorial fortalece a percepção de origem e diferenciação dos vinhos. A empresa também promove eventos, que incluem poda, colheita, festivais gastronômicos e uma feira anual, contribuindo para a formação de um circuito enoturístico regional.

Em termos de produção, a vinícola elabora rótulos próprios, com as uvas que cada sócio-produtor fornece do seu próprio vinhedo, além de vinhos assinados pelos produtores associados. As castas mais utilizadas incluem Syrah, Tempranillo, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Barbera, Marselan e outras adaptadas ao clima do Cerrado, conforme divulgado nos portfólios técnicos e nas comunicações públicas da vinícola.

Assim, a Vinícola Brasília constitui um ator central no processo de estruturação da vitivinicultura no Distrito Federal, combinando governança coletiva, infraestrutura compartilhada e estratégia territorial de produção, aspectos amplamente reconhecidos pela literatura como fundamentais para a consolidação de regiões emergentes de vinho no Brasil.

Figura 4.33 - Imagens Vinícola Brasília



Fonte: Acervo do autor (2022); @vinicolabrasilia (2025).

4.5.17 Vinícola Grecco

Localizada em Planaltina, a aproximadamente 39 km do Plano Piloto, a Vinícola Grecco consolidou-se ao longo de décadas na produção de sementes e mudas de frutas e hortaliças, atividade que sustenta a trajetória da família a gerações. Há mais de 30 anos no Distrito Federal, em 2017, a propriedade incorporou a viticultura ao seu repertório produtivo, um movimento considerado natural pelos proprietários, já familiarizados com o manejo agrícola e interessados no aprofundamento de novos processos.

Hoje, a vinícola colhe cerca de 15 toneladas anuais das variedades Niágara, Violeta, Isabel e Moscato. Parte dessa produção é destinada ao consumo in natura, enquanto a outra

serve como base para um conjunto amplo de derivados: vinhos coloniais (tinto seco, tinto suave, rosé seco e rosé suave), suco de uva, geleias e a bagaceira (aguardente de uva). O domínio técnico desses processos foi desenvolvido pelo próprio Valdecir Grecco, que se dedicou ao estudo de métodos de produção artesanal, incorporando outras habilidades como elaboração de cervejas, chopp e charcutaria, todos comercializados na loja da propriedade e em eventos voltados à agricultura familiar.

A vinícola adota a energia solar como matriz para abastecer toda a sua estrutura, reforçando o compromisso com práticas sustentáveis. Além da área de plantio, a propriedade possui infraestrutura específica para a vinificação, com edifício operacional e equipamentos em aço inox.

Figura 4.34 - Imagens Vinícola Grecco



Fonte: @mudasgrecco (2025).

Estes foram os atores que identificamos em nossa pesquisa e que subsidiarão o processo de análise da formação do território vitivinícola do Distrito Federal e as contribuições do Enoturismo para o desenvolvimento local. Abaixo o Mapa 4.4 de distribuição dos vinhedos identificados e Quadro 4.1 com os respectivos estabelecimentos.

Mapa 4.4 - Distribuição dos empreendimentos

Vinhedos Distrito Federal



Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

Quadro 4.1 - Produtores de uva e vinho do DF

Vinhedos e Vinícolas do DF
Bodega Dom Valentin Cenci - Colônia Agrícola Lamarão - Paranoá, Brasília - DF, 71589-899 @bodegadomvaletincenci
Casa Vitor Vinhos - DF285/DF120 Colonia Agrícola Lamarão Rural Paranoá DF, 70275-970 @casavitor.vinhos
Chácara Paraíso das Cucas -Rua 15, Travessa 1, Chác. 2, Lago Oeste, Sobradinho DF
Chácara São Bento - Núcleo Rural Rajadinha, n 11, Planaltina - DF
Horus Vinhos - DF-100 - Paranoá, Brasília - DF, 70750-000 @vinicolahorus
JP Agropecuária - Nucleo Rural Nova Betânia - São Sebastião - DF
Marchese Vinhos e Vinhedos - DF 295 Km 15 lote B PAD-DF @marchesevinhos
Monte Alvor Vinhos Únicos - DF 120 Colônia Agrícola Capão Seco, Ch 27, PAD-DF,

Paranoá DF @montealvor_vinhosunicos
Oma Sena Vinhos - Fazenda Santa Bárbara – BR 251 KM 12/13 · Brasília – DF @omasenavinhos
Sítio Barbacena -Vinhedo Prata do Cerrado - Samambaia - DF @vinhedopratadocerrado
Sítio são Bernardo - Claraval Vinhedo e Vinícola - Brazlândia - DF @claravalvinhosevinhedos
Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos - BR 251 Km 06 PAD-DF BR-251 Pad-DF, Brasília - DF, 71359-970 @villatriaccaecopousada
Vinhedo Bioma Central - Fazenda Astra, Brazlândia DF
Vinhedo Irmãs Alvim - DF 130 Km 24 - Paranoá, Brasília - DF, 71586-400 @vinhedoirmasalvim
Vinhedo Lacustre - Núcleo Rural Jerivá - Entrada "C Chácara 144.13 - Lago Norte, Brasília - DF, 71540-990 @vinhedolacustre
Vinícola Brasília -BR-251, KM 07 - PADE, Brasília - DF, 71589-899 @vinicolabrasilia
Fazenda Califórnia - Fercal - Sobradinho @fazendacaliforniadf
Vinícola Grecco - DF 128, Km 18,5 Faz. Mestre D'armas Gleba A ch. 8, Cond. Nosso Lar - Planaltina - DF 72929-899 @mudagrecco

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

5 ENTRE A TÉCNICA, O CAPITAL E O LUGAR: A VITIVINICULTURA NO DISTRITO FEDERAL SOB UMA LEITURA HISTÓRICO-DIALÉTICA

A territorialidade da vitivinicultura no Distrito Federal será analisada a partir da totalidade dos movimentos e das contradições sociais mapeados durante esta pesquisa. A triangulação das categorias geográficas reconstruídas para este estudo foram agrupadas sistematicamente em torno de três eixos: Espaço, sociedade e Tempo, desdobrados nesta análise em: Meio, Capital e Prática. O que nos permite ir além da descrição da paisagem, revelando as forças, técnicas e relações de poder que a produziram.

As reflexões em torno do fenômeno se dão em torno da simultaneidade de fatores que possibilitam essa nova fronteira. O eixo Meio será evidenciado pelo Meio Técnico-científico-informacional (MTCI), uma articulação globalizada de técnica, tempo e símbolo, que revela a tensão entre verticalidades globais (fluxos de informação) e as horizontalidades locais (práticas cotidianas). No eixo do Capital, a discussão de valor simbólico, a busca por Renda Monopolista via exclusividade de produtos e a possibilidade

de uma Indicação Geográfica (IG). O eixo Prática, revela a materialização de uma estratégia de desenvolvimento via Enoturismo.

5.1 O Eixo da Viabilidade: O Meio Técnico-científico-informacional (MTCI) como Produtor da Singularidade

Na busca por compreender a totalidade da sociedade, nos utilizamos da historicidade e das contradições presente no recorte territorial, assumindo o pressuposto que tal materialidade é o resultado de forças centrais na organização e transformação do território. Nessa perspectiva, adotamos que o espaço sob o qual o território se efetiva, não é um suporte neutro, mas sim um produto social marcado pela coexistência de tempos desiguais, sendo simultaneamente a condição e o resultado para as práticas da vitivinicultura.

Pudemos observar que a cultura da uva e do vinho já ensaiava presença no centro oeste desde o século XVIII (Flores et al, 2024), com a prática de padres dominicanos, o que não prosperou e foi esquecida. Na década de 1970, com o avanço da tecnologia, a chamada revolução verde, em que plantas adaptadas, irrigação e colheita mecanizada, possibilitaram o cultivo agrícola em solos considerados inférteis, o DF foi invadido pela monocultura extensiva de grãos e pela agropecuária. *Commodities* que geraram riquezas, segregações e destruição ambiental (Cabral, 2013), como dito por Caetano Veloso, “a força da grana que ergue e que destroi coisas belas”.

Tal fenômeno, gerou transformações paisagísticas no território expressas em um conjunto de formas herdadas de sucessivas interações do homem com a natureza (Santos, 1996). Uma representação ideológica e cultural que expressa relações de poder e valores sociais (Cosgrove, 1998). O que pôde ser verificado em nosso campo, pelas extensa lavouras de grãos, pastos agropecuários intensivos, prestígio e reconhecimento do setor como exemplo de modernidade e geração de riquezas.

Nessa dialética de modernização agrícola e novos modelos de desenvolvimento rural, em meados de 2018, um grupo de produtores locais iniciaram um novo projeto, a implantação simultânea de parreirais e a construção de uma vinícola. A vitivinicultura é uma atividade que mobiliza uma cadeia global de tecnologia, consumo e símbolos. A implantação bem-sucedida de vinhedos de *vitis vinifera* no Cerrado pode ser interpretada como resultado direto da hegemonia do MTCI (Santos, 1994). Uma expressão da globalização que funde técnica, ciência e informação. O DF, teoricamente desfavorável à viticultura, tornou-se uma fronteira produtiva porque a ciência e a técnica foram capazes de superar o determinismo climático.

A inovação-chave, a dupla poda da videira (Regina et al., 2010), é o principal artefato do MTCI no território. Ao inverter o ciclo da planta, a colheita é deslocada para o período de inverno, seco e frio, e que oferece a amplitude térmica necessária para a maturação fenólica. Essa intervenção técnica transforma uma desvantagem natural (o clima tropical) em uma vantagem produtiva singular, os vinhos produzidos na região apresentam índices fenólicos acima de produtos de regiões consagradas (Dani et al, 2024; Flores et al, 2024).

Em nossa pesquisa pudemos constatar, que todos os produtores de uvas viníferas fazem uso do sistema de dupla poda, além de condução prevalente no sistema em espaldeiras, irrigação por gotejamento, bem como o uso de enxertia em cavalos de labruscas diversas, e correção de solo assistida por técnicos especializados. Não registramos no DF propriedade com agrônomo próprio, a prática é a de consultoria. O Sr. Ricardo, da Provitis, é o consultor mais requisitado pelos vinhedos, especializado em viticultura há mais de 20 anos, acompanha todo o processo de implantação dos parreirais e de manejo das videiras.

Essa transformação do espaço é apoiada pelo uso de tecnologias que permitem coletar, armazenar, manipular, analisar e exibir dados georreferenciados. O SIG atua como ferramenta de precisão que permite aos produtores mapear e modelar o relevo, a insolação e microclimas; gerenciar processos como o de irrigação deficitária, que induz o estresse hídrico ideal para a qualidade da uva, e monitorar o desenvolvimento da planta desde a sua raiz. Segundo o agrônomo e consultor Ricardo (Provitis), os levantamentos preliminares e sua sistematização apontam para a existência de ao menos 4 microclimas distintos no DF, o que requer adaptação específica para cada vinhedo.

O processo de vinificação é regulado e cada vez mais se torna imprescindível o uso de tecnologia avançada para se obter o selo de vinho de qualidade. Se antigamente se utilizavam tinas para pisar a uva em um processo artesanal, hoje o desengace e a maceração das uvas é feito de forma mecanizada com auxílio de equipamentos modernos em instalações próprias. A fermentação, a filtragem e o envase da bebida é feito em um processo encadeado, rigorosamente controlado e supervisionado do início ao fim por um Enólogo. A indústria do DF conta com parque tecnológico modesto, porém todos com projeto arquitetônico adequado e equipamentos de última geração em aço inoxidável. Atualmente são três vinícolas, com indicativos de construção de pelo menos mais duas.

Em suma, o MTCI fornece a pré-condição material, o conhecimento padronizado que cria a diferença espacial, o "Vinho de Inverno", que será a base do discurso de autenticidade e distinção é materializado em uma paisagem artificializada, cenicamente construída para

encantar o consumidor. A tipicidade do produto vira discurso valorativo elevando o custo do produto, que necessita ser comunicado para criar a validação do mercado consumidor. Nessa disputa de narrativas os perfis institucionais ganham conteúdos e funcionam como canais de vendas diretas ao consumidor final.

Notamos uma disparidade no domínio e uso de ferramentas de comunicação, enquanto algumas marcas se apresentam com elevada qualidade técnica dos materiais publicitários e de criação de conteúdo, outras sem o mesmo capital disponível, improvisação como podem e geram o engajamento possível. A informação aguça o desejo de consumo e acirra uma competição entre produtos. Qualidade e exclusividade são comunicadas por uma mídia especializada em fluxos específicos de consumo e simbolismo, completando a cadeia do MTCI.

Determinismos à parte, a paisagem reconfigurada do DF, nos mostra o quão poderosa pode ser a tecnologia. Embora compreendamos que as condições naturais influenciam a qualidade dos frutos e alimentos aqui produzidos, se faz importante salientar que a intervenção humana, a partir da correção do solo, da irrigação controlada, da incidência de luz solar e da variação térmica adequada pode requalificar tal produção. Se a revolução verde possibilitou a produção de grãos no Centro Oeste, dado como infértil, o manejo adequado da videira possibilita hoje produtos de alta qualidade. O MTCI, nesse sentido, condiciona a produção à racionalidade e expõe o poder do capital de quem o tem para investir.

5.2 O Eixo do Poder: A Disputa pela Renda Monopolista e a Hierarquização do Território

A viabilidade técnica, proporcionada pelo MTCI, como vimos, foi imprescindível na materialização do vinho de Brasília, mas não é suficiente para justificar, sozinho, o processo de territorialização da vitivinicultura no DF. Segundo Santos (2006), é o uso que se dá ao território que garante ao mesmo sentido, quando este é apropriado e vivido. Um processo contínuo de transformações e permanências que envolve diferentes atores e escalas. As relações sociais de poder se materializam pelas disputas nos mais diversos campos sociais (econômico, cultural, simbólico), como propõe Bourdieu (1989).

Em nosso campo pudemos identificar alguns produtores, suas histórias e motivações para o investir no setor. A análise constata uma disparidade de forças entre tais agentes, que fica nítida nas formas, nos conteúdos e nos fluxos identificados, o que Santos (2006) vai chamar de coexistência de tempos desiguais e a acumulação desigual de tempos. Em algumas propriedades, milho, soja, sorgo e trigo disputam espaço com videiras. O Cerrado confinado

às áreas de proteção, recebe às suas margens parreirais para capturar o valor simbólico do terroir. Concreto armado e espelho d'água contrastam com celeiros adaptados e varandas improvisadas, serviços em guias gastronômicos e os vinhos comercializados em feiras dos finais de semana, conteúdo informacional e articulação cultural ditando a competitividade entre pequenos produtores e oligopólios capitalistas.

No rol dos de pequeno porte, as Irmãs Alvim, Eneida (advogada) e Lia (engenheira florestal), sempre foram apaixonadas por vinhos e depois de muitos estudos, decidiram em 2020 iniciar o plantio de videiras, hoje produzem seus próprios vinhos e a intenção é manter a propriedade familiar de pequeno porte. Caso semelhante ao do Sr. Sebastião, do Vinhedo Prata do Cerrado, bancário aposentado, seu interesse pela viticultura se deu pela proximidade com um produtor de uvas de mesa. Resolveu testar o plantio em sua propriedade e entusiasmado com o resultado da primeira safra, resolveu partir para a produção de vinhos. Também pretende manter a produção em pequena escala, mas com foco na excelência.

O Vinhedo Lacustre, se destaca pelo pioneirismo na produção vitivinícola experimental da capital, o patriarca, um entusiasta da viticultura, plantou o primeiro pé de uva do DF ainda em 1996. Admirador da bebida, a intenção era produzir vinho para consumo próprio e presentear amigos. Com o afastamento do pioneiro por motivos de saúde, o filho Marcos Ritter, arquiteto e professor universitário, assume a propriedade em 2022, abre as portas ao público e dá um novo significado à propriedade, um polo de enogastronômico.

O Paraíso das Cucas é igualmente pioneiro, a 27 anos o Sr. Julio Holz mantém a propriedade no lago oeste e a mais de 15 anos produz uva de mesa e fábrica vinhos coloniais. Com o advento da dupla poda começou a plantar uvas viníferas e a produção de mudas enxertadas em um viveiro agroflorestal. Mantém outras atividades produtivas na chácara e integra tudo com o turismo. Na Vinícola Grecco, o Sr. Valdeci aprendeu sozinho sobre viticultura e vinificação. Sua propriedade produz vinho desde 2012 e suas parreiras de uva de mesa foram plantadas em 2017, é uma empresa voltada à agricultura familiar, tendo como atividade principal a produção de mudas e sementes de espécies frutíferas.

O grupo Vinícola Brasília, um consórcio de dez famílias do agronegócio, que declaram na mídia que a motivação para implantação da vitivinicultura no PAD DF partiu do desejo dos dez produtores em diversificar o portfólio de atividades nas suas propriedades, incluindo produtos de alto valor agregado. Desde 2021, o grupo tem se consolidado como principal expoente da produção vitivinícola do DF. Seus produtos tem figurado no cenário nacional e internacional como de excelência, alcançando premiações e consecutivamente prestígio. Em agosto de 2025 propriedades do grupo foram visitadas pelo diretor da OIV

John Narker, um reconhecimento do potencial dos vinhos de inverno em Brasília ou ainda uma articulação do campo social que o grupo exerce.

Diante deste cenário, verifica-se uma diversidade de narrativas em torno da motivação para investimento na produção vitivinícola no DF. Embora o vinho sempre tenha sido referido como uma paixão entre os produtores, para alguns, o vinho é fonte de renda familiar a décadas, para outros ele se tornou a possibilidade de uma nova atividade após anos de dedicação em outras áreas, e ainda como estratégia de diversificação produtiva. Mas o ponto comum em todos os relatos, mesmo que nas entrelinhas, é o valor agregado do produto e o simbolismo em torno do vinho que lhes fez investir.

Nesse sentido, podemos inferir que a intencionalidade que faz materializar a presença da vitivinicultura no DF é a busca pela apropriação do valor gerado do produto, bem como pela exclusividade que os mesmos ostentam em virtude desse novo *terroir* em formação. O poder simbólico do vinho agencia toda uma cadeia de consumo e o configura como possibilidade de reprodução do capital, o que nos leva a interpretar que esforços pela demarcação de uma nova fronteira vitivinícola no DF é, essencialmente, a busca pela Renda Monopolista (Harvey, 2005).

A Renda Monopolista surge quando um produto é percebido como único e irreplicável devido à sua origem e excepcionalidade, permitindo que os agentes estabelecidos controlem a oferta e aumentem os fluxos de renda. No contexto do DF, esse processo se dá por dois mecanismos articulados: a construção simbólica de um *terroir* e a busca por uma futura Indicação Geográfica. O *terroir* ativado no Cerrado é a síntese do que Bourdieu (1983) chamou de *habitus*, as práticas vitícolas dos produtores e a singularidade do clima. A narrativa da superação da natureza expressada no vinho de inverno é a base simbólica que justifica um preço elevado e gera a distinção social.

As Indicações Geográficas (IGs), seja IP ou DO, são o dispositivo jurídico que institucionaliza e protege essa Renda Monopolista. Ao delimitar formalmente o território e certificar a tipicidade, a IG impede que produtores, que não atendam determinadas características, utilizem o nome "Vinho do Cerrado" e garantam o monopólio geográfico (Harvey, 2005). A IG transforma o capital simbólico em capital econômico protegido, hierarquizando o território e definindo quem tem direito à apropriação dessa exclusividade. Portanto, evidencia-se que o Território no DF está sendo ativamente reconfigurado pelo poder econômico que busca centralizar o valor gerado pela inovação do MTCI, e a IG é o ponto de convergência entre a técnica e a apropriação do capital.

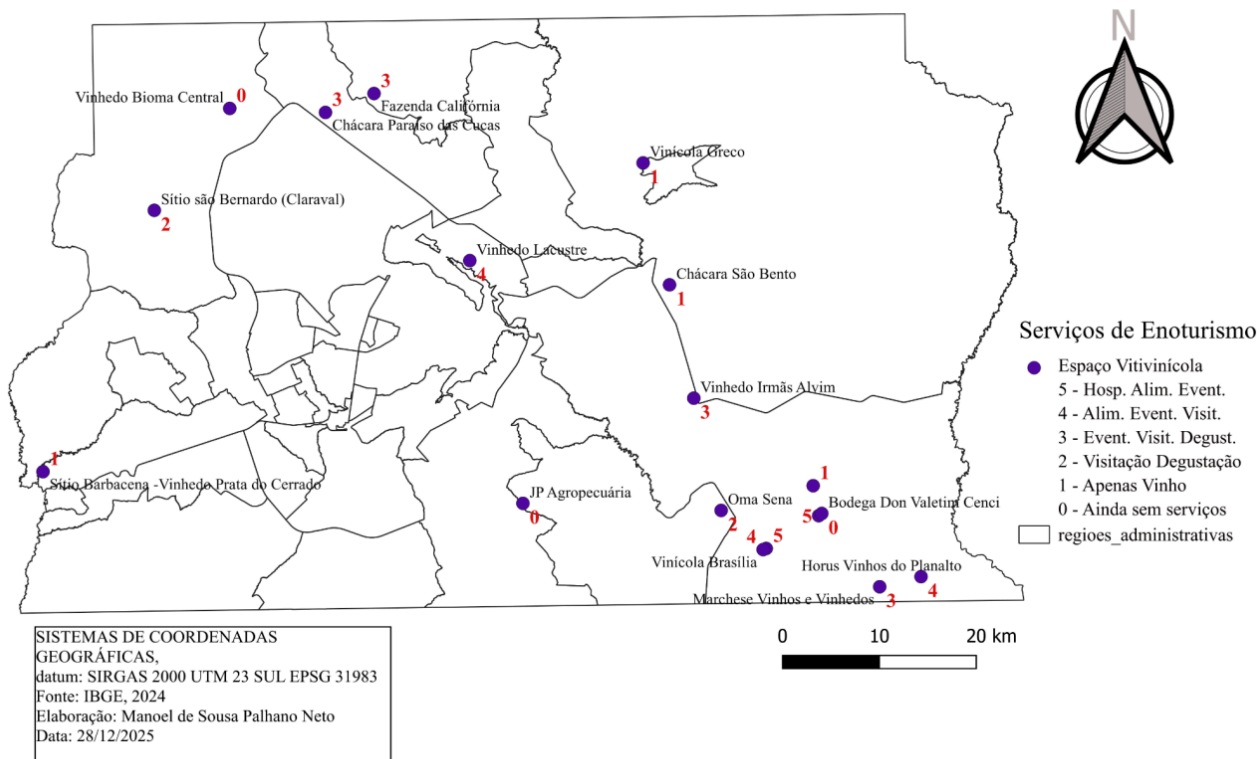
Podemos afirmar então, que a vitivinicultura é uma atividade altamente elitizada, que demanda capital econômico e cultural elevado em suas práticas, além de mobilizar socialmente atores hegemônicos e locais. Nesse sentido, o agronegócio tem vantagem estratégica, pois seus atores têm condições de investir a médio e longo prazo sem a necessidade de retorno imediato. Já os pequenos produtores carecem da atenção do poder público para a formulação de políticas de subsídios de produção e fomento mercantil dos produtos, o que ainda não é uma realidade, estando os mesmos desamparados.

5.3 O Eixo da Prática: Enoturismo, Territorialização e Desenvolvimento Endógeno

A ligação entre a produção tecnicamente avançada e o valor exclusivo é consolidada na escala da vivência do lugar através do Enoturismo. Essa prática é uma estratégia territorial que finaliza o ciclo da Renda Monopolista com a venda da experiência e da narrativa de exclusividade. O enoturismo transforma o vinhedo em um território-imagem e em um cenário de consumo. Segundo Luchiari (2001), a artificialização dos espaços é uma prática recorrente no turismo, uma estratégia de encantamento. Foi possível verificar nas propriedades visitadas, bem como nas que se deram a conhecer apenas por suporte de imagens e vídeos, diferentes níveis de artificialização da paisagem, a presença de elementos culturais implantados artificialmente para reproduzir uma atmosfera desejável. O visitante, ao pagar pela degustação e pela visita guiada, paga pela história do *terroir* e pela distinção social de consumir um produto exclusivo do Cerrado, reforçando a Renda Monopolista. Na Figura 5.1 mapa de serviços nas propriedades do DF.

Mapa 5.1 - Mapa de serviços ofertados nas propriedades

Serviços Ofertados nas Propriedades - Enoturismo



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

O Enoturismo mobiliza forças produtivas locais para além do vinho, a experiência depende de uma série de produtos de outras cadeias produtivas para poder se efetivar (Takasago e Mollo, 2008). Nesse sentido cabe aos gestores de espaços de Enoturismo priorizar fornecedores que além da qualidade, entreguem inclusão sócio-produtiva. Pequenos negócios podem ser ativados e desenvolver-se, quando inseridos do circuito de compra e venda.

Aqui fazemos um paralelo com o que Bourdieu (1996), vai propor como teoria da prática, ações concretas dos indivíduos para concretização de seus sonhos e as chances de efetivação diante de estruturas sociais. A teoria evidencia que as escolhas são feitas por um sistema de classificação que precede a ação. Daí a importância de políticas públicas e a organização dos diversos setores, no sentido de qualificar os diversos produtos que compõem a cadeia de produção associada ao turismo.

Verificamos em nosso campo a prática de ofertar produtos regionais para compor a experiência enoturística, porém tais produtos, como laticínios, embutidos, compotas e outros insumos são coadjuvantes invisibilizados, na maioria das vezes. Esses produtos se evidenciados, a partir de suas próprias narrativas, agregam valor à experiência como um todo. O que pode ser empregado pelo uso de storytelling, pela disponibilidade na propriedade de loja empório, onde além dos vinhos da casa outros produtos regionais sejam comercializados, ou ainda circuitos integrados de visitação a outras propriedades vizinhas, como uma fábrica de queijo artesanal, na qual o visitante pode fazer um curso, ouvir sobre a produção, degustar e comprar o queijo servido no vinhedo direto do produtor.

Tais processos se dão a partir da envolvimento da comunidade local nos processos de planejamento do território, ou a ativação da massas estacionárias do Lugar (Santos, 2008), como o saber fazer local, a cultura da hospitalidade e as instituições (EMATER, EMBRAPA, Academia), na formação de uma rede de produção associada. Projetos como o EnoturLab e o Vinhas Brasília demonstram a articulação da academia e dos produtores para estruturação de uma rede.

A diversidade de atividades enoturísticas ofertadas no DF demonstra que há uma disposição dos produtores locais em receber visitantes, além de evidenciar o desejo do público emergente por *status* social. No micro processo civilizador, como proposto por Elias, a distinção e singularidade são almejados e requerem uma sofisticação no consumo que confere oportunidade apenas aos estabelecimentos mais bem estruturados se desenvolverem.

Na perspectiva do Desenvolvimento Endógeno (Beni, 2006), os benefícios da “Renda Monopolista” são refletidos no aumento do PIB, na geração de empregos qualificados, na autonomia regional e na manutenção das riquezas produzidas no local. O que podemos constatar em campo, que no DF há espaço para tal modelo de desenvolvimento, além de excelentes produtos, a criatividade do brasiliense sintetiza a capacidade de reterritorialização e a força de sua identidade. Deste modo, pode o Enoturismo contribuir para um modelo de desenvolvimento que articula sustentabilidade, inovação e valorização do patrimônio local. Onde os índices de acumulação cedem aos de distribuição e qualidade de vida, e que a diferenciação não seja exclusividade mas identidade.

Em suma, a emergência da vitivinicultura no DF é um caso exemplar de como as categorias da Geografia Crítica podem ser articuladas para compreender fenômenos. A tríade analítica proposta (Meio, Capital e Prática) nos possibilita responder a questão inicial e aferir as possibilidades do enoturismo no desenvolvimento local. Em nossa pesquisa fica evidente que a Viabilidade Técnica, representada pelo (MTCI) criou a base de singularidade, que o

Poder, via Renda Monopolista e o auspício de uma IG, tenta simultaneamente se apropriar da renda e proteger tal acumulação, e a Prática do Enoturismo, utilizada para consolidar a nova identidade e como estratégia de desenvolvimento, que se consolidará como Endógeno a partir das escolhas de produtores e consumidores por produtos do Território.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa demonstra que o Meio Técnico-Científico-Informacional (MTCI) atua como o alicerce de uma contradição geográfica, embora seja um vetor de homogeneização global, ele é paradoxalmente o que viabiliza a singularidade do vinho no Cerrado. A contribuição teórica reside em entender como a técnica da dupla poda subordina o tempo biológico ao tempo despótico da produção técnica, convertendo o clima (antes um obstáculo) em uma vantagem competitiva informacional. Assim, o estudo revela que a "natureza" no Distrito Federal é empiricizada pela ciência, permitindo que a inovação tecnológica dite novos ritmos locais e crie um produto único dentro de uma lógica de mercado mundialmente desigual.

Uma contribuição central deste trabalho é a análise da vitivinicultura como um campo de disputa onde a mercantilização da identidade serve à reprodução do capital. Ao perseguir a Renda Monopolista por meio das Indicações Geográficas (IGs), o setor não busca apenas proteção jurídica, mas a manutenção de hegemonias econômicas. A teoria ganha relevância ao evidenciar que esse processo tende a uma elitização da atividade, em que a proteção dos modos de produção industriais e de alta tecnologia pode resultar na exclusão de práticas artesanais e de produtores com menor capital tecnológico. Portanto, a categoria de Território Usado revela-se aqui como um campo de forças onde a tipicidade é, simultaneamente, um valor cultural e um instrumento de fechamento de mercado.

Teoricamente, a pesquisa avança ao posicionar o Enoturismo não apenas como uma segmentação turística, mas como uma estratégia de territorialização e desenvolvimento endógeno. A contribuição reside em verificar o poder catalisador desta atividade na qualificação do destino, funcionando como um eixo que promove a inclusão socioproductiva. Ao articular o consumo simbólico do terroir e da paisagem, o enoturismo promove o encadeamento de atividades econômicas diversas, da gastronomia ao artesanato local. Assim, a categoria de Lugar é resgatada como escala da experiência e da vivência, onde o projeto de desenvolvimento deixa de ser uma imposição vertical e passa a ser uma construção horizontal de valorização da identidade regional.

No campo das contribuições práticas, esta pesquisa contribuiu para: a identificação e caracterização dos produtores que compõem o novo campo vitivinícola; o mapeamento das experiências enoturísticas existentes e potenciais; a identificação da cadeia produtiva associada ao turismo local e formas de inclusão social a partir das experiências enoturísticas; e a sistematização de dados geoespaciais via SIG para suporte à gestão territorial.

A despeito do rigor empregado, a presente pesquisa enfrentou obstáculos inerentes à emergência do setor vitivinícola no Distrito Federal. A principal limitação reside na fragmentação e opacidade dos dados oficiais; embora o setor estime a existência de aproximadamente 60 produtores de uvas viníferas, as agências de fomento e pesquisa governamentais ainda não disponibilizam cadastros públicos ou listas sistematizadas. Essa lacuna informacional impôs um desafio extra à amostragem e ao censo produtivo pleno.

Adicionalmente, no plano metodológico, houve uma limitação de ordem técnica quanto ao uso avançado de geotecnologias. O trabalho de identificação automatizada de vinhedos por meio de imagens espectrais e algoritmos de machine learning exigiria habilidades de programação e automação de alto nível para distinguir as assinaturas espectrais da videira em meio à complexa vegetação do Cerrado e outras culturas agrícolas. Devido a essa restrição, o mapeamento baseou-se em métodos mais tradicionais e dados secundários, o que, embora preciso para os objetivos desta dissertação, demonstra a necessidade de ferramentas mais robustas para uma escala de detalhamento mais aprofundados.

Diante das limitações observadas e da complexidade do objeto, sugerem-se os seguintes caminhos para futuras investigações: Desenvolvimento de modelos de inteligência artificial e rotinas de programação (como em *Google Earth Engine*) voltados especificamente para a detecção de vinhedos na região de interesse, superando as dificuldades de identificação por imagens orbitais; Analisar a evolução das políticas públicas no DF para entender em que momento e de que forma as agências de fomento passarão a sistematizar e abrir os dados sobre a produção, permitindo uma maior transparência do setor; e Analisar o encadeamento produtivo para além das atividades de enoturismo, focando nos serviços de consultoria técnica, fornecedores de insumos e logística, que formam a "espinha dorsal" do MTCI no território.

Em última análise, a territorialidade vitivinícola no Distrito Federal revela-se como um prisma das contradições e potências da Geografia contemporânea. Esta pesquisa demonstrou que o surgimento do "Vinho de Inverno de Brasília" não é um acidente geográfico ou uma mera adaptação agrícola, mas a materialização de um projeto político-técnico onde o Meio Técnico-Científico-Informacional subordina o tempo biológico à racionalidade da produção.

Se, por um lado, a busca pela Renda Monopolista e a elitização do campo social impõem lógicas de exclusão e hegemonia, por outro, a ativação do Lugar via Enoturismo abre caminhos para um desenvolvimento endógeno fundado na identidade e na experiência vivida. Ao mapear esses sistemas de objetos e sistemas de ações, esta dissertação espera ter contribuído não apenas para o entendimento técnico de uma nova fronteira produtiva, mas para a compreensão de como o Território Usado brasiliense, em sua indissociável unidade entre o chão e a identidade, segue sendo reinventado pela força da técnica e pelo desejo de distinção.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, M. C. de. A questão do território no Brasil: os limites da ação governamental. São Paulo: Ática, 1987.
- APA. Guidelines for the Use of Artificial Intelligence in Psychological Research and Practice. American Psychological Association, 2023. Disponível em: <https://www.apa.org>. Acesso em: 14 fev. 2025.
- BAGNASCO, A. Tre Italie, La problematica territoriale dello sviluppo italiano. Bologna, Il Mulino, 1977.
- BARCELOS, F. T.; SILVA, É. R.; BARTHOLO, R. Análise da potencialidade de atrativos turísticos naturais: o método “Geomorphological Assessment (GA)” utilizado para fins geoturísticos. Anais do Seminário da ANPTUR, 2016. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/498.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2025.
- BENI, M. C.. Política e planejamento do turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.
- BERQUE, An. Paisagem, meio, história. In CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (orgs.). Paisagem, tempo e cultura. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998. p. 43–64.
- BODEGA DOM VALENTIN CENCI. Perfil institucional. Instagram: @bodegadomvalentincenci. Disponível em: <https://instagram.com/bodegadomvalentincenci>. Acesso em: 30 nov. 2025.
- BOURDIEU, P. O Poder Simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.
- BOURDIEU, P. Questões de Sociologia. Lisboa: Fim de Século, 2003.
- BOURDIEU, P. Razões Práticas: Sobre a Teoria da Ação. Campinas: Papius, 1996.
- BOURDIEU, P. Respostas: por uma antropologia reflexiva. Rio de Janeiro: Vozes, 1997.
- BOURDIEU, P. A Distinção: Crítica Social do Julgamento. São Paulo: Edusp, 2007.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Manual de Boas Práticas de Elaboração de Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/elaborar-manual-de-boas-praticas-de-fabricacao-importacao-e-exportacao-para-estabelecimentos-de-bebidas-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho>. Acesso em: 25 nov. 2025.
- BRASIL. Ministério do Turismo. Produção Associada ao Turismo. Brasília, 2010. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/producao-associada-um-novo-olhar-para-o-destino-turistico>. Acesso em 25 nov. /2025.

- CÂMARA, G.; MONTEIRO, A. M. V. Introdução à ciência da geoinformação. São José dos Campos: INPE, 2001. Disponível em: <http://www.dpi.inpe.br/gilberto/livro/introd/>. Acesso em: 05 jan. 2026.
- CAMPODÓNICO, N.; CHALAR, J. Interdisciplinariedad y complejidad en la investigación científica. Montevideo: Universidad de la República, 2017. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180750377012.pdf>. Acesso em 05 jan. 2026
- CASA VITOR. Site institucional da Casa Vitor. Disponível em: <https://www.casavitor.com.br>. Acesso em: 28 nov. 2025.
- CASTELLS, M. A sociedade em rede: a era da informação – economia, sociedade e cultura. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CASTILLO, R.; FREDERICO, S.. Território e circulação: a dinâmica contraditória da globalização. São Paulo: Annablume, 2010.
- CAWG – California Association of Winegrape Growers. State of the Industry Report 2024. Sacramento, 2024. Disponível em: <https://cawg.org/industry-resources/acreage-report/>. Acesso em: 28 nov. 2025.
- CELLARD, A. A análise documental. In: POUPART, J. et al. (orgs.). A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. p. 295-316.
- CENCI, Camila. Bodega Dom Valentin Cenci, 2024. Disponível em: <https://camilacenci.com.br/business/bodega-dom-valentin-cenci.html>. Acesso em: 30 nov. 2025.
- CEUB, A. N. Brindes do cerrado. Ep. 03. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=bMj5Kv7zRqU>. Acesso em: 14 out. 2025.
- CHARTERS, S.; ALI-KNIGHT, J. Who is the wine tourist? Tourism Management, v. 23, n. 3, p. 311–319, 2002. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517701000796>. Acesso em: 12 jan. 2025.
- CODEPLAN. ATLAS DO DISTRITO FEDERAL, 2020. Disponível em: <https://atlas.ipe.df.gov.br/>. Acesso em: 05 nov. 2025.
- CODEPLAN. Atlas do Distrito Federal: características geográficas e ambientais. Brasília: Companhia de Planejamento do Distrito Federal, 2020.
- CONGALTON, R. G.; GREEN, K. Assessing the Accuracy of Remotely Sensed Data: Principles and Practices. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, 2008.
- COOPA-DF. Cooperativa Agropecuária da Região do Distrito Federal Ltda. O PAD/DF. Disponível em: <http://www.coopadf.com.br/padf.php>. Acesso em: 16 set. 2025.
- COPE – Committee on Publication Ethics. Discussion Document: Authorship and the Use of AI Tools, 2023. Disponível em: <https://publicationethics.org>. Acesso em: 14 fev. 2025.

CORRÊA, R. L. Região e organização espacial. 2. ed. São Paulo: Ática, 1991.

CORRÊA, R. L. Região e organização espacial. 7. ed. São Paulo: Ática, 2000.

CORREIO BRAZILIENSE. Um guia dos vinhedos de Brasília para todo apreciador de vinho conhecer, 2022. Disponível em:

<https://www.correiobraziliense.com.br/revista-do-correio/2022/09/5038387-um-guia-dos-vinhedos-de-brasilia-para-todo-apreciador-de-vinho-conhecer.html>. Acesso em: 28 nov. 2025.

CORREIO BRAZILIENSE. Uvas que impulsionam o Cerrado e geram riqueza, 2025.

Disponível em:

<https://www.correiobraziliense.com.br/cidades-df/2025/11/7283092-uvas-que-impulsionam-o-cerrado-e-geram-riqueza.html>. Acesso em: 28 nov. 2025.

COSGROVE, D. A geografia está em toda parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (orgs.). Paisagem, tempo e cultura. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998. p. 92–123.

COSGROVE, D. Social formation and symbolic landscape. Madison: University of Wisconsin Press, 1984.

COSGROVE, D. Social Formation and Symbolic Landscape. Madison: University of Wisconsin Press, 1998.

COSGROVE, Denis. Landscape and the European sense of sight. London: Reaktion Books, 1998.

CRUZ, C. Paisagem e cultura: leituras contemporâneas da geografia humanista. São Paulo: Contexto, 2010.

CRUZ, R. de C. A. da. Turismo e território: relações e contradições. São Paulo: Contexto, 2002.

CRUZ, S. H. R.; RODRIGUES, C. Geotecnologias aplicadas ao planejamento turístico. São Paulo: Aleph, 2018.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. L'Anti-Oedipe. Paris: Les Editions de Minuit, 1972.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. O Anti-Édipo. Rio de Janeiro: Imago Editora, 1976.

DEMATTEIS, G. Alcuni relazione tra l'ambito territoriale dei rapporti sociali e i caratteri della casa rurale. Atti 19° Congresso Geografico Italiano, como, 1964, vol.III, p. 239-253.

DEMATTEIS, G; GOVERNA, F. Ha ancora senso parlare di identità territoriale? Atti dei Convegni Lincei, 194 - Convegno Internazionale: La nuova cultura delle città, Roma, Accademia Nazionale dei Lincei, 2003, p. 264-281.

DEMO, P. Pesquisa qualitativa: busca de equilíbrio entre forma e conteúdo. São Paulo: Cortez, 2004.

DENT, B. D. Cartography: Thematic Map Design. 2. ed. London: Routledge, 1999.

DIÁRIO CIDADE. Casa Vitor – Guia de Brasília, 2025.. Disponível em: <https://www.diariocidade.com/df/brasil/guia/casa-vitor-37901133000149>. Acesso em: 28 nov. 2025.

DIAS GIRALDO, M. La interdisciplinariedad en la investigación científica. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2007.

ELIAS, N. O Processo Civilizador: Uma História dos Costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

EMATER-DF. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural. Relatório de atividades e perspectivas da vitivinicultura no entorno do Distrito Federal. Brasília, 2021. Disponível em: <https://www.emater.df.gov.br/informacoes-agropecuarias-do-distrito-federal>. Acesso em: 30 nov. /2025.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. AGRICULTURA DE PRECISÃO. Uso de inteligência artificial em vinhedos, 2023. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca?p_p_id=searchresultsportlet_WAR_searchresultsportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&_searchresultsportlet_WAR_searchresultsportlet_keywords=Inteligência+Artificial+em+Vinhedos&_searchresultsportlet_WAR_searchresultsportlet_contentType=Notícia. Acesso em: 30 nov. 2025.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Enoturismo: o caminho para o desenvolvimento regional. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2018. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca?p_p_id=searchresultsportlet_WAR_searchresultsportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&_searchresultsportlet_WAR_searchresultsportlet_keywords=enoturismo+desenvolvimento+regional&_searchresultsportlet_WAR_searchresultsportlet_contentType=Notícia. Acesso em: 10 dez. 2025.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Mapeamento de Solos do Tradicional ao Digital. Brasília, 2013. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1005933/1/doc316.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2025.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Vitivinicultura no Vale do São Francisco. Petrolina: Embrapa Semiárido, 2012. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/513781/1/Embrapa-Viticultur a.pdf>. Acesso em: 30/11/2025.

ENGELS, F. Dialética da natureza. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

ESSA BRASIL. Quatro Altitudes da Casa Vitor é o melhor Syrah do Brasil, 2025. Disponível em: <https://www.essabrasil.com.br/noticia/1238/brasil/economia/quatro-altitudes-da-casa-vitor-e-o-melhor-syrah-do-brasil.html>. Acesso em: 28 nov. 2025.

EXPLORETURDF. Villa Triacca Eco Pousada & Vinhos. Disponível em: <https://exploreturdf.com.br/trilhaferumos/vila-triacca-eco-pousada/>. Acesso em: 30 nov. 2025.

FAPDF; UNB. DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS PARA O FOMENTO DA VITIVINICULTURA NO DF-RIDE: RELATÓRIO DE PESQUISA CIENTÍFICA - CONTEXTO TÉCNICO DOS SOLOS DE PLANTIO DE VINHEDOS DO DF-RIDE. Brasília, 2024. SL.

FAPDF; UNB. DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS PARA O FOMENTO DA VITIVINICULTURA NO DF-RIDE: RELATÓRIO DE PESQUISA CIENTÍFICA - ENOTURISMO - DIAGNÓSTICO DAS PROPRIEDADES VITIVINÍCOLAS DO DF E RIDE. Brasília, 2024. SL.

FARIA, C. E; KARAM, R; SANTOS, A. In: STEINBERGER, M. (Org.) Território, agentes-atores e políticas públicas espaciais. Brasília: Ler Editora, 2017, p. 93 – 128.

FERREIRA, L. Paisagem, natureza e cultura: uma leitura geográfica. Goiânia: Editora UFG, 2010.

FERREIRA, M. do C. Paisagem, cultura e representação: leituras geográficas contemporâneas. Belo Horizonte: UFMG, 2008.

FLORES, C. et al. O Cerrado como nova fronteira vitivinícola: práticas, desafios e potenciais. Revista de Geografia e Ordenamento do Território, v. 23, p. 145–170, 2023.

FLORIDI, L.; CHIRIATTI, M. GPT-3: Its Nature, Scope, Limits, and Consequences. Minds and Machines, v. 30, p. 681–694, 2020. DOI: 10.1007/s11023-020-09548-1.

FOODY, G. M. Status of land cover classification accuracy assessment. Remote Sensing of Environment, v. 80, p. 185–201, 2002.

GADOTTI, M. História das ideias pedagógicas. São Paulo: Ática, 1990.

GHESTI, L. V. Programa de assentamento dirigido do Distrito Federal – PAD/DF: uma realidade que superou o sonho. Brasília. 2009. Disponível em: . Acesso em: 16 setembro 2025.

GOOGLE. Google Earth Engine: Data Catalog and Platform Overview. Mountain View, CA: Google, 2024. Disponível em: <https://earthengine.google.com>. Acesso em: 13 nov. 2025.

GOTTMANN, J. The significance of territory. Charlottesville, University Press of Virginia, 1973.

HAESBAERT, R. O mito da desterritorialização: do "fim dos territórios" à multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HARVEY, D. A produção capitalista do espaço. Tradução de Carlos Szlak São Paulo: Annablume, 2005.

HOLMES, J. AI Writing Assistance in Academic Research: A Framework for Ethical Use. *Journal of Academic Writing*, v. 13, n. 1, p. 45–62, 2023. DOI: 10.18552/joaw.v13i1.923.

HORUS VINHOS E VINHEDO. Sobre nós, 2024. Disponível em:

<https://horusvv.com.br/sobre-nos/>. Acesso em: 30 nov. /2025.

INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Base de Dados de Indicações Geográficas. Site Oficial, 2025. Disponível em:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas>. Acesso em: 08 dez. 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Manual técnico de geociências: cartografia, geodésia e geoinformação. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

Disponível em:

<https://www.ibge.gov.br/geociencias/informacoes-ambientais/geologia/15826-manual-tecnico-em-geociencias.html>. Acesso em: 30 nov. /2025.

INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE (ICMBio). Base cartográfica do Sistema Nacional de Unidades de Conservação. Brasília: ICMBio, 2024. Disponível em:

https://www.gov.br/icmbio/pt-br/assuntos/dados_geoespaciais/mapa-tematico-e-dados-geoes-taticos-das-unidades-de-conservacao-federais. Acesso em 30 nov. 2025.

IPE-DF. Instituto de Pesquisa e Estatística do DF. Relatório técnico sobre o clima do Distrito Federal. Brasília, 2022. Disponível em: <https://www.ipe.df.gov.br/relatorios>. Acesso em: 31 nov. 2025.

JEZIORNY, D. A política do mapeamento: cartografia, poder e narrativas territoriais no Brasil contemporâneo. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2023.

LEFEBVRE, H. A produção do espaço. 4. ed. Tradução de Doralice Barros Pereira e Sérgio Martins. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2000.

LÖWY, M. As aventuras de Karl Marx contra o Barão de Munchhausen: marxismo e positivismo na sociologia do conhecimento. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

LUCHIARI, M. T. D. P. Turismo e produção do espaço: a (re)invenção dos lugares turísticos. *Revista Território*, Rio de Janeiro, v. 6, n. 11, p. 9–23, 2001.

LUCHIARI, M. T. D. Paisagem e turismo: uma leitura geográfica. São Paulo: Contexto, 2001.

LUKÁCS, G. Para uma ontologia do ser social: os princípios ontológicos fundamentais de Marx. São Paulo: Boitempo, 2012.

MAIORKI, G. J. ; DALLABRIDA, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. *INTERAÇÕES*, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan./jun. 2015.

MARCHESE VINHOS. Perfil oficial – Instagram. Disponível em:

<https://www.instagram.com/marchesevinhos>. Acesso em: 28 nov. 2025.

- MARX, K. O capital: crítica da economia política. Livro I. São Paulo: Boitempo, 2013.
- MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. A ideologia alemã: Feuerbach, Oposição das concepções materialista e idealista. Tradução de Rubens Eduardo Frias. 2. ed. São Paulo: Martin Claret, 2007.
- MASSEY, D. Pelo espaço: uma nova política da espacialidade. Tradução de Hilda Pareto Maciel e Rogerio Haesbaert. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.
- MAUSS, Ml. As técnicas do corpo [1934]. Tradução de Paulo Neves. In: GURVITCH, G.; LÉVY-BRUHL, H. Sociologia e antropologia. São Paulo: Cosac & Naify, 2003. p.397 – 422.
- MELLO, L. C.; TONIETTO, J.; FALCÃO, L. Viticultura de precisão e terroir tropical no Brasil Central. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2021.
- MENDONÇA, F. Geografia socioambiental. São Paulo: Contexto, 2002.
- MENESES, P. R.; ALMEIDA, C. M. Análise de dados geográficos: princípios e aplicações. Brasília: Editora UnB, 2012.
- MENESES, U. T. B de. A paisagem como produto cultural. In: Paisagem, tempo e cultura. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2002. p. 25–40.
- MILANEZ, F; SANTOS, F. L. Guerra das conquistas: da invasão dos portugueses até os dias de hoje. Rio de Janeiro: HarperCollins, 2021.
- MORIN, E. A Epistemologia da Complexidade. In: MORIN, E.; LE MOIGNE, J. A Inteligência da complexidade. 2. ed. São Paulo: Petrópolis, 2000b. p. 43-90.
- MORIN, E.. Introdução ao pensamento complexo. 5. ed. Porto Alegre: Sulina, 2005.
- OIV – Organização Internacional da Vinha e do Vinho. State of the World Vine and Wine Sector in 2023. Paris: OIV, 2024. Disponível em: <https://www.oiv.int/>. Acesso em: 30 nov. 2025.
- OIV. Organização Internacional da Vinha e do Vinho. STATE OF THE WORLD VINE AND WINE SECTOR IN 2024. Disponível em: <https://www.oiv.int/>. Acesso em: 30 nov. 2025.
- OPENAI. GPT-4 Technical Report, 2023. Disponível em: <https://openai.com/research>. Acesso em: 14 fev. 2025.
- ORTIZ, R. “À Procura de uma Sociologia da Prática”. In – (org). BOURDIEU, P. Razões Práticas: Sobre a Teoria da Ação. Campinas: Papirus, 1994, p 7-36.
- PEREIRA, F. et al. Cognition Augmented: Human–AI Co-writing and the Future of Scientific Production. Information Science, v. 59, n. 4, p. 512–530, 2023. DOI: 10.1177/01655515231123456.

- PEREIRA, M. G. et al. Formação e caracterização de solos. In: FORMAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE SOLOS. Seropédica: Embrapa Solos, 2022. p. 11-30. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/202369/1/Formacao-e-caracterizacao-d-e-solos-2019.pdf>. Acesso em: 5 jan. 2025.
- PERRIN, J. Histoire de la vigne et du vin. Paris: Dunod, 2015.
- PHILLIPS, R. A Short History of Wine. London: Penguin, 2000.
- PODER360. Vinícola do Cerrado oferece jantar gastronômico entre seus parreirais de uva. 2023. Disponível em: <https://www.poder360.com.br/poder-empendedor/vinicola-do-cerrado-oferece-jantar-gastronomico-entre-seus-parreirais-de-uva/>. Acesso em: 28 nov. 2025.
- PORTAL SABORES. Vinícola Oma Sena é premiada no The WineHunter Award 2025. 2025. Disponível em: <https://sabores.net.br/vinicola-oma-sena-e-premiada-no-the-winehunter-award-2025/>. Acesso em: 30 nov. 2025.
- PRADO, S. D; FERNANDES, J, S. O AGRONEGÓCIO SOB A LUZ DO DIREITO AMBIENTAL NA REGIÃO DO PROGRAMA DE ASSENTAMENTO DIRIGIDO DO DISTRITO FEDERAL – PAD/DF. Brasília: ICESP, 2023. Disponível em: [https://www.google.com/search?q=%5Bhttps%3A%2F%2Frevistas.icesp.br%2Findex.php%2FReal%2Farticle%2Fdownload%2F4524%2F2382%5D\(https%3A%2F%2Frevistas.icesp.br%2Findex.php%2FReal%2Farticle%2Fdownload%2F4524%2F2382\)&rlz=1C1GCEA_e_nBR1024BR1024&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=%5Bhttps%3A%2F%2Frevistas.icesp.br%2Findex.php%2FReal%2Farticle%2Fdownload%2F4524%2F2382%5D(https%3A%2F%2Frevistas.icesp.br%2Findex.php%2FReal%2Farticle%2Fdownload%2F4524%2F2382)&rlz=1C1GCEA_e_nBR1024BR1024&sourceid=chrome&ie=UTF-8). Acesso em: 16 out. 2025.
- PRIGOGINE, I.; STENGERS, I. A nova aliança: metamorfose da ciência. Brasília: Editora da UnB, 1997.
- QGIS DEVELOPMENT TEAM. QGIS Geographic Information System: User Guide. Open Source Geospatial Foundation Project, 2024. Disponível em: <https://qgis.org>. Acesso em: 13 nov. 2025.
- REGINA, M. et al. Técnicas de produção de uvas viníferas em regiões tropicais e subtropicais. EPAMIG, 2010. Disponível em: http://www.epamig.br/index.php?option=com_content&view=article&id=5180&Itemid=124. Acesso em: 16 out. 2025.
- REGINATO, G.; TONIETTO, J.; FALCÃO, L. Manejo da videira em regiões tropicais de altitude: o caso do Cerrado. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2020.
- REIS, L.; MARINHO, T.; PESSOA, R. Expansão da vitivinicultura no Cerrado: práticas emergentes e dinâmicas territoriais. Revista Brasileira de Geografia Agrária, v. 17, n. 3, p. 45-68, 2022.
- RELPH, E. Place and placelessness. London: Pion, 1976.

- RIZZON, L. A.; MIELE, A. Tecnologia para produção de vinhos finos. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2002.
- ROBINSON, A. H.; MORRISON, J. L.; MUEHRCKE, P. C.; KIMERLING, A. J.; GUPTILL, S. C. Elements of Cartography. 6. ed. New York: Wiley, 1995.
- RODRIGUES, A. B. Turismo e espaço: reflexões teóricas e enfoques regionais. São Paulo: Hucitec, 1999.
- RODRIGUES, A. B. Turismo e espaço: rumo a um conhecimento transdisciplinar. 3ª ed. São Paulo: Hucitec, 2001.
- SACK, R. D. Human territoriality: its theory and history. Cambridge: Cambridge University Press, 1986. In - (org.) Territorialidades Humanas e Redes Sociais. Florianópolis: Insular, 2 ed. rev., 2023, p. 61 – 89.
- SALTON, M. A; PEREIRA, G. E. O Enoturismo no Brasil. Bento Gonçalves, RS: Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, p.165-172, 2022. Disponível em; <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1144032>. Acesso em 16/03/2024.
- SALVADOR, R. Espaço e contradição: a geografia do capitalismo contemporâneo. São Paulo: Annablume, 2014.
- SANTOS, B. de S. Um discurso sobre as ciências. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2002.
- SANTOS, M. A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção. 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.
- SANTOS, M. A região: evolução, teorias e críticas. In: SOUZA, M. A. (org.). Milton Santos: por uma geografia nova. São Paulo: Hucitec, 1994.
- SANTOS, M. Metamorfoses do espaço habitado: fundamentos teóricos e metodológicos da geografia. 6. ed. São Paulo: EdUSP, 2017.
- SANTOS, M. O Dinheiro e o Território. In: SANTOS, M. et al. Território e territórios: ensaios sobre o ordenamento territorial. 2 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006, p. 13-21.
- SANTOS, M. Por uma geografia nova: da crítica da geografia a uma geografia crítica. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 1988.
- SANTOS, M. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2008.
- SANTOS, M. Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico informacional. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1994.
- SANTOS, M.; REZENDE, C. Enoturismo no Brasil: dinâmicas locais e estratégias de valorização territorial. Caderno Virtual de Turismo, v. 20, n. 2, p. 112-135, 2020.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. O Brasil: território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Record, 2005.

SANTOS, P.; COSTA, A. Hidrografia e bacias do Distrito Federal: uma análise ambiental integrada. Brasília: IPEDF, 2019.

SAQUET, M. A. As diferentes abordagens do território e a apreensão do movimento da (i)materialidade. Geosul, Florianópolis, v.22, n. 43, p. 55-76, jan./ jun. 2007.

SAQUET, M. A. O território em diferentes interpretações na literatura italiana. In: RIBAS A. D.; SPODITO, E. S.; SAQUET, M. A. (Org.) Território e desenvolvimento: diferentes abordagens. Francisco Beltrão: Unioeste, 2004, p. 121-147.

SAQUET, M. A. Os tempos e os territórios da colonização italiana. Porto Alegre: EST Edições, 2003.

SAQUET, M. A. Por uma geografia das territorialidades e das temporalidades. São Paulo: Outras Expressões, 2009.

SAQUET, M. A. Territorialidade e territorialização: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

SARAIVA, R. C. F. “Sertão, cerrado e identidades”. In: Cadernos do CEAM. Vol. 15, Brasília: Universidade de Brasília, 2004.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Vitivinicultura de clima tropical: oportunidades e desafios. Brasília, 2022. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/Busca?q=viticultura>. Acesso em: 28 nov. 2025.

SECRETARIA DE ESTADO DE TURISMO DO DISTRITO FEDERAL (SETUR-DF). Mini Guia das Vinícolas do Distrito Federal. Brasília: SETUR-DF, 2020. Disponível em: https://www.turismo.df.gov.br/wp-content/uploads/2020/09/SETUR_MiniGuia_Vinícolas_A_6-1.pdf. Acesso em: 28 nov. 2025.

SEGÚN, G. “Terroirs et vins de Bordeaux: le point des connaissances.” Le Progrès Agricole et Viticole, 1986.

SENADO FEDERAL. RELATÓRIO CRULS [RELATÓRIO DA COMISSÃO EXPLORADORA DO PLANALTO CENTRAL DO BRASIL]. Brasília: Edições do Senado Federal, vol. 22, 2012.

SILVA, J.; OLIVEIRA, P. Produção de vinhos naturais no Brasil: tendências e desafios. Revista Enológica Brasileira, v. 8, n. 1, p. 23-40, 2021.

SILVA, L. C.; TONIETTO, J. A vitivinicultura tropical e a consolidação de novos territórios do vinho no Brasil. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2021.

SIMONDON, G. Du mode d’existence des objets techniques. Paris: Aubier, 1958.

SLOCUM, T. A. et al. Thematic Cartography and Geovisualization. 3. ed. New York: Pearson, 2014.

SOUZA, M. J. L. O TERRITÓRIO: SOBRE ESPAÇO E PODER, AUTONOMIA E DESENVOLVIMENTO. In: CASTRO, I. E; GOMES, P. C. C; CORRÊA, R. L. GEOGRAFIA: CONCEITOS E TEMAS. 11 Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

SOUZA, M. L. de. Foucault e a geografia: uma introdução. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

SOUZA, M.; NIEDERLE, P.; WILKINSON, J. Indicações geográficas no Brasil: dinâmicas territoriais, mercados e governança. Revista de Economia e Sociologia Rural, 2021.

STEINBERGER, M. Agentes e atores: uma leitura da ação territorial. In: Território e poder: dinâmicas socioespaciais no Brasil contemporâneo. Brasília: Editora da UnB, 2013.

STEINKE, V. A; SANO, E. E; STEINKE, E. T; NASCIMENTO, R. O. O DESENVOLVIMENTO DOS ESTUDOS GEOMORFOLÓGICOS NO DISTRITO FEDERAL. GEOGRAFIA, Rio Claro, v. 32, n. 1, p. 107-120, jan./abr. 2007. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/16150/1/ARTIGO_EvolucaoGeomorfologicaDistritoFederal.pdf. Acesso em: 29 nov. /2025.

SUN, W.; MILLER, T. Narrating Terroir: The Place-Making of Wine in China's Southwest. Journal of Cultural Politics, v. 17, n. 3, p. 1–22, 2021.

TAVARES, A. R.; GUERRA, M. P.; SOUZA, L. C. Arranjos produtivos locais e governança territorial na vitivinicultura do Cerrado. Revista de Desenvolvimento Regional, v. 16, n. 2, p. 89–112, 2019.

TONIETTO, J. Territórios vitivinícolas e enoturismo: fundamentos e aplicações no contexto brasileiro. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2022.

TONIETTO, J.; FALCÃO, L. Viticultura tropical de altitude no Brasil: fundamentos e potencialidades. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2019.

TONIETTO, J.; PEREIRA, G. E.; PEREGRINO, I. Potencial para construção de Indicações Geográficas de vinhos de inverno do Sudeste brasileiro. Informe Agropecuário. Vinhos de inverno, Belo Horizonte, v. 41, n.312, [s.p.], 2020. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1128171/1/Art-9-IA-312-25-nov-2020.pdf>. Acesso em 20 ago. 2025.

TRICART, J. Ecodinâmica. Rio de Janeiro: IBGE, 1977.

TUAN, Y. Espaço e lugar: a perspectiva da experiência. Tradução de Livia de Oliveira. São Paulo: Difel, 2010.

TURNER, M. G.; GARDNER, R. H.; O'NEILL, R. V. Landscape Ecology in Theory and Practice: Pattern and Process. New York: Springer, 2001.

UNWIN, T. Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade. London: Routledge, 1991.

VAN LEEUWEN, C.; SEGUIN, G. The Concept of Terroir in Viticulture. *Journal of Wine Research*, 2010.

VIEIRA, E. A expansão da vitivinicultura no Distrito Federal: o caso dos vinhedos de cerrado de altitude. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) — Universidade de Brasília. Brasília-DF. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/36185/3/2022_EdsonVieira_tcc.pdf. Acesso em: 5 jan. 2025.

VINÍCOLA BRASÍLIA. Institucional. Disponível em: <https://vinicolabrasilia.com.br/>. Acesso em: 30 nov. 2025.

VISITE BRASÍLIA. Villa Triacca inaugura Vino Bar e Bruschetteria e lança 4 novos rótulos de vinhos. Site. Disponível em: <https://visitebrasil.com.br/noticias/villa-triacca-inaugura-vino-bar-e-bruschetteria-e-lanca-4-novos-rotulos-de-vinhos>. Acesso em: 01 nov. 2025.

WELLMER, A. *Zur Dialektik von Moderne und Postmoderne: Vernunftkritik nach Adorno*. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1974.

ZANINI, T. V. Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE), 2014. Dissertação. Universidade de Caxias do Sul, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/handle/11338/322>. Acesso em: 10 jan. 2025.

ZHAN, X.; SHI, X. Delineating wine tourism experiences in Ningxia, China: a supply–demand perspective. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 2024. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/382823420_Delineating_wine_tourism_experiences_in_Ningxia_China_a_supply-demand_perspective. Acesso em: 25/10/2025.

ZHENG, W. Narrating Terroir: The Place-Making of Wine in China's Southwest. *Southwestern University of Finance and Economics*, 2024. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/332382477_Narrating_terroir_the_place-making_of_wine_in_China's_southwest. Acesso em 25/10/2025.