

VINHOS BRASILEIROS COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA



Em colaboração com
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Associação dos Produtores de Vinhos do Vale dos Vinhedos – APROVALE
Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira – ASPROVINHO
Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes – APROMONTES
Associação dos Produtores dos Vales da Uva Goethe – PROGOETHE
Associação de Vinícolas de Farroupilha – AFAVIN
Associação Vinhos da Campanha Gaúcha

Embaixada do Brasil
Piazza Navona, 14, Roma, 00186
+39 06 683981 | roma.itamaraty.gov.br

Contatos detalhados dos Escritórios Comerciais da Embaixada

Escritório de Promoção Comercial
secom.roma@itamaraty.gov.br

Escritório do Agronegócio
agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br

O cultivo de uvas e a produção de vinho foram introduzidos no Brasil pelos portugueses, mas foi na segunda metade do século XIX que a viticultura começou a se desenvolver no país, com a chegada dos imigrantes italianos, que inicialmente produziam vinhos para seu próprio consumo familiar. Com a comercialização e a expansão da produção, foram criadas empresas e cooperativas que hoje exportam vinhos e espumantes para todo o mundo, incluindo os rótulos premiados.

Hoje o Brasil é o 18º maior produtor de vinho do mundo e o 13º maior mercado consumidor. O desenvolvimento do setor não anulou uma das principais características da viticultura brasileira: a produção familiar, fortemente ligada à salvaguarda do território. Neste contexto, o enoturismo está ganhando cada vez mais espaço nas áreas de produção, com a oferta de roteiros encantadores, aventura, contato com a natureza e degustação de vinhos e espumantes em combinação com a culinária local.

O Brasil possui dois tipos de Indicações Geográficas: a Indicação de Procedência (IP), que se refere a áreas reconhecidas por sua notoriedade na produção de vinho; e a Denominação de Origem (DO), destinada a vinhos com características intrínsecas ligadas a um território específico, tanto em termos de fatores naturais como humanos.

O reconhecimento das Indicações Geográficas contribui para o desenvolvimento da viticultura e o enoturismo, melhorando as habilidades do capital humano, a qualidade dos produtos e dos territórios. Cada Indicação Geográfica está ligada a uma associação de produtores que está envolvida em sua gestão, proteção e divulgação.

As associações encarregadas das Indicações Geográficas recebem apoio técnico e científico da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e de outras instituições, como o Sebrae.

Neste catálogo apresentamos as 7 Indicações Geográficas dos vinhos brasileiros: DO Vale dos Vinhedos, IP Pinto Bandeira, IP Altos Montes, IP Vales da Uva Goethe, IP Monte Belo, IP Farroupilha e IP Campanha Gaúcha.

Estão em fase de estruturação a DO Altos de Pinto Bandeira, a IP Região do Planalto Catarinense e a IP Vale do São Francisco, única área do Brasil com clima tropical semiárido que produz os chamados vinhos tropicais e espumantes. As temperaturas, de amenas a quentes, e a irrigação dos vinhedos com água do rio São Francisco permitem a produção de uvas em todos os meses do ano.



Foto: GilmarGomes

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE VINHOS BRASILEIROS E ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES



DO VALE DOS VINHEDOS

Denominação de Origem (DO) desde 2012

Rio Grande do Sul, municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul.

Em 2012, o Vale dos Vinhedos recebeu a primeira Denominação de Origem para os vinhos do Brasil. Em 2002 foi-lhe concedida a primeira Indicação de Procedência.

Localizado na área do Planalto das Araucárias a uma altitude entre 500 e 700 metros, o Vale dos Vinhedos tem características únicas em termos de solo, clima e topografia, que, combinados com a cultura local de origem italiana, resultam em uma região única no mundo.

Os espumantes são produzidos exclusivamente pelo *Método Tradicional* (fermentação tradicional na garrafa), nas classificações Natural, Extra-brut ou Brut. Para este produto as uvas Chardonnay e/ou Pinot Noir são obrigatórias.

Nos vinhos brancos, as uvas Chardonnay são obrigatórias e podem ser misturadas com Riesling Itálico.

O uso da uva Merlot é obrigatório para vinhos tintos, que podem ser misturados com uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat.

Os produtos são envelhecidos exclusivamente em barris de carvalho. Antes de chegar ao consumidor, os vinhos brancos passam por um período mínimo de envelhecimento de 6 meses. No caso de vinhos tintos, são necessários 12 meses, enquanto os espumantes passam um mínimo de 9 meses em contato com as leveduras durante a fase de criação de espuma.

Outro segmento bem desenvolvido e articulado no Vale dos Vinhedos é o do turismo gastronômico e enológico, que oferece passeios e degustações de comidas e vinhos.

Contatos:



Associação dos Produtores de Vinhos do Vale dos Vinhedos – APROVALE

Bento Gonçalves | Rio Grande do Sul

faleconosco@valedosvinhedos.com.br | www.valedosvinhedos.com.br

www.instagram.com/valedosvinhedosoficial | www.facebook.com/valedosvinhedosoficial

www.twitter.com/valedosvinhedos

www.valedosvinhedos.wordpress.com



Foto: Gilmair Gomes



Foto: Gilmair Gomes



Foto:GlimarCombes



FotosIL



FotoVincicolaAurora

IP PINTO BANDEIRA

Indicação de Procedência (IP) desde 2010

Rio Grande do Sul, municípios de Bento Gonçalves e Farroupilha.

Os vinhos e espumantes de Pinto Bandeira são o resultado de um saber-fazer muito antigo, com origem na Itália, e incorporados à cultura do Rio Grande do Sul desde 1880. A viticultura se expandiu ao longo dos anos, e nos anos 30 estimulou a criação de cooperativas.

Pinto Bandeira produz vinhos e espumantes em declives íngremes e ondulados, que formam vales fechados de onde se podem ver florestas nativas de um verde profundo.

É autorizada a produção de vinhos tintos e brancos secos, espumantes brut e moscatel. Os vinhos espumantes são produzidos exclusivamente com o *Método Tradicional* (refermentação na garrafa), com as variedades Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico e Viognier. O espumante moscatel é obtido a partir das variedades Moscato Branco, Moscatel Nazareno, Moscato de Alexandria, Malvasia de Cândia e Malvasia Bianca.

Os vinhos tintos mais importantes são das variedades Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Pinot Noir. Entre os vinhos brancos, destaca-se o Chardonnay.

Com a Indicação de Procedência, Pinto Bandeira também fortaleceu o enoturismo, cujo impacto é significativo nesta região do Sul do Brasil.

Contatos:

Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira – ASPROVINHO

Pinto Bandeira | Rio Grande do Sul

asprovinho@asprovinho.com.br | www.asprovinho.com.br

[www.facebook.com/pages/category/Community/Asprovinho-](https://www.facebook.com/pages/category/Community/Asprovinho-590839504733236)

[590839504733236](https://www.facebook.com/pages/category/Community/Asprovinho-590839504733236)

www.instagram.com/asprovinho



IP ALTOS MONTES

Indicação de Procedência (IP) desde 2012

Rio Grande do Sul, municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua.

Colonizado por imigrantes italianos no final do século XIX, este território desfruta de um clima favorável à viticultura. As temperaturas mais amenas em interação com o solo e as variedades cultivadas levam a um período mais longo de maturação das uvas, com colheitas mais tardias do que a média em outras áreas vizinhas. Estas condições proporcionam uvas com excelente acidez, alta pigmentação e teor médio de açúcar.

Os espumantes podem ser brancos e rosados, sendo produzidos a partir das variedades Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico e Trebbiano. O vinho espumante moscatel também pode ser branco ou rosado, sendo elaborado a partir das variedades Moscato Branco, Moscato Branco R2, Moscato Giallo, Moscato de Alexandria e Malvasia.

Os vinhos tintos secos podem ser feitos de Cabernet Franc, Merlot, Ancellotta, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Refosco, Marselan e Tannat. Os vinhos brancos secos podem ser produzidos com Riesling Itálico, Malvasia de Cândia, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer e Moscato Giallo.

Os vinhos rosados secos podem ser feitos a partir de Pinot Noir e Merlot.

O roteiro de enoturismo desta região inclui visitas, degustações e experiências gastronômicas e vinícolas, muitas vezes oferecidas pelos próprios proprietários das vinícolas.

Contatos:



Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes – APROMONTES

Flores da Cunha | Rio Grande do Sul

contato@vinhosdosaltosmontes.com.br |

www.vinhosdosaltosmontes.com.br

www.facebook.com/altosmontesoficial

www.instagram.com/altosmontesoficial



Foto di Mioranza



Foto LA



IP VALES DA UVA GOETHE

Indicação de Procedência (IP) desde 2012

Santa Catarina, municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara.

A tradição vinícola local tem sua origem com a chegada dos imigrantes italianos no final do século XIX, enquanto a uva Goethe foi introduzida na região no início do século XX. O sucesso da produção levou à instalação do Subestação Enológica em Urussanga em 1942. Nos anos 50, o município de Urussanga foi considerado a Capital do Vinho. E em 2004, os Vales da Uva Goethe recebeu o título de Capital do Bom Vinho de Santa Catarina.

A uva e o vinho deste território incorporam as horas de sol, o calor do dia, os dias de chuva, a duração do nevoeiro e o frio da noite. Todos estes elementos são influenciados pela energia da radiação solar, as correntes das Malvinas, a umidade e sais trazidos pelo Oceano Atlântico e pelos ventos das falésias a uma altitude de 1.800 metros.

Os vinhos brancos e espumantes são elaborados a partir das videiras Goethe presentes nesta área, o "Goethe Clássico" e o "Goethe primo", que tiveram origem e foram adaptados por mais de 100 anos nesta região. Os vinhos são reconhecidos como de verdadeiro *terroir* devido à sua relação íntima com condições climáticas específicas.

Os vinhedos são tradicionalmente cultivados com espaldeira, com limites máximos de produtividade ligados à qualidade do produto.

Os vinhos são produzidos e engarrafados essencialmente na área geográfica delimitada, e os vinhos espumantes podem ser feitos utilizando o *Método Tradicional* ou o *Charmat*.

Contatos:



Associação dos Produtores dos Vales da Uva Goethe – PROGOETHE
www.facebook.com/progoethe.com.br



Foto: Henry Goolart



Foto: Henry Goolart



Foto: Henry Goolart



Foto: Henry Goolart



Foto: HenryGoulart



Foto: SEBRAE



Foto: SEBRAE



Foto: SEBRAE

IP MONTE BELO

Indicação de Procedência (IP) desde 2013

Rio Grande do Sul, municípios de Monte Belo do Sul, Bento Gonçalves e Santa Tereza.

A história da região do Monte Belo está ligada à imigração italiana na segunda metade do século XIX, baseada na pequena propriedade, no trabalho familiar e na produção para subsistência.

O clima é bastante homogêneo, distinguindo-se das outras Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul por ter o maior potencial térmico, o que contribui para o amadurecimento precoce das uvas e a concentração de açúcares.

Os espumantes branco e rosado têm uma composição exclusiva da região: mínimo de 40% Riesling Itálico e 30% Pinot Noir. O vinho espumante Moscatel, branco ou rosado, é produzido com pelo menos 70% de uvas Moscatel.

São permitidos vinhos tintos secos das variedades Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Tannat, que devem conter pelo menos 85% de vinho varietal. A mistura de vinho tinto tem 40% Merlot mais misturas de até 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc e 15% Tannat, Egidola ou Alicante Bouschet.

Os vinhos brancos secos são Riesling Itálico ou Chardonnay, que devem ter pelo menos 85% de vinho da casta. Os vinhos brancos misturados (*blended*) têm pelo menos 60% Riesling Itálico e 20% Chardonnay.

As mudanças na vitivinicultura, como resultado da Indicação de Procedência Monte Belo, permitiram incluir o enoturismo como uma atividade secundária neste território.

Contatos:

Associação dos vitivinicultores de Monte Belo do Sul – APROBELO

www.instagram.com/aprobello_



IP FARROUPILHA

Indicação de Procedência (IP) desde 2015

Rio Grande do Sul, município de Farroupilha.

Em 1875, a região acolheu as primeiras famílias italianas da Lombardia, Piemonte e Vêneto. O plantio da videira começou assim que os imigrantes se estabeleceram em suas propriedades. Desde os primeiros vinhos artesanais, o município de Farroupilha se tornou o maior produtor de uvas de moscatel do Brasil, com foco na produção de vinhos moscatel, tranquilos, espumantes frisantes.

Os fatores naturais presentes neste território influenciam a fisiologia da videira, o seu metabolismo primário, como carboidratos e ácidos orgânicos, e secundários, como precursores aromáticos, compostos fenólicos, estilbenos e outros. O clima quente e temperado, com temperatura média de 16,8 ° C e precipitação média anual de 1.837 mm, determinam o amadurecimento tardio das uvas.

As variedades autorizadas são: Moscato Branco, Malvasia de Cândia, Moscato Giallo, Moscato de Alexandria, Malvasia Bianca, Moscato Rosado e Moscato de Hamburgo.

Em Farroupilha são produzidos vinho branco moscatel, vinho espumante moscatel, vinho frisante moscatel, vinho licoroso moscatel, mistura simples moscatel e aguardente de vinho moscatel.

Farroupilha é considerada o berço da imigração italiana no Rio Grande do Sul, a capital nacional do vinho espumante moscatel, do tricô e da fruta kiwi. Suas principais atrações turísticas são o Santuário de Nossa Senhora de Caravaggio e Salto Ventoso.

Contatos:



Associação de Vinícolas de Farroupilha – AFAVIN

contato@vinhosdefarroupilha.com.br

www.facebook.com/vinhosdefarroupilha

www.instagram.com/vinhosdefarroupilha



IP CAMPANHA GAÚCHA

Indicação de Procedência (IP) desde 2020

Rio Grande do Sul, municípios de Aceguá, Alegrete, Bagé, Barra do Quaraí, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra, Itaquí, Lavras do Sul, Maçambará, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana.

É a região vinícola mais quente e com a menor precipitação do sul do Brasil, localizado no bioma Pampa, na fronteira com a Argentina e o Uruguai. O clima temperado apresenta invernos frios com uma temperatura mínima de 0°C e verões quentes com baixa pluviosidade e altas diferenças de temperatura, atingindo até 40°C.

A produção começou a se fortalecer na década de 1980 e se consolidou nos anos 2000, com o aumento do número de produtores de uva e vinho. Os vinhedos são cultivados com espaldeira, com limites de produtividade e padrões de maturidade das uvas para aumentar a qualidade dos produtos. Estão autorizadas 36 castas de uva para a produção de vinhos.

São produzidos vinhos brancos, rosados, tintos e espumantes naturais, que também contribuem para o desenvolvimento socioeconômico local através do enoturismo. A "Rota das Vinhas e Vinhos" reúne as vinícolas da região da Campanha Gaúcha, onde é possível visitar e degustar vinhos e a culinária regional, rodeado pela paisagem dos Pampas.

Contatos:



Associação Vinhos da Campanha Gaúcha
associacaovinhosdacampanhag@hotmail.com |
www.vinhosdacampanha.com.br
www.facebook.com/vinhosdacampanhagaucha
www.instagram.com/vinhoscampanhagaucha



Foto Dandy Marchetti

