

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**País de origem:**

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Vale do São Francisco

Espécie: IP DO**Número do registro no Brasil:**

BR402020000021-3

Data de concessão do registro:

01/11/2022

Publicação da concessão do registro:http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2704.pdf**Caderno de Especificações Técnicas:**<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/ValedoSoFrancisco.pdf>**Representação figurativa/gráfica:** Não se aplica**2. REQUERENTE DO REGISTRO****Nome ou razão social:**

Instituto do Vinho do Vale do São Francisco

CPF / CNPJ:

06289893000113

Endereço:	Avenida Central, s/nº		
Cidade/UF:	Lagoa Grande/PE	CEP:	56395-000
Telefone:		Fax:	
E-mail:	info@rgf-ip.com.br		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador Roner Guerra Fabris

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência de vinhos Vale do São Francisco é uma área contínua de 25.138 km², com as seguintes coordenadas extremas: ao norte, 8°19'45" de latitude Sul e 39°48'51" de longitude oeste; ao sul, 9°50'37" de latitude Sul e 39°47'44" de longitude oeste; a leste, 9°09'26" de latitude Sul e 39°21'04" de longitude oeste; a oeste, 9°42'16" de latitude Sul e 41°54'11" de longitude oeste. Seus limites são os limites político-administrativos dos municípios de Lagoa Grande, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista, no estado de Pernambuco; e, Casa Nova e Curaçá, no estado da Bahia, incluindo integralmente seus territórios, conforme definidos pelo IBGE.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome Vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante

Especificações e características:

O produto da IP Vale do São Francisco é o vinho, incluindo os seguintes tipos, referidos no marco regulatório brasileiro de vinhos como classes: vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante. São os chamados "vinhos tropicais", onde o sistema de produção vitícola possibilita duas safras anuais, gerando vinhos com originalidade e identidade própria. Os vinhos brancos são leves com aromas florais e de frutas tropicais, já tintos são leves e jovens ou até mais encorpados e aptos ao envelhecimento, com aromas de frutas vermelhas ou negras maduras. Os espumantes, por sua vez, são na maioria jovens, secos ou demi-sec, além do espumante moscatel. São vinhos com cor, aroma e paladar equilibrados, incluindo qualidades analíticas e sensoriais distintas.

Os sistemas de condução mais utilizados nos vinhedos são a latada e a espaldeira, ascendente ou retombante, adotando-se normalmente poda longa ou, em casos específicos, poda em esporão; uso de cordão esporonado ou com varas.

Dentre as variedades cultivadas na região encontram-se, dentre outras: tintas - Alicante Bouschet, Aragonês, Barbera, Cabernet Sauvignon, Egidola, Grenache, Malbec, Merlot, Ruby Cabernet, Tannat, Tempranillo, Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah; brancas - Arinto, Chardonnay. Chenin

Blanc, Fernão Pires, Moscato Canelli, Moscato Itália, Sauvignon Blanc, Verdejo, Viognier.

Relação com área geográfica:

A área delimitada da Indicação de Procedência (IP) Vale do São Francisco originou-se com a organização da produção agrícola irrigada da região iniciada na década de 1960. A irrigação permitiu que as terras com o bioma caatinga, até então consideradas improdutivas, se tornassem áreas verdes ao longo das margens de beira-rio. Assim, intimamente ligadas ao Rio São Francisco, as videiras lá cultivadas desfrutaram de uma região com características únicas no mundo.

Os atributos físicos do meio geográfico, associados à latitude e ao clima tropical semiárido, ao longo do tempo foram associados a sistemas de produção vitícola com características particulares quando comparada à viticultura praticada em outras regiões do Brasil e do mundo. Na região, é possível obter-se mais de um ciclo vegetativo, com colheitas sucessivas em um mesmo ano e em um mesmo vinhedo. Isso é possível pela ocorrência do clima tropical semiárido, com temperaturas elevadas que viabilizam ciclos vegetativos da videira e colheita de uvas em qualquer mês do ano, juntamente com o manejo da irrigação, feita atualmente por gotejamento, aliado à aplicação de tratamentos após a poda para estimular a brotação das gemas. O ciclo vegetativo da videira é mais curto do que nas regiões de clima temperado, com a colheita das uvas entre 100 a 150 dias a partir da poda, dependendo da variedade e do nível de maturação desejado para o tipo de vinho a ser elaborado.

A viticultura comercial para vinhos, que evoluiu para a constituição de um território do vinho, iniciou nos anos 1970/1980, com base em variedades viníferas e em projetos que envolveram enólogos e investimentos externos à região. Já a comercialização dos vinhos tropicais começou na década de 1980. Atualmente, toda a área delimitada da IP Vale do São Francisco destina-se puramente à produção de videiras destinadas tão somente à elaboração dos vinhos dessa área delimitada no Nordeste brasileiro. A maioria dos produtores elaboram os vinhos em vinícolas próprias.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por sete membros eleitos em Assembleia Geral Ordinária, conforme segue: a) quatro membros dentre os Associados habilitados à produção de uvas e/ou vinho destinados à Indicação de Procedência; b) dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em viticultura e enologia; e, c) um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor vitivinícola nacional.
--