



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Vales da Uva Goethe

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

IG201009

Data de concessão do registro:

14/02/2012

Data da última alteração de registro deferida:

10/06/2025

Publicação do deferimento da última alteração de registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2840.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/ValesdaUvaGoethe..pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe

CPF / CNPJ:

07.634.915/0001-06

Endereço:

Rua D. Lucia Delfino da Rosa, 150, Bairro da Estação

Cidade/UF:

Urussanga/SC

CEP:

88840-970

Telefone:

+55 51 99903-2285 // 48 3465-6238 // 48 9137-1737

Fax:

-

E-mail:

associacaoprogoethe@gmail.com

3. PROCURADOR**(X) Não se aplica****Nome do Procurador**

--

4. ÁREA GEOGRÁFICA**Delimitação da área geográfica:**

A área geográfica delimitada para a produção de Vinhos Goethe, com qualidade D.O.V.U.G. localiza-se nos municípios Urussanga, Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Cocal do Sul, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara, no Estado de Santa Catarina, conforme estabelece o Art. 1º. do Estatuto da PROGOETHE, para área de abrangência e inclusão de seus associados. Os limites do VALES DA UVA GOETHE que determinam a área geográfica para a produção da Uva Goethe com a qualidade D.O.V.U.G, cujos vinhedos deverão estar instalados nas áreas delimitadas, são definidos pelos divisores de água das bacias do Rio Urussanga e do Rio Tubarão. Compreendendo os limites formados pelas sub-bacias do Rio América, do Rio Caeté, do Rio Cocal, do Rio do Carvão, do Rio Maior que são afluentes do Rio Urussanga e o vale principal desse mesmo Rio. Acrescida das sub-bacias do Rio Lageado, do Rio Molha, do Rio Armazém e do Rio Azambuja que fazem parte da bacia do Rio Tubarão, com área total de 458,90 km².

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**Natureza:** **Produto** **Serviço**

Nome: Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Champenoise”, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Charmat”, Vinho Licoroso.

Especificações e características:

São autorizadas para os vinhos GOETHE da D.O.V.U.G. exclusivamente as variedades GOETHE e GOETHE PRIMO, respectivamente cadastradas no Registro Nacional de Cultivares do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento sob os números 33188 e 33190.

A uva Goethe atual resulta de mutações espontâneas no território, originando clones como a Goethe Clássica e a Goethe Primo, cujas composições físico-químicas variam mesmo sob condições ambientais semelhantes. Estudos científicos demonstram perfis sensoriais distintos: os vinhos produzidos com a Goethe Clássica têm “coloração amarelo-dourado, com destaque para os descritores olfativos de maracujá e frutas tropicais, além de atributos gustativos marcantes de acidez, amargor, salinidade e persistência na boca”. Já os de Goethe Primo, têm “coloração amarelo-esverdeada, aroma herbáceo e notas mais delicadas em boca”.

Análises químicas reforçam essas diferenças, evidenciando maior atividade antioxidante e teor de polifenóis nos vinhos Clássica, atributos ligados à complexidade sensorial.

Os produtos da D.O.V.U.V. são 100% produzidos com uvas produzidas dentro da delimitação geográfica da IG, sendo protegidos os seguintes vinhos: Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Champenoise”, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Charmat”, e Vinho Licoroso.

Os produtos da IP Vales da Uva Goethe quanto as suas características químicas deverão atender a:

- Quanto à acidez volátil, expresso em meq/l: limite máximo de 15 meq/l.;
- Quanto à acidez total para vinhos tranquilos: limite máximo de 110 meq/l.;
- Quanto à acidez total para vinhos frisantes, gaseificados ou espumantes: limite máximo de 120 meq/l..

Relação com área geográfica:

A uva Goethe desenvolveu uma tipicidade única no território dos Vales da Uva Goethe dada à interação singular com os fatores edafoclimáticos, genéticos e humanos presentes na região. Como mostram estudos técnicocientíficos realizados desde o reconhecimento da respectiva IG como Indicação de Procedência (IP), há um vínculo claro e inequívoco entre o meio geográfico e a qualidade das uvas, que influencia diretamente na composição química e sensorial dos produtos vitivinícolas.

O *terroir* local é definido pela combinação de fatores naturais e humanos que conferem singularidade ao produto. Os solos, compostos por cambissolos, gleissolos, argissolos e nitossolos, apresentam textura franca e capacidade de retenção de umidade, favorecendo o desenvolvimento radicular das videiras e a disponibilidade de nutrientes. Essas características, associadas ao clima subtropical úmido, com verões quentes, invernos frios e amplitude térmica diária acentuada, propiciam um ciclo vegetativo equilibrado, influenciando a maturação gradual das uvas e a síntese de compostos fenólicos e aromáticos.

A topografia da região, com altitudes entre 105m e 289m, e a proximidade das bacias hidrográficas dos rios Urussanga e Tubarão geram microclimas distintos. A influência oceânica e os ventos do Planalto Catarinense contribuem para noites frescas e dias ensolarados, fatores que intensificam a acumulação de açúcares e preservam a acidez natural das bagas. O sistema tradicional de condução em latada, herdado de imigrantes italianos, cria um microambiente no dossel vegetativo, otimizando a exposição solar e a ventilação, aspectos críticos para a qualidade e sanidade das uvas.

Estudos químicos destacam marcadores geográficos, como a composição elementar (potássio, magnésio, alumínio) e a presença de elementos terras raras (lantânia, cério, neodímio), que refletem a geoquímica do solo e permitem a rastreabilidade do produto. A análise sensorial dos vinhos revela atributos como aromas de maçã verde, notas florais e acidez equilibrada, diretamente associados às condições ambientais e às técnicas de vinificação tradicionais, incluindo fermentação em tanques de tijolos e maceração controlada. A delimitação de áreas de cultivo e o estabelecimento de padrões de qualidade não apenas protege a origem e a tipicidade do vinho, como também resgata a identidade cultural e impulsiona a economia local, consolidando-se como elemento humano integrado ao produto.

O clima subtropical úmido, com chuvas distribuídas e amplitude térmica acentuada, aliado à topografia de colinas suaves, cria um microclima propício ao desenvolvimento equilibrado das videiras, favorecendo a expressão de atributos sensoriais típicos.

No âmbito humano, as práticas tradicionais, como o cultivo em latada e o uso de tanques de fermentação em alvenaria revestida com tinta alimentar, preservam a identidade do produto. Essas

técnicas, transmitidas por gerações, harmonizam fatores ambientais e culturais, integrando-se ao conceito de *terroir*.

A combinação entre a adaptação genética da uva, as condições edafoclimáticas específicas e o legado histórico-cultural sustenta a tipicidade dos vinhos Goethe.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

O Conselho Regulador é formado por:

- oito membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, incluídos viticultores, vinicultores e engarrafadores os quais escolherão, dentre os mesmos, o diretor e o vice-diretor do Conselho Regulador, sendo quatro membros titulares e quatro membros suplentes;
- seis membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em viticultura e enologia, eleitos pela Assembleia Geral, sendo três titulares e três suplentes;
- quatro membros representantes dos consumidores e do poder público dos municípios inseridos na área geográfica da D.O.V.U.G. eleitos pela Assembleia Geral, sendo dois titulares e dois suplentes.

Observações: