

CAPÍTULO V

As Indicações Geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul

Jorge Tonietto¹

Ivanira Falcade²

Celito Crivellaro Guerra³

Mauro Celso Zanús⁴

¹ Doutor em Biologia da Evolução e Ecologia pela ENSA-Montpellier, França; Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS (jorge.tonietto@embrapa.br)

² Doutora em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Porto Alegre, RS e pela Université de Bourgogne, Dijon, França; aposentada da Universidade de Caxias do Sul – UCS, Caxias do Sul, RS (ifalcade@ucs.br)

³ Doutor em Sciences Biologiques et Medicales pela Université Victor Segalen Bordeaux II, Bordeaux, França; Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS (celito.guerra@embrapa.br)

⁴ Mestre em Fitotecnia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Porto Alegre, RS; Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS (mauro.zanus@embrapa.br)

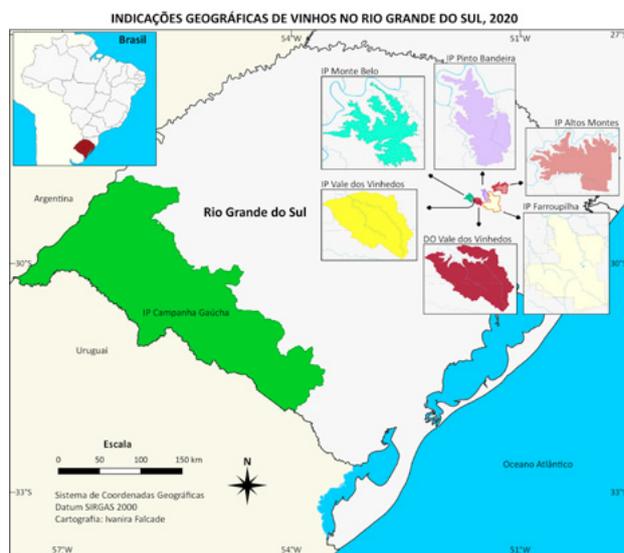
1. Introdução

As indicações geográficas (IG) no Brasil tiveram início no Rio Grande do Sul, através da estruturação da Indicação de Procedência (IP) Vale dos Vinhedos para vinhos. Esta novidade representou uma inovação, que foi apropriada pelo setor vitivinícola e, posteriormente, por diversos outras IGs de produtos no país. As ações de estímulo ao uso desse ativo de propriedade industrial foram feitas sobretudo a partir dos anos 1990 (Tonietto, 1993; Tonietto, 1994; Falcade & Tonietto, 1995), antes mesmo da promulgação da Lei de Propriedade Industrial (LPI) - Lei nº 9.279/1996 (Brasil, 1996), que introduziu, no Brasil, a possibilidade da proteção positiva das indicações geográficas (Brasil, 1996).

Estruturada a partir de 1995 (Falcade et al., 1999) e reconhecida em 2002, a IP Vale dos Vinhedos incorporou onze inovações inéditas na produção de vinhos de qualidade no Brasil (Tonietto, 2002): 1) área de produção delimitada; 2) conjunto de variedades autorizadas para a produção de uvas; 3) limites de produtividade máxima por hectare; 4) origem da matéria-prima proveniente da área de produção delimitada; 5) especificação dos tipos de vinhos autorizados; 6) elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos na área de produção delimitada; 7) padrões de identidade e qualidade (PIQs) dos produtos com limites máximos e/ou mínimos mais restritos para parte das variáveis químicas monitoradas, comparativamente ao estabelecido pela legislação brasileira de vinhos, resultando em produtos de maior qualidade intrínseca; 8) padrões de identidade organoléptica dos produtos, via avaliação sensorial por comissão de degustação; 9) Controle Interno exercido por Conselho Regulador sobre os requisitos de produção

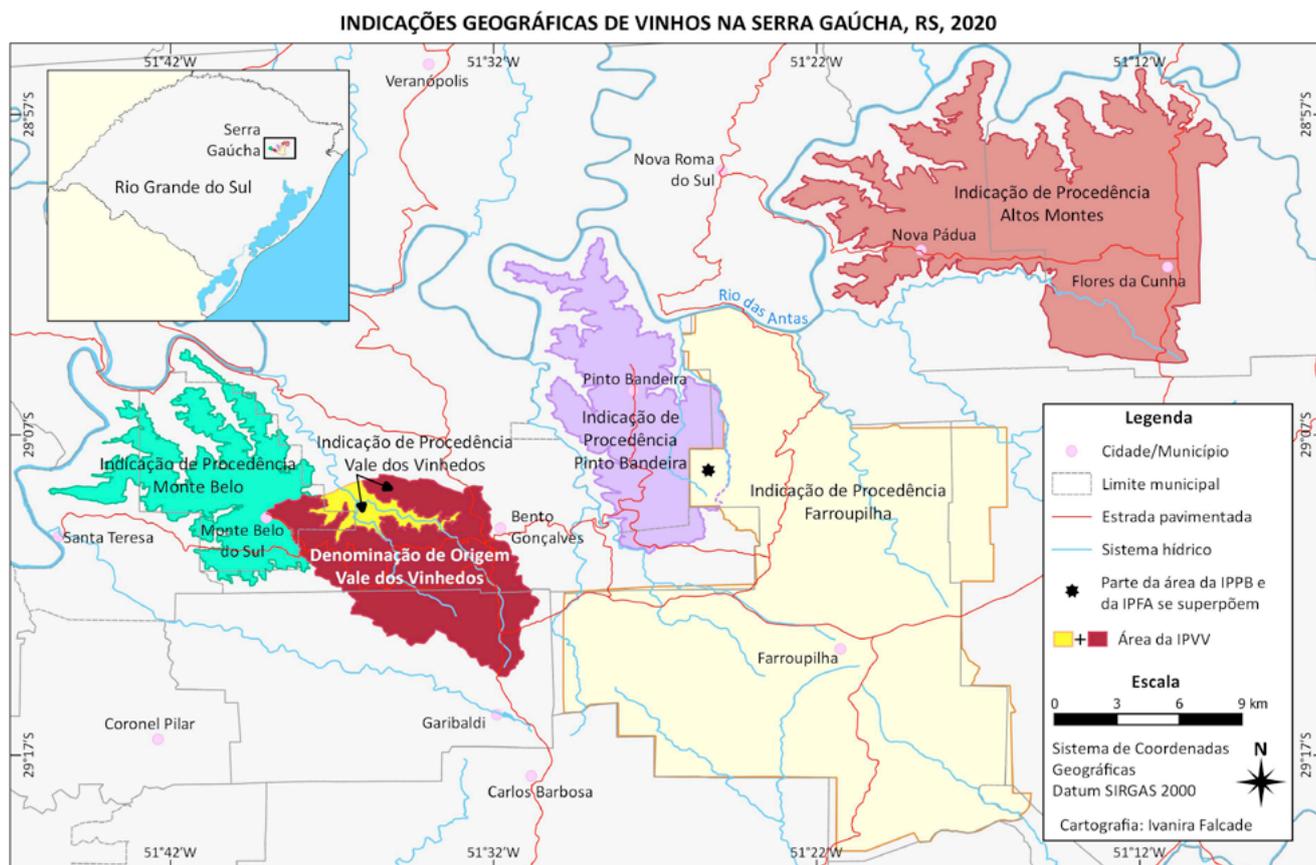
vitícola e enológicos estabelecidos no Regulamento de Uso da IP (documento que passou a ser chamado de Caderno de Especificações Técnicas a partir da Instrução Normativa INPI 095/2018); 10) sinal distintivo para o consumidor e normas de rotulagem, incluindo selo de controle para a rastreabilidade; e, 11) política de respeito, pelos produtores da IP, às indicações geográficas reconhecidas.

A partir da IP Vale dos Vinhedos, outras regiões de produção desenvolveram seus processos de estruturação e registro de indicações geográficas de vinhos. Em 2020 o Estado do Rio Grande do Sul contava com sete indicações geográficas de vinhos registradas, entre Indicações de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (Mapa 1).



Mapa 1. Localização das sete indicações geográficas de vinhos reconhecidas do Estado do Rio Grande do Sul, 2020 (Cartografia: Ivanira Falcade).

A maioria das indicações geográficas de vinhos do Estado do Rio Grande do Sul está localizada na tradicional região vitivinícola da Serra Gaúcha (Mapa 2).



Mapa 2. A Serra Gaúcha possui seis indicações geográficas de vinhos reconhecidas, 2020 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Essas indicações geográficas foram estruturadas com a participação dos produtores, organizados em associações (Tabela 1), em parceria com instituições de apoio. A Embrapa Uva e Vinho assumiu a coordenação dos projetos estruturantes executados em articulação com instituições parceiras, com destaque para a Universidade de Caxias do Sul - UCS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS e Embrapa Clima Temperado. Instituições como a Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul - FAPERGS, Fundação de Apoio à Pesquisa e Desenvolvimento Agropecuário Edmundo Gastal - FAPEG, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, Cátedra UNESCO “Cultura e Tradições do Vinho” (Universidade da Borgonha, França), entre outras, juntaram-se ao esforço que resultou no estágio atual de desenvolvimento das indicações geográficas de vinho.

Cada IG teve seu pedido de registro encaminhado por uma associação de produtores, que também assumiu a função de atuar como gestora da IG na fase pós-registro, através do respectivo Conselho Regulador (Tabela 1).

Indicação Geográfica			Associação de Produtores (Pedido de registro e gestão da IG)	
Nome geográfico	Modalidade*	Ano de registro no INPI	Sigla	Ano de criação
Vale dos Vinhedos	IP	2002	Aprovale	1995
Pinto Bandeira	IP	2010	Asprovinho	2001
Alto dos Montes	IP	2012	Apromontes	2002
Vale dos Vinhedos	DO	2012	Aprovale	1995
Monte Belo	IP	2013	Aprobelo	2003
Farroupilha	IP	2015	Afavin	2004
Campanha Gaúcha	IP	2020	Vinhos da Campanha Gaúcha	2010

* Modalidade da Indicação Geográfica: IP - Indicação de Procedência; DO - Denominação de Origem.

Tabela 1. Indicações geográficas de vinhos do Estado do Rio Grande do Sul, por ordem cronológica de registro no INPI, e respectiva associação de produtores que atuou como substituto processual no pedido de reconhecimento e que atua como gestora da IG desde a homologação do registro (Elaboração: Jorge Tonietto).

Outra IG em estruturação é o da Denominação de Origem Alto dos Montes de Pinto Bandeira, de espumantes naturais elaborados pelo método Tradicional.

2. Características das Indicações Geográficas de Vinho Gaúchas e dos Produtos

Cada indicação geográfica tem uma identidade única, sendo resultado da construção do território vitivinícola, estruturado em processos que se expressam no renome da região produtora, nos produtos e no território.

A vitivinicultura regional é complexa e, para explicá-la, concorrem muitos fatores. Para contextualizar e caracterizar as regiões de indicações geográficas brasileiras de vinhos, bem como comprovar o seu renome, foram criadas metodologias. Os principais elementos do contexto ambiental/territorial das regiões da Serra Gaúcha e da Campanha Gaúcha e de cada indicação geográfica de vinhos do Rio Grande do Sul são apresentados neste trabalho.

A vinculação das características dos vinhos com as condições naturais e de safra, com as variedades de uvas e os processos de elaboração é o principal fator a contribuir para a tipicidade, diversidade de cores, aromas e sabores dos vinhos, de todas as regiões produtoras no mundo. As indicações geográficas do Rio Grande do Sul se estabeleceram sobre uma tradição produtiva histórica, proveniente de aprendizados diversos, adaptados às peculiaridades geográficas e das culturas locais, bem como às demandas de mercado existentes. Com o processo de construção das normativas de produção de cada uma das indicações geográficas, em um trabalho colaborativo entre os produtores, organizados em associações, e as instituições de pesquisa e desenvolvimento, buscou-se fortalecer as características de excelência já existentes, ao mesmo tempo que se acentuava o aprimoramento da qualidade, da originalidade e da diferenciação dos produtos, em sua composição e apresentação.

A produção vitícola estabelecida no Rio Grande do Sul, anterior ao advento das indicações geográficas (antes dos anos 1990), já se apresentava com diferenças significativas entre as diferentes zonas de produção, devido às características atribuídas pelos biomas, climas, solos, relevos, variedades de uvas, tecnologias vitícolas e enológicas, e aspectos históricos e culturais diversos. Assim, por exemplo, a Serra Gaúcha nos

anos 1980 já despontava com destaque pelos seus vinhos espumantes, enquanto a região da Campanha Gaúcha produzia predominantemente vinhos tranquilos, expressa em uma grande diversidade de vinhos varietais, entre brancos e tintos.

A despeito da diversidade de áreas existentes no Rio Grande do Sul, alguns elementos naturais se assemelham, independentemente das regiões. Do total de sete indicações geográficas reconhecidas, seis estão implantadas em um mesmo bioma - Mata Atlântica, e uma no bioma Pampa. O clima é predominantemente subtropical, de invernos amenos, com chuvas distribuídas ao longo de todo o ano; a irrigação em vinhedos estabelecidos não é um requerimento necessário para viabilizar o sistema de produção. As safras, porém, podem variar bastante entre elas, apresentando condições que determinam o grau de maturação, conforme a variação térmica e a variação anual das chuvas (volume/frequência) no período entre o início da maturação (mudança de cor e textura) até a colheita. Nesse sentido, as condições de influência do *El Niño* ou *La Niña*, que se manifestam na intensidade forte, fraco ou neutro, são importantes na definição da qualidade das safras e afetam também a produtividade, seja pelos efeitos de primavera (época de floração e frutificação efetiva) ou de verão (maturação). Por consequência, os vinhos podem variar significativamente ano após ano, em função das uvas estarem com maior ou menor grau de maturação, habilitando a recursos tecnológicos de vinificação diversos, como maceração prolongada, termovinificação ou envelhecimento em barricas de carvalho, para atenuar deficiências ou acentuar qualidades da uva.

Atualmente, as sete indicações geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul seguem normas estritas de produção, cujos produtos recebem atestado de conformidade para qualificar seus vinhos tranquilos e espumantes na expressão aos diferentes *terroirs* existentes. Algumas das principais características das regiões e dos vinhos de cada uma das indicações geográficas do Rio Grande do Sul são apresentadas neste trabalho.

2.1 Indicações Geográficas de Vinhos na Serra Gaúcha

As indicações geográficas de vinhos Altos Montes, Farroupilha, Monte Belo, Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos (IP e DO) possuem áreas contínuas e estão localizadas no contexto da região vitivinícola da Serra Gaúcha (Falcade, Tonietto, 1995), ao Nordeste do Rio Grande do Sul (Mapas 1 e 2). A base geológica é de rochas efusivas da era Terciária, integrando o Planalto das Araucárias, de relevo muito irregular, cujo divisor de águas sul, a 700-900m de altitude, drena as águas para a bacia do Rio Taquari-Antas e situa as indicações geográficas na margem esquerda do Rio das Antas. O contexto regional tem homogeneidade pluviométrica e domínio do clima mesotérmico do tipo temperado. A região era coberta, originalmente, pela Floresta Ombrófila Mista, com bosques de *Araucária angustifolia*, intercalados por campos nos topos mais suaves, e por espécies da Floresta Estacional Decidual, nas escarpas do planalto, ambas expressões do bioma Mata Atlântica (IBGE, 1986).

A estruturação do território vitivinícola da Serra Gaúcha teve origem no processo de colonização por imigrantes italianos, a partir de 1875, com base em pequenas propriedades adquiridas, exploradas com policultura e trabalho familiar, na qual a videira teve importante papel na criação da identidade regional. A evolução, em particular, da vitivinicultura teve 4 fases: 1) ocupação/organização do espaço em policultura, introdução das videiras e vinhos de variedades americanas (início até anos 1920); 2) expansão da vitivinicultura, com variedades americanas, híbridas e viníferas, fundação de vinícolas e cooperativas vitivinícolas em áreas urbanas (algumas no meio rural), e diversificação dos vinhos elaborados (anos 1930 até os anos 1960); 3) especialização da vitivinicultura, com expansão da área de viníferas, novas vinícolas, inclusive no meio rural, e modernização tecnológica, destacando-se o aumento da produção de vinhos varietais (anos 1970 até os anos 1990); 4) espacialização da vitivinicultura, com a identidade territorial dos vinhos de qualidade, expressa em indicações geográficas (a partir dos anos 2000) (Falcade, 2011; Falcade; Girardi, 1984; Tonietto; Mello, 2001).

2.1.1 Indicação de Procedência Altos Montes

A Região

A região da IP Altos Montes possui 174 km² (Mapa 3). Está localizada entre 28°56'00" e 29°05'03" de latitude Sul e 51°09'25" e 51°22'38" de longitude Oeste, de Greenwich, sendo 67% no município de Flores da Cunha e 33% em Nova Pádua (Falcade; Tonietto, 2012). O limite da IP incluiu as áreas contínuas com uso agrícola localizadas em altitudes superiores a 550m, independente da declividade, excluindo as áreas contínuas com declividades superiores a 45%. O topônimo Altos Montes tem sua base geográfica nas diversas elevações com altitudes superiores a 800m, localizadas na área limítrofe dos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua (Travessões Alfredo Chaves, Martins e Paredes), sendo designado por legislação municipal e de uso corrente para referir os vinhos produzidos na região.



Mapa 3. Indicação de Procedência Altos Montes de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2012 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Na região da IP Altos Montes, o planalto é muito recortado, com vales encaixados nas grandes linhas de falhas e fraturas das rochas vulcânicas. Nas porções superiores, de relevo suave ondulado a plano (Foto 1), a maioria das rochas são ácidas a intermediárias, como riolitos, riodacitos e dacitos; enquanto nas encostas e fundos de vales, de relevo forte escarpado e vertentes íngremes, predominam os basaltos. A região delimitada tem altitudes de 550 a 885m (média de 678m), predominando os Cambissolos Háplicos e Nitossolos Brunos Distróficos, ambos de baixa fertilidade. O clima vitícola (Sistema CCM) é temperado quente a temperado, de noites temperadas, e úmido. É a indicação geográfica da Serra Gaúcha

localizada na porção mais elevada do vale do Rio das Antas, com um clima mais ameno, resultando num período de colheita das uvas um pouco mais tardio.



Foto 1. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Altos Montes: a viticultura se estende por um patamar de relevo suave ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Desde as primeiras décadas da imigração, eram centenas de famílias que cultivavam videiras e produziam vinhos nos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua. Neste contexto, a partir dos anos 1930, ocorreu importante atuação de vinícolas e produtores na disseminação de variedades *Vitis vinifera*, a exemplo da Vinícola Riograndense, cujos vinhedos próprios se localizavam nas cercanias da atual cidade de Flores da Cunha. A partir dos anos 1960, foram criadas muitas vinícolas comerciais, com vinhedos próprios, com elaboração de diversos produtos, entre os quais vinhos finos tranquilos e espumantes. Em 2002, foi criada a Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes (Apromontes), contando com 12 vinícolas estruturadas e com aporte tecnológico que resultou na significativa melhoria da qualidade dos vinhos. Entre seus objetivos, estava a organização da IP para os vinhos finos, que haviam conquistado reconhecimento e que fizeram o renome da região dos Altos Montes.

A evolução recente da vitivinicultura da IP Altos Montes (Foto 1) tem permitido agregar o enoturismo como atividade de geração e de ampliação do consumo de seus vinhos e do reconhecimento da região. O meio rural da região Altos Montes é diverso em elementos paisagísticos, incluindo vinhedos e vinícolas que marcam o caráter identitário da região da IP, além de outros atrativos socioculturais e ambientais. O roteiro enoturístico tem infraestrutura de atendimento para visita e degustação de vinhos (incluindo cursos), sendo possível usufruir de experiências enogastronômicas. A região também conta, em Flores da Cunha, com a Escola Internacional de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul, que inclui cursos de sommelier e juiz de vinhos.

Os Vinhos

Na definição dos vinhos autorizados da IP foram muito importantes os elementos históricos da região, como também as características geográficas particulares da área delimitada. Nessa região da Serra Gaúcha, a maturação da uva é um pouco mais lenta do que em outras áreas de menor altitude. Os vinhos refletem as características atribuídas pelos fatores geográficos da Serra Gaúcha, particulares deste bioma/clima/solo/relevo, como acidez natural marcante, boa coloração, álcool moderado, taninos médios/altos e bom potencial de envelhecimento.

Entre os vinhos brancos destaca-se, pela sua história, a produção de Riesling Itálico, que se apresentam com uma acidez viva, com aroma predominante de notas cítricas e elegância de sabor. O Chardonnay é leve, de marcante frescor aromático e gustativo, com aroma de notas delicadas (predominando as cítricas), intensidade e persistência moderadas. O vinho de Gewürztraminer possui também acentuado frescor aromático e gustativo e expressa toda a tipicidade desse varietal, com notas de lichia, floral e especiarias.

Entre os tintos, o Merlot e o Cabernet Franc apresentam cor rubi viva, são elegantes, de acidez marcada, com excelentes características para compor a rica gastronomia local.

Diversos outros varietais autorizados, como o Pinot Noir – que desenvolve boa coloração na região demarcada, também apresentam atributos de qualidade, variando em intensidade de cor e paladar, conforme as condições de cada safra.

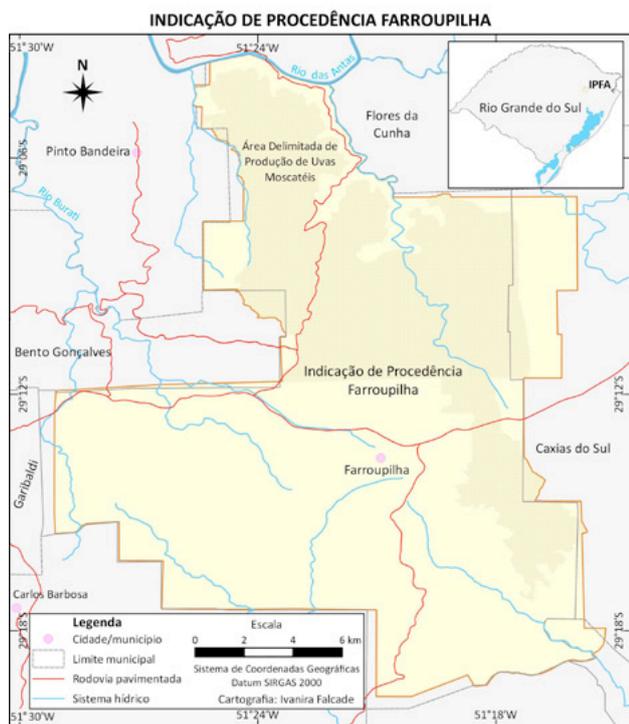
Os espumantes, tipo Brut, do método Charmat ou Tradicional, são de coloração palha/esverdeado, de aroma fino e elegante – mais adequados para o consumo quando ainda jovens.

Os espumantes moscatéis, por sua vez, são mais claros e expressam um intenso caráter floral, são doces e equilibrados em acidez.

2.1.2 Indicação de Procedência Farroupilha

A Região

A região da IP Farroupilha possui 379 km² (Mapa 4). Está localizada entre 29°03'18" e 29°19'39" de latitude Sul e 51°15'19" e 51°29'03" de longitude Oeste de Greenwich; incluindo integralmente o município de Farroupilha (que representa 99% da área da IP), conforme limites político-administrativos especificados na Lei Orgânica do Plano Diretor de Desenvolvimento Municipal de Farroupilha de 2010, e pequenas áreas limítrofes em Caxias do Sul, Pinto Bandeira e Bento Gonçalves (Tonietto; Falcade, 2014). O topônimo que referencia a origem dos vinhos moscateis é Farroupilha, nome do município, que alude à guerra do Rio Grande do Sul com o Império.



Mapa 4. Indicação de Procedência Farroupilha de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2015 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Na IP Farroupilha existe uma área tradicional e de expansão de cultivo de uvas moscateis onde, há décadas, essas uvas se adaptaram e da qual devem provir a maioria das uvas destinadas à elaboração dos vinhos da IP – “Área Delimitada de Produção de Uvas Moscateis” - ADPM (Mapa 4). Esta área possui altitudes entre 450 e 800m (média de 648m), com ocorrência de geadas tardias, onde a variedade

Moscato Branco se adaptou por ser de brotação tardia, viabilizando seu cultivo.

Nas áreas mais altas da IP Farroupilha, em particular na ADPM, predominam as rochas vulcânicas como riolitos e riodacitos, e, nas áreas mais baixas, os basaltos. Nas áreas mais elevadas, o planalto tem relevo (Foto 2) suave ondulado e ondulado, predominando exposição solar norte; enquanto os vales são de vertentes abruptas e escarpadas, esculpidos pela rede de drenagem marcada, ao norte, pelo vale do Rio das Antas e, ao sul, pelos tributários do Rio Caí. A IP Farroupilha tem altitudes de 120 e 800m, sendo mais elevadas na ADPM. Os solos predominantes são os Cambissolos Háplicos, com baixos teores de matéria orgânica, e Nitossolos Brunos, com altos teores de matéria orgânica e muito argilosos. O clima vitícola (Sistema CCM) é temperado quente, de noites temperadas, úmido; com elevado risco de geadas tardias.



Foto 2. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Farroupilha: a viticultura recobre encostas, em relevo suave ondulado e ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Foi no território de Farroupilha que se fixaram os primeiros imigrantes italianos, com sua cultura de uva e vinho. Desde 1929 e ao longo de décadas, a evolução da vitivinicultura impulsionou a criação de cooperativas e vinícolas comerciais, marcando a economia do município. A região da IP Farroupilha concentra a maior área de produção de uvas moscateis do Brasil. Entre as variedades autorizadas para a elaboração de produtos da IP, destaca-se a cultivar Moscato Branco. Nas últimas décadas, os vinhos melhoraram na qualidade, conquistando novos mercados, sendo reconhecidos com prêmios em concursos, estimulando dezenas de vinícolas familiares e cooperativas de pequenos viticultores a organizarem, em 2005, a Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (AFAVIN). A associação promove essa vitivinicultura de fortes traços culturais, realizando o concurso Seleção de Vinhos de Farroupilha, bem como gerindo a IP de vinhos moscateis Farroupilha

promovidos, inclusive, no Festival do Moscatel. Esses eventos, bem como os percursos por estradas rurais para observação de paisagens vitícolas e visita às vinícolas, onde os produtos podem ser degustados, são importantes marcas do enoturismo na região da IP Farroupilha.

Os Vinhos

Além dos aspectos particulares da geografia local, o principal fator determinante da característica dos vinhos da IP Farroupilha é o emprego de cultivares moscatéis, que atribuem uma distinção marcante de aroma e sabor aos produtos. Entre as variedades moscatéis, a mais importante é a Moscato Branco tradicionalmente cultivada na região, rica em ácidos tartárico e málico e contribuinte para as notas de floral e frutado dos espumantes moscatéis e outros vinhos. A Moscato Branco é atualmente plantada somente no Brasil, não havendo registro de sua produção em outros países, conforme pesquisa coordenada pela Embrapa. Também contribuem para a tipicidade dos produtos, porém em menor volume, outras variedades do grupo dos moscatos, como a Moscato Giallo, a Moscato Bianco clone R2 e as Malvasias aromáticas. A seguir são apresentadas as principais características dos vinhos:

- Vinho Moscatel Espumante: caracteriza-se pela coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante e espuma de coloração branca. No aroma aparecem notas de frutas cítricas, mamão-papaia, pêssego, flores brancas, mel e ervas de quintal. Em boca a doçura é marcante, com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia. Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca.

- Vinho Tranquilo Branco Moscato: apresenta coloração amarelo palha com notas esverdeadas de intensidade média. Os aromas apresentam-se em mescla de notas de frutas tropicais, tais como mamão e maracujá, pera madura, flores brancas, ervas de quintal e mel, típicos desta região. O sabor é nítido, com acidez marcante e delicada, a qual confere sensação de frescor aos vinhos. Quando elaborado com Moscato Giallo, o vinho apresenta menor acidez e notas florais e especiarias um pouco mais pronunciadas, devido ao nível de maturação

obtido e à maior intensidade aromática das uvas dessa variedade.

- Vinho Frisante Moscatel: os vinhos frisantes moscatéis da IP Farroupilha apresentam coloração amarelo palha, com notas esverdeadas claras e borbulhas de pequeno tamanho na taça. O aroma é leve e delicado, mescla notas de frutas cítricas, tais como pomelo e casca de laranja, notas florais de rosas e jasmim, bem como notas adocicadas de mel, batata doce e pêssego. O paladar denota a presença leve de gás carbônico – natural da fermentação, provocando uma sensação refrescante, com gostos cítricos, florais e frutas tropicais muito intensos. A acidez é delicada, com moderada doçura, boa cremosidade e harmonia.

Outros produtos elaborados, em menores volumes, são o Vinho Licoroso Moscatel e a Mistela Simples, que também apresentam intensas notas de floral e especiarias, típicas das variedades moscatéis.

2.1.3 Indicação de Procedência Monte Belo

A Região

A região da IP Monte Belo possui 56 km² (Mapa 5). Está localizada entre 29°04'36" e 29°11'41" de latitude Sul e 51°36'23" e 51°44'22" de longitude Oeste de Greenwich; sendo 80% no município de Monte Belo do Sul, 11% em Bento Gonçalves e 9% em Santa Tereza (Falcade; Tonietto, 2012). O limite da IP é marcado pelo alto de um patamar recortado, no município de Monte Belo do Sul, por vales de tributários do Rio das Antas, incluindo na delimitação áreas contínuas de uso agrícola, tendo no entorno à delimitação áreas contínuas de elevada declividade cobertas de floresta. O topônimo que referencia a origem dos vinhos é Monte Belo, nome do município, uma homenagem ao lugar homônimo localizado em Pavia (Lombardia/Itália).



Mapa 5. Indicação de Procedência Monte Belo de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2013 (Cartografia: Ivanira Falcade).

As porções mais elevadas da região da IP têm geologia constituída por riolitos, dacitos e riolacitos e, nas áreas mais baixas, por basaltos. No alto, predomina um relevo suave ondulado a ondulado (Foto 3), contrastando com os vales escarpados do entorno, resultando em exposição predominante Norte. As altitudes variam de 349m a 659m (média de 485m). Nos solos, predominam os Argissolos Acinzentados e os Cambissolos Háplicos, com baixa fertilidade e baixos teores de matéria orgânica. O clima vitícola (Sistema CCM) é da classe quente, de noites temperadas a quentes e úmido. Dentre as indicações geográficas de vinhos da Serra Gaúcha, a IP Monte Belo é aquela localizada em menores altitudes médias. Isto repercute no clima mais quente e num período de colheita das uvas que tende a ser mais precoce.



Foto 3. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Monte Belo: a viticultura, marcada pelos plátanos, recobre encostas e topos, em relevo suave ondulado a ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Até 1992, Monte Belo do Sul e Santa Tereza eram distritos do município de Bento Gonçalves. Assim a evolução da viticultura na região está muito relacionada a Bento Gonçalves. Desde o século

XIX, a produção de uvas nas pequenas propriedades familiares na região da IP Monte Belo se destacou na construção da identidade regional. Há referências ainda dos anos 1920 à viticultura em Monte Belo do Sul (e no que hoje constitui também o Vale dos Vinhedos) como sendo o mais importante centro de produção do município, avaliando o vinho como “verdadeiramente excelente”. Os viticultores do então distrito de Monte Belo muito contribuíram no fornecimento de uvas para vinícolas de toda Serra Gaúcha. No contexto das mudanças da economia vitivinícola da Serra Gaúcha, isso contribuiu para que as vinícolas atuais tenham sido criadas a partir dos anos 1980 e se localizem no meio rural.

Em 2003, foi criada a Associação dos Vitivinicultores de Monte Belo do Sul (Aprobelo), cujos produtores estavam motivados a estimular a produção de vinhos de qualidade com origem controlada. A vitivinicultura da IP Monte Belo expressa seu terroir e território; marca a paisagem (Foto 3) e alcançou reconhecimento na qualidade dos vinhos. Os vinhedos formam um mosaico, muitos sustentados por *Platanus acerifolia*, elemento da paisagem vitícola que a distingue de outras regiões do mundo, tradição etrusca de usar tutor vivo, adaptada de forma original pelos imigrantes italianos e seus descendentes. A IP Monte Belo tem desenvolvido seu potencial enoturístico, oportunizando acesso à originalidade dessa região de muitos vinhedos e pequenas vinícolas familiares, de rica gastronomia e patrimônio arquitetônico (igrejas, casas, muros e pilares em pedra, etc.).

Os Vinhos

A região de Monte Belo foi historicamente um importante polo de produtores de uvas finas. As vinícolas dessa região são predominantemente de pequeno porte, permitindo a elaboração de pequenos volumes e produtos diferenciados. Entre os destaques estão os vinhos tranquilos e espumantes de Riesling Itálico ou Chardonnay, pela fineza de aroma, mineralidade, delicadeza e frescor de sabor, com notas cítricas e sutil floral. Os espumantes – que também recebem a contribuição do vinho base de Pinot Noir e Riesling Itálico – são finos e equilibrados, de média acidez, melhores quando consumidos ainda jovens.

Entre os tintos destacam-se o Cabernet Franc, Tannat, Cabernet Sauvignon e Merlot, que alcançam uma boa

coloração e maturação fenólica, originando vinhos de sabor equilibrado, moderado conteúdo alcoólico e boa expressão varietal.

Os espumantes são finos e equilibrados, de média acidez, melhores quando consumidos ainda jovens; pela participação do Riesling Itálico, apresentam acidez marcante, aroma frutado cítrico e de carambola, sutil e característico.

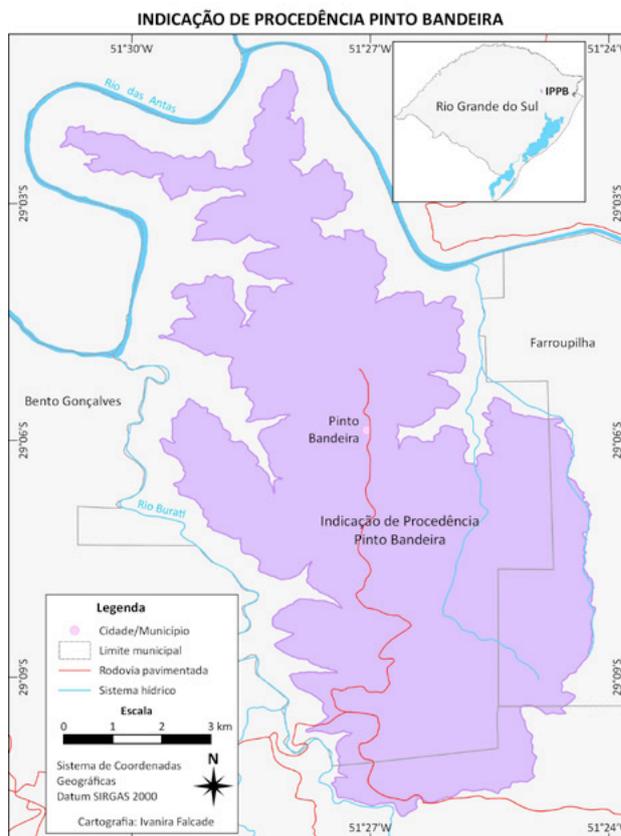
Os moscatéis espumantes apresentam uma abundante efervescência, de colarinho branco e doçura marcante. São jovens, de acidez refrescante, ricos em notas florais e de uvas moscatéis.

Um dos diferenciais dos vinhos da IP, à disposição dos produtores, é o emprego de leveduras autóctones, selecionadas pela Embrapa Uva e Vinho nos próprios vinhedos de viticultores dentro da área demarcada. Estas leveduras contribuem para um bom desempenho da fermentação e a produção de aromas agradáveis e delicados.

2.1.4. Indicação de Procedência Pinto Bandeira

A Região

A região da IP Pinto Bandeira possui 81 km² (Mapa 6). Está localizada entre 29°01'18" e 29°11'45" de latitude Sul e 51°24'10" e 51°30'54" de longitude Oeste de Greenwich; sendo 85% no município de Pinto Bandeira (na ocasião do registro da IP era distrito de Bento Gonçalves); 6% em Bento Gonçalves e 9% em Farroupilha (Falcade; Tonietto, 2008). O limite da IP foi inspirado nos critérios europeus da vitivinicultura de montanha, sendo definida a cota mínima em 500m de altitude, resultando na delimitação de patamar com 26% da área com declividade superior a 30%, intensamente recortado por pequenos e profundos vales recobertos por floresta, em encostas de elevada declividade. O topônimo que referencia a origem dos vinhos é Pinto Bandeira, denominação do município, que homenageia um militar gaúcho do século XIX.



Mapa 6. Indicação de Procedência Pinto Bandeira de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2010 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Na IP, as altitudes variam de 500m a 770m (média de 612m). Nas porções mais elevadas, predominam as rochas riolitos, dacitos e riodacitos, e, nas áreas mais baixas, os basaltos. No alto, predomina relevo suave ondulado a ondulado (Foto 4), mas 1/3 da IP possui relevo forte ondulado a montanhoso e escarpado, destacando-se a exposição solar Norte. Nos solos, predominam os Argissolos Bruno Acinzentados, derivados de rochas ácidas. O clima vitícola (Sistema CCM) é o temperado quente, de noites temperadas, úmido. Assim, a região, situada em um patamar elevado da Serra Gaúcha, possui características climáticas específicas, com temperaturas diurnas mais amenas e noites frescas, o que dá um caráter particular à viticultura e às uvas da IP Pinto Bandeira.



Foto 4. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Pinto Bandeira: a viticultura forma um mosaico, sobretudo em encostas de relevo suave ondulado e ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Em 1880, já havia produção de vinhos em Pinto Bandeira, elaborados nos porões das casas dos imigrantes. A viticultura expandiu e ensejou, nos anos 1930, a organização de cooperativas e a instalação de vinícola comercial, que muito contribuiu para a disseminação de variedades de uvas para vinhos finos. Essa particularidade de Pinto Bandeira aportou tecnologias, que aprimoraram a vitivinicultura da região ao longo das décadas seguintes. Em 2001, diversas vinícolas criaram a Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira (Asprovinho), objetivando qualificar a produção e o comércio de vinhos, alcançando reconhecimento, bem como implementar a IP de vinhos finos e estimular o enoturismo. A IP Pinto Bandeira possui identidade territorial e cultural, perceptível inclusive na paisagem múltipla na qual se inserem vinhedos e vinícolas. Na região se pode viver integralmente a experiência do mundo do vinho, desde visitar vinícolas, com degustação, até a hospedagem em pousada onde, da decoração à paisagem que se descortina da janela, a vitivinicultura convida a conviver e usufruir.

Os Vinhos

Os elementos que mais contribuem na diferenciação dos vinhos dessa IP são a altitude onde as uvas são produzidas, o conjunto de variedades e a experiência dos vinicultores, com destaque para o saber-fazer na elaboração de espumantes. A altitude média onde se encontram os vinhedos determina temperaturas um pouco mais baixas e retarda um pouco o ciclo da planta e a maturação dos frutos. Isto, entre outros efeitos, contribui para um excelente nível de acidez (menor pH), principalmente de ácido tartárico, e para a biossíntese de antocianinas e taninos.

Os espumantes nature, extra brut e brut (brancos ou rosés) – elaborados exclusivamente pelo método Tradicional – apresentam um aroma fino, cítrico, com nuances de fermento e tostado. O sabor apresenta um moderado conteúdo alcoólico, sendo equilibrado por uma acidez marcante, contribuinte à qualidade dos espumantes. O domínio da arte de fermentar os espumantes na garrafa (método Tradicional) – com média ou alta permanência sobre as borras (sur lies), aporta maior complexidade e persistência aos sabores.

Os espumantes moscatéis, provenientes de uma única fermentação em autoclaves, apresentam elevada efervescência, cor palha claro/quase incolor, aroma intenso e doçura pronunciada, com acidez equilibrada e alta tipicidade proveniente, principalmente, das uvas Moscato Branco produzidas na área demarcada.

O vinho branco de maior destaque é o Chardonnay, que apresenta cor amarelo-palha, com notas aromáticas que remete a abacaxi, maçã verde, frutas cítricas e, eventualmente, manteiga, tostado e levedura. O sabor é refrescante, de média intensidade, mais persistente quando em contato com o carvalho.

Entre os tintos, destacam-se o Cabernet Franc, o Cabernet Sauvignon e o Tannat, sendo que este último também contribui para aumentar a cor e estrutura dos vinhos de corte (assemblage). A coloração é brilhante e viva, predominantemente rubi. No nariz apresenta as notas de frutas vermelhas escuras, com leve toque vegetal. Tem um corpo mediano, com taninos leves e acidez média/alta. Em safras de verões secos, também podem ser obtidos vinhos tintos de maior estrutura, corpo e potência. A acidez dos vinhos e a concentração de pigmentos e taninos permite, em muitas safras, que os vinhos da IP desenvolvam um bom potencial de guarda. Também tem destaque os tintos de Pinot Noir e Sangiovese, de coloração rubi claro e rubi vivo, respectivamente. São vinhos muito equilibrados, de média estrutura e alcançam maior intensidade de cor e sabor quando as safras são de verões menos úmidos – o que tem ocorrido com certa frequência nos últimos anos.

2.1.5 Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos

A Região

A região da IP Vale dos Vinhedos possui 81 km² (Mapa 7), localizada entre 29°08'23" e 29°14'26" de latitude Sul e 51°29'50" e 51°37'27" de longitude Oeste (Falcade, 1999, p.47); 63% no município de Bento Gonçalves; 30% em Garibaldi e 7% em Monte Belo do Sul. O limite da IP teve por base o conceito geográfico de vale, delimitado a partir do divisor de águas, incluindo a área de vinhedos e as vinícolas. O topônimo que referencia a origem dos vinhos é Vale dos Vinhedos, denominação do distrito pertencente ao município de Bento Gonçalves, intensamente cultivado com vinhedos e onde se localizavam a maioria das vinícolas.



Mapa 7. Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2002 (Cartografia: Ivanira Falcade).

A região da IP Vale dos Vinhedos tem elevação geral noroeste-sudeste, cujas altitudes variam de 205 a 720m (média de 548m), quase 80% acima de 500m, com densa rede de drenagem dendrítica e cobertura original de florestas. O vale é intensamente recortado, predominando orientação solar do eixo nordeste-norte-noroeste, que inclui encostas de alta declividade, em pequenos e profundos vales, de relevo forte ondulado a escarpado. Nas áreas de maior altitude, predomina o relevo suave ondulado e ondulado (Foto 5). A geologia apresenta as rochas riolitos, dacitos e riodacitos, nas porções mais elevadas, e basaltos, nas áreas mais baixas. Na região da IP, os solos mais frequentes são os Cambissolos e os

Argissolos, seguindo os Neossolos e Chernossolos. O clima vitícola (Sistema CCM) é o temperado quente, de noites temperadas a quentes, úmido.



Foto 5. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos: a viticultura se estende por encostas e topos, em relevo ondulado e suave ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Conforme relatos de imigrantes italianos, a produção de uvas e vinhos na região da IP Vale dos Vinhedos iniciou ainda no século XIX, contribuindo na construção da identidade regional. Há referências dos anos 1890 à viticultura e ao vinho no Vale dos Vinhedos como sendo “verdadeiro néctar” e importante centro de produção do município de Bento Gonçalves. Embora, dos anos 1930 aos 1980, a maioria das vinícolas tenham se instalado nas cidades, algumas vinícolas prosperaram no Vale dos Vinhedos.

Nova fase se iniciou em meados da década de 1980, com expansão da área de vinhedos e criação de vinícolas comerciais para produção de vinhos finos, tanto por necessidade como por estímulo das condições produtivas, tecnológicas e culturais, econômicas, sociais e políticas. O contexto local, nacional e global dos anos 1990 estimulou um grupo de vitivincultores a criarem a Associação de Produtores de Vinhos Finos Vale dos Vinhedos (Aprovale), interessados na produção de vinhos de qualidade com origem controlada, em ampliar o mercado e buscar o reconhecimento nacional dos vinhos, além de promover o enoturismo. Assim, em 2002, os vinhos da IP Vale dos Vinhedos se tornaram o primeiro produto e região brasileira registrada como indicação geográfica do Brasil sendo, logo a seguir, também reconhecida pela União Europeia. A região se tornou referência internacional de enoturismo, atraindo centenas de milhares de turistas que usufruem da cultura local e vivem a experiência do mundo do vinho, com visitas guiadas, gastronomia

e hospedagem, além de ver uma paisagem que marca e expressa seu terroir e território.

Os Vinhos

Com o estabelecimento da IP Vale dos Vinhedos, os produtores da região procuraram dar destaque às variedades que já apresentavam longo histórico de produção e aptidão às condições locais, como a Merlot, mas também variedades que, embora de plantio mais recente, apresentaram bom potencial enológico, como Tannat, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Ancellotta e Egiodola.

Por estar no contexto da Serra Gaúcha, a produção de espumantes também recebeu destaque, sendo elaborados, principalmente, a partir das uvas Chardonnay e Pinot Noir. A despeito da diversidade de variedades empregadas e tipos de vinhos autorizados na IP, todos reúnem como característica média a elegância de estrutura e de atributos sensoriais, como a acidez refrescante e teor alcoólico moderado. As variações na maturação entre cada safra determinam a intensidade da expressão da cor e do sabor, bem como a potência alcoólica dos vinhos, que normalmente é moderada.

Os vinhos tintos varietais alcançam uma excelente coloração e, pela acidez natural das uvas, apresentam boa condição de envelhecimento em garrafa. Os tintos de corte (assemblage) são normalmente mais encorpados e intensos – em cor e sabor, recebendo uma maior contribuição de pigmentos e taninos das variedades Tannat, Alicante Bouschet ou Ancellotta.

2.1.6 Denominação de Origem Vale dos Vinhedos

A Região

A região da DO Vale dos Vinhedos possui 72 km² (Mapa 8), localizada entre 29°08'23" e 29°14'26" de latitude Sul e 51°29'50" e 51°37'27" de longitude Oeste de Greenwich (Falcade, Tonietto, 2010); 61% no município de Bento Gonçalves; 34% em Garibaldi e 5% em Monte Belo do Sul. Em 55% da região, o limite da DO Vale dos Vinhedos manteve o limite da IP mas, de noroeste ao centro do vale, o relevo é muito irregular por isso, nesse setor, a delimitação considerou a ruptura da paisagem, usando os critérios de declividade, altitude e uso e cobertura do solo,

resultando em maior homogeneidade natural e vitícola, diferindo daquela da IP, já que excluiu as áreas mais baixas e quentes do fundo do vale. O topônimo que referencia a origem dos vinhos da DO manteve Vale dos Vinhedos, denominação do distrito pertencente ao município de Bento Gonçalves.



Mapa 8. Denominação de Origem Vale dos Vinhedos de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2012 (Cartografia: Ivanira Falcade).

Os fatores naturais do meio geográfico na área delimitada da DO Vale dos Vinhedos possuem boa homogeneidade (Foto 6), com altitudes entre 400 e 700m (média de 570m), predominando rochas ácidas a intermediárias, marcada por encostas do vale com boa exposição solar e declividade, nos vinhedos, entre 5% e 30%; solos majoritariamente Cambissolos e Argissolos, de média fertilidade e bem drenados; e clima temperado perúmido, um bioclima próprio da área na maturação das uvas.



Foto 6. Paisagem vitícola na região da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos: a viticultura moderna ocupa encostas e topos, principalmente em relevo suave ondulado (Foto: Ivanira Falcade).

Os fatores humanos da DO Vale dos Vinhedos são marcados por: variedades estruturantes (Merlot, Chardonnay, Pinot Noir), cujos vinhos podem receber cortes de variedades específicas, em menores

proporções; limites de produtividade máxima por hectare e por planta; ponto de colheita das uvas distinto por variedade e tipo de vinho, incluindo níveis específicos de maturação das uvas, que devem ser totalmente produzidas na área da DO; tipos de vinhos autorizados, os quais seguem processos de elaboração específicos e cumprem tempo de maturação determinados.

Desde os anos 2000, a Aprovale e os produtores, interessados em vinhos de qualidade com origem controlada, incrementaram ações em escala nacional e internacional, ampliando e diversificando mercados e o renome dos vinhos, além de ações e atividades do enoturismo. As dezenas de prêmios que vinhos da região da DO Vale dos Vinhedos têm obtido em concursos nacionais e internacionais, além dos milhares de enoturistas que visitam as vinícolas da região, são evidências do reconhecimento da qualidade da produção e da identidade da região, como expressão do terroir e território do Vale dos Vinhedos, a primeira denominação de origem de vinhos brasileira.

Os Vinhos

A DO Vale dos Vinhedos está centrada em uma categoria de vinhos que melhor expressam o terroir da região demarcada em termos de qualidade e tipicidade, resultado dos fatores naturais e humanos, associados ao saber-fazer local.

Para garantir uma maior tipicidade aos vinhos da DO – sem subtrair as diferenças tecnológicas e estilos de elaboração de cada produtor – cada categoria de produto requer um percentual mínimo de poucas variedades – escolhidas pelo seu excelente desempenho histórico.

Os espumantes devem conter, no mínimo, ou 60% de Chardonnay e/ou 60% de Pinot Noir, podendo compor corte somente com a Riesling Itália, elaborados exclusivamente pelo método Tradicional, com, no mínimo, nove meses de contato com as borras (*sur lies*). Os vinhos tintos podem ser somente varietal Merlot (com no mínimo 85%) ou de corte com Tannat, Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc, quando devem conter, no mínimo, 60% do vinho estruturante de Merlot. Os vinhos brancos podem ser, exclusivamente, varietal Chardonnay (com no mínimo 85% de Chardonnay) ou de corte

com Riesling Itália, com no mínimo de 60% de Chardonnay.

Adicionalmente, com o cumprimento das normas de produção e padrões de qualidade das uvas, os produtos têm-se apresentado com as seguintes características médias:

- Espumantes: apresentam uma coloração palha, com aroma de média expressão, notas de frutado, sutil cítrico e abacaxi, moderada acidez; são leves, nítidos, de médio corpo e média complexidade – melhor quando consumidos até 3 anos da elaboração.

- Vinhos Brancos: apresentam uma coloração palha/esverdeado ou amarelo-clara, com expressivas notas do varietal Chardonnay (ex. sutil abacaxi) e, eventualmente, com notas de especiarias derivadas da madeira (carvalho). O sabor é fino, delicado e refrescante, com acidez média, médio corpo e estrutura, persistência média/longa.

- Varietal tinto Merlot: apresenta coloração rubi escura, com aroma frutado intenso, notas características da variedade (framboesa e amoras), presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal, acidez e álcool equilibrados, boa estrutura – salienta-se a harmonia do conjunto e a integração dos sabores.

- Vinhos tintos de corte: coloração intensa, rubi escuro, com notas que se mesclam entre o frutado e o sutil vegetal (às vezes proveniente do Cabernet Sauvignon), são elegantes, de sabor e corpo intensos, taninos redondos e alta persistência.

2.2 Indicação de Procedência Campanha Gaúcha

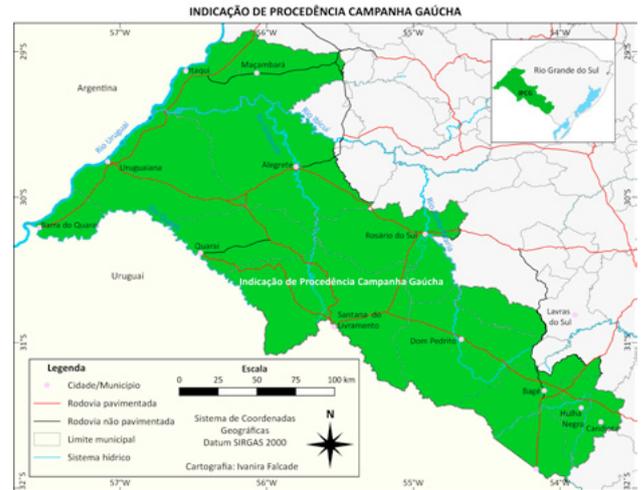
A Região

A região da IP Campanha Gaúcha possui 44.365 km² (Mapa 9), localizada entre 28°50'53" e 31°57'31" de latitude Sul e 53°33'36" e 57°38'37" de longitude Oeste. Campanha Gaúcha é o topônimo que referencia a origem dos vinhos, que expressa os processos da natureza e da sociedade ocorridos nessa região localizada a sudoeste do Rio Grande do Sul. Em termos naturais, campanha é campo, campina, pradaria, prado, planície; em termos humanos, foi campo de batalha, campo de guerra, *front*; é fronteira

com o Uruguai e a Argentina. O gentílico relativo ao Rio Grande do Sul pode ser rio-grandense ou gaúcho, sendo este mais usado nas últimas décadas. Assim, o topônimo Campanha Gaúcha expressa o território regional, que se distingue nacionalmente como centro de produção de vinhos.

Para o traçado do limite da região da IP foram consideradas as variáveis naturais (geologia, geomorfologia, solos, bioma, elementos e fatores climáticos, hidrografia, entre outros), bem como a evolução da vitivinicultura, sua localização e características atuais, além dos processos de regionalização ao longo do século XX. Para o recorte, foram usados os limites político-administrativos municipais e distritais, além de referências estruturadas em campo. Assim, a área da IP Campanha Gaúcha é constituída pelos territórios dos seguintes municípios: Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguai; bem como dos seguintes distritos: Alegrete, pertencente ao município de Alegrete; de Bagé, Pirai e José Otávio, pertencentes ao município de Bagé; de Dom Pedrito, pertencente ao município de Dom Pedrito; de Ibaré, pertencente ao município de Lavras do Sul; de Maçambará, Bororé e Encruzilhada, pertencentes ao município de Maçambará; além de parte dos distritos de Joca Tavares, pertencente ao município de Bagé, e de Torquato Severo, pertencente ao município de Dom Pedrito (Falcade; Tonietto, 2018; IBGE, 2015).

A IP Campanha Gaúcha limita com as seguintes regiões fisiográficas do Rio Grande do Sul: Serra do Sudeste, a leste-nordeste; Depressão Central e Missões, a norte-noroeste; bem como com a Argentina, a oeste-noroeste, e com o Uruguai, a sul-sudoeste, países com os quais faz divisa.



Mapa 9. Indicação de Procedência Campanha Gaúcha de vinhos finos tranquilos e espumantes, registrada em 2020 (Cartografia: Ivanira Falcade).

A região da IP Campanha Gaúcha tem três áreas geológicas distintas: as rochas pré-cambrianas formam a base à leste, onde as altitudes são próximas de 300m; na área central, são rochas sedimentares (secundárias e aluviões recentes) da Depressão Central, marcada por morros testemunhos (Foto 7); e, no setor centro-oeste, são rochas efusivas da Bacia do Paraná, cujas altitudes declinam até 100m, nas cercanias da calha do rio Uruguai. Nessa extensa região, predomina o relevo plano e suavemente ondulado, formado por pequenas colinas (localmente denominadas de coxilhas).

A diversidade geológica e de relevo, entre outros fatores, resultou em diversidade de solos predominando, nas áreas vitícolas atuais, aqueles de classe recomendável, como os Argissolos (Vermelho-Amarelo, Vermelho e Amarelo), em relevo suave ondulado, profundos, bem drenados e de baixa fertilidade natural; além de Latossolo Vermelho, Luvisolos e Planossolos Háplicos (Flores et al., 2017).

O bioma Pampa cobre a região de campos, com matas galerias ao longo do sistema hídrico. O clima vitícola (Sistema CCM) é quente (com gradiente térmico crescente de sudeste para noroeste, evidenciando o efeito da continentalidade), de noites temperadas, subúmido. Trata-se da região vitivinícola mais quente do sul do Brasil, com um macroclima que possibilita a adaptação das diferentes variedades de videira, das precoces às tardias, resultando em vinhos com identidade própria. Nesse contexto regional, ocorrem distintas paisagens, nas quais a vitivinicultura criou novas paisagens, compondo paisagens vitícolas.

A vitivinicultura foi levada à região, no período colonial: à oeste, a partir das reduções jesuíticas espanholas; à leste, pelos portugueses. Contudo, essa vitivinicultura foi para o consumo próprio, embora tenha tido alguma importância em Uruguaiana e em Bagé, em fins do século XIX e início do XX. A vitivinicultura começa a estruturar um território do vinho na região da IP Campanha Gaúcha a partir dos anos 1970, quando investidores nacionais e estrangeiros aproveitaram as oportunidades para a produção de vinhos finos, incentivados também por estudos que comprovaram a aptidão da região para a produção de uvas e vinhos de qualidade, e por políticas públicas de promoção à vitivinicultura regional (Foto 7). Após 2000, ocorreu importante expansão da área de vinhedos (tanto por grandes, como pequenos produtores) e a instalação de diversas vinícolas pelos maiores produtores. Atualmente, os pequenos e médios produtores, que não possuem vinícolas, elaboram vinhos em parceria com vinícolas locais ou da Serra Gaúcha.

A produção de vinhos de qualidade possibilitou a conquista de mercados importantes nos centros brasileiros de maior consumo e a região alcançou reconhecimento, estimulando os produtores a criarem, em 2010, a Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha (Vinhos da Campanha Gaúcha), e estruturarem a IP, como forma de consolidar o reconhecimento da origem dos seus vinhos, e o enoturismo, que está em crescimento, com atividades que incluem visita com degustação, sendo possível também refeições harmonizadas com a gastronomia típica da região. O território do vinho da Campanha Gaúcha é relativamente recente, mas a qualidade dos vinhos já tem sido reconhecida em concursos nacionais e internacionais.



Foto 7. Paisagem vitícola na região da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha: a viticultura ocupa encostas de colinas e áreas planas, onde sobressaem os morros testemunhos (Foto: Ivanira Falcade).

Os Vinhos

As características naturais da geografia local (bioma Pampa), onde predominam planícies, coxilhas e cerros, clima mais quente e seco entre as regiões vitivinícolas do sul do Brasil, com verões ensolarados, associado ao cultivo de vinhedos em espaldeira, habilitou a produção de um espectro amplo de variedades, que encontram na região condições para uma completa maturação das uvas de diversas variedades destinadas à produção de vinhos finos.

Algumas das características médias dos vinhos da IP indicam que os vinhos espumantes, elaborados tanto pelo método Charmat quanto pelo método Tradicional, apresentam coloração bastante clara (ou rosé), são leves, delicados, refrescantes e de acidez moderada.

Os vinhos rosés têm um matiz vermelho-claro ou salmão, são sutilmente frutados, delicados, mas com boa persistência de paladar.

Os vinhos brancos têm, predominantemente, um matiz palha ou amarelo-claro. Os aromas são finos e variam conforme o aporte de cada uva: varietal Pinot Grigio (notas de pera), Riesling Itálico (notas cítricas), Chardonnay (notas de abacaxi), Sauvignon Blanc (notas tropicais e sutil vegetal) ou Gewürztraminer (notas de lichia e rosas). As notas de madeira (carvalho) não são muito pronunciadas, de forma a ressaltar os aromas da fruta. No paladar são vinhos leves, embora o Chardonnay, muitas vezes - conforme o estilo buscado pela vinícola, possa ser mais encorpado, potente, volumoso, amanteigado, untuoso e intenso. Quase todos têm uma moderada acidez - devido aos dias e noites quentes de verão, com um bom equilíbrio de sabor. São vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber.

Os vinhos tintos também são variados em expressão aromática e estrutura de paladar, conforme as uvas empregadas. Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, destacando as notas de frutas maduras (sem a presença de notas vegetais ou pimentão-verde), variando do frutado moderado no Tempranillo, Merlot e Touriga Nacional, cassis no Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, para notas de menta e especiarias no Tannat, que também pode participar de cortes com as castas tintas - incrementando a cor e a estrutura. No sabor,

os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume. Entre os tintos, destaca-se o varietal Tannat - nas condições do bioma da Campanha Gaúcha, particularmente clima e solo, essa uva apresenta uma excelente maturação fenólica, originando um vinho de coloração intensa, com taninos marcantes, de boa qualidade, boa acidez, potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de aroma e sabor.

3. Requisitos de Produção nas Indicações Geográficas de Vinhos do Rio Grande do Sul

De acordo com a legislação brasileira (Brasil, 1996; INPI, 2018), as indicações geográficas possuem elementos de estruturação, registro e gestão que devem ser atendidos, incluindo os apresentados na Figura 1, adaptada para o caso dos vinhos.



Figura 1. Elementos estruturais das indicações geográficas de vinhos (Elaboração: Jorge Tonietto).

Nas Indicações de Procedência, há necessidade de comprovação de que o nome geográfico da região se tornou conhecido como centro de produção de vinhos. Nas Denominações de Origem, o produto deve apresentar qualidades ou características determinadas pelo meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos.

No Brasil, na prática, tanto as Denominações de Origem, quanto as Indicações de Procedência

de vinhos, possuem vinhos com qualidades ou características associadas à origem geográfica. Isto porque a videira é fortemente influenciada pelo clima, solo, técnicas de produção da uva e de elaboração dos vinhos. A influência da origem geográfica está balizada pelos requisitos de cada IG, definidos nas condições ou proibições de uso de cada IG, explicitadas nos Cadernos de Especificações Técnicas.

A Tabela 2 classifica e quantifica os requisitos de produção das indicações geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul, estabelecidos nos Regulamentos de Uso (hoje chamados de Cadernos de Especificações Técnicas), da IP Vale dos Vinhedos (Tonietto, 2006), DO Vale dos Vinhedos (Tonietto et al., 2013b), IP Pinto Bandeira (Tonietto et al., 2013a), IP Altos Montes (Tonietto et al., 2013c), IP Monte Belo (Tonietto et al., 2016), IP Farroupilha (Tonietto et al., 2017) e IP Campanha Gaúcha (INPI, 2020). Assim, os produtores, além de atender a todas as especificações estabelecidas no marco regulatório do vinho brasileiro, devem cumprir com os diversos requisitos específicos de cada IG, os quais foram estabelecidos por eles próprios, visando preservar a originalidade da produção e do saber-fazer local de cada IG.

Indicação geográfica	Modalidade	Nº de requisitos de produção do Caderno de Especificações Técnicas				Nº total de requisitos por IG
		Tipos de vinhos	Variedades, sistemas de produção vitícola e origem das uvas	Processo de elaboração e maturação dos vinhos	Padrões físico-químicos e sensoriais dos vinhos	
Altos Montes	IP	5	8	8	5	26
Campanha Gaúcha	IP	4	6	7	3	20
Farroupilha	IP	6	6	5	10	27
Monte Belo	IP	4	8	17	4	33
Pinto Bandeira	IP	5	5	5	3	18
Vale dos Vinhedos	IP	7	3	4	3	17
Vale dos Vinhedos	DO	3	10	13	5	31

Tabela 2. Tipos e número de requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas para cada indicação geográfica de vinhos do Rio Grande do Sul (Elaboração: Jorge Tonietto e Alexandre Mussnich).

Os requisitos referem-se a quatro grupos: a) tipos de vinhos autorizados em cada IG; b) variedades autorizadas, sistemas de produção vitícola, incluindo produtividade máxima por hectare e qualidade da uva para vinificação; c) processos e práticas enológicas

autorizadas para a elaboração dos vinhos, maturação e engarrafamento; e, d) padrões analíticos e sensoriais dos vinhos. Todos esses requisitos visam promover a qualidade e assegurar a identidade dos vinhos da IG. Os tipos de vinhos e as variedades utilizadas na sua elaboração, em cada IG, são apresentados na Tabela 3.

Tipos de Vinhos

Os vinhos das indicações geográficas registradas até 2020 são elaborados exclusivamente com uvas de variedades de *Vitis vinifera* L. Os tipos de vinhos das indicações geográficas do Estado do Rio Grande do Sul estão assinalados na Tabela 3.

Indicação geográfica registrada		Tipos de vinhos						Outros				
		Tranquilos			Espumantes			Leve	Frisante	Licoroso	Mistela simples	Brandy
Nome geográfico	Modalidade	Branco	Rosado	Tinto	Charmat	Método tradicional	Moscatel Espumante					
Altos Montes	IP	x	x	x	x	x	x					
Campanha Gaúcha	IP	x	x	x	x	x						
Farroupilha	IP	x						x	x	x	x	x
Monte Belo	IP	x		x	x	x	x					
Pinto Bandeira	IP	x	x	x			x					
Vale dos Vinhedos	IP	x	x	x	x	x	x	x		x		
Vale dos Vinhedos	DO	x		x			x					

Tabela 3. Tipos de vinhos autorizados para cada uma das indicações geográficas registradas do Estado do Rio Grande do Sul (Elaboração: Jorge Tomietto).

De uma maneira geral, em cada IG, os tipos de vinhos autorizados são, historicamente, os mais importantes ali produzidos, com o seguinte perfil:

- Todas as indicações geográficas possuem vinhos tranquilos brancos;
- Os vinhos tranquilos rosados estão presentes somente nas Indicações de Procedência Altos Montes, Campanha Gaúcha, Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos;
- O vinho tinto tranquilo somente não é produzido na IP Farroupilha, pelo fato de os produtos serem elaborados apenas a partir de uvas moscatéis brancas ou rosadas;
- Os espumantes estão presentes em todas as indicações geográficas, com as seguintes particularidades: a)

a) IP Farroupilha somente contempla o Moscatel Espumante já que a produção é exclusivamente elaborada a partir de uvas moscatéis; b) O Moscatel Espumante não faz parte dos tipos de produto da IP Campanha Gaúcha e na DO Vale dos Vinhedos; c) Os Espumantes Naturais podem ser elaborados pelo método Charmat e o Método Tradicional, exceto na IP Pinto Bandeira e na DO Vale dos Vinhedos, onde são elaborados exclusivamente pelo Método Tradicional; e,

- A IP Farroupilha inclui outros tipos de vinhos, como o frisante e o licoroso, além dos derivados mistela simples e brandy. O vinho frisante e o vinho leve fazem parte dos tipos de produto da IP Vale dos Vinhedos.

Variedades

As variedades para a elaboração dos vinhos das indicações geográficas registradas do Estado do Rio Grande do Sul são apresentadas na Tabela 4. São variedades cultivadas na área geográfica delimitada da respectiva IG, consideradas pelos produtores como importantes para estarem autorizadas para a elaboração dos vinhos. As uvas para a elaboração

dos vinhos devem obrigatoriamente ser produzidas na área geográfica delimitada da IG (variando entre 85% e 100%, em função da IG). Via de regra, cada IG tem estabelecidas as variedades autorizadas para os diferentes tipos de vinhos, podendo contemplar especificações sobre o percentual da uva nos vinhos varietais (entre 85% e 100%, em função da IG), especificações sobre a participação das variedades nos cortes, entre outros.

Variedades	IP						DO
	Altos Montes	Campanha Gaúcha	Farroupilha	Monte Belo	Pinto Bandeira	Vale dos Vinhedos	Vale dos Vinhedos
Alfrocheiro		x					
Alicante Bouschet		x		x		x	
Alvarinho		x					
Ancellotta	x	x			x	x	
Barbera		x					
Cabernet Franc	x	x		x	x	x	x
Cabernet Sauvignon	x	x		x	x	x	x
Chardonnay	x	x		x	x	x	x
Chenin Blanc		x					
Egiodola				x		x	
Flora						x	
French Colombard		x					
Gamay		x				x	
Gewurztraminer	x	x			x	x	
Grenache		x					
Longanesi		x					
Malbec		x					
Malvasias	x					x	
Malvasia Bianca			x	x	x		
Malvasia de Cândia	x		x	x	x		
Marselan	x	x					
Merlot	x	x		x	x	x	x
Moscato Branco ¹	x		x	x	x		
Moscato Bianco ²	x	x	x	x	x		
Moscato de Alexandria ³	x		x	x	x		
Moscotel Nazareno					x		
Moscato						x	
Moscato de Hamburgo		x	x	x			
Moscato Giallo	x	x	x	x	x		
Moscato Rosado			x				
Petit Verdot		x					
Peverella					x		
Pinotage					x	x	
Pinto Blanc						x	
Pinot Grigio ⁴		x					
Pinot Noir	x	x		x	x	x	x
Pinotage		x					
Prosecco ⁵				x		x	
Refosco	x						
Riesling Itálico	x	x		x	x	x	x
Riesling Renano		x					
Ruby Cabernet		x					
Sangiovese		x			x		
Sauvignon Blanc	x	x			x	x	
Sémillon		x			x	x	
Syrah		x					
Tannat	x	x		x	x	x	x
Tempranillo ⁵		x					
Touriga Nacional		x					
Trebbiano	x	x			x	x	
Viognier		x			x		

Sinonímias: ¹Corresponde ao Moscato Branco tradicional cultivado na Serra Gaúcha; ²Moscato Petit Grain, Moscato Branco; ³Moscotel de Alexandria; ⁴Pinot Gris; ⁵Glera; ⁶Tinta Roriz, Aragones.

Tabela 4. Variedades autorizadas para a elaboração dos vinhos das indicações geográficas registradas do Estado do Rio Grande do Sul (Elaboração: Jorge Tonietto).

4. O Controle nos Vinhos das Indicações Geográficas

As indicações geográficas de vinhos do Estado do Rio Grande do Sul utilizam um sistema de controle assemelhado, estruturado nos Conselhos Reguladores (CR) de cada uma das associações de produtores gestoras de IG.

Os Conselhos Reguladores são órgãos sociais integrantes dos estatutos de cada uma das associações. Nos estatutos, estão definidas as competências e atribuições em termos de gestão da IG e a sua composição, incluindo a representação dos produtores e de instituições externas. A gestão inclui o controle, a proteção e a promoção da IG.

Os vinhos com IG devem ser produzidos atendendo ao conjunto de requisitos de produção, definidos no Caderno de Especificações Técnicas (antes denominados de Regulamentos de Uso). Existem dois níveis de controle. Um deles é exercido pelos produtores, através do Autocontrole (Figura 2). Outro é realizado pelo Conselho Regulador (CR), correspondendo à etapa do Controle Interno. Inicialmente o CR recebe, anualmente, por parte dos produtores, os pedidos de inscrição dos vinhos para serem qualificados como produto da IG. Compete ao CR verificar o cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas. Para tal, o CR gere e operacionaliza o Plano de Controle, que estabelece as etapas, os métodos, os fluxos, as responsabilidades e os agentes de controle, entre outros (Figura 2).



Figura 2. Principais balizadores das etapas de controle das indicações geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul até a colocação do produto no mercado (Elaboração: Jorge Tonietto).

Uma etapa importante do controle de qualidade é a averiguação da conformidade dos vinhos quanto ao enquadramento das análises físico-químicas e sensoriais. As análises físico-químicas devem atestar o atendimento a todos os padrões da legislação de vinhos vigente e atender aos requisitos adicionais estabelecidos no Caderno de Especificações Técnicas, para muitos parâmetros mais restritivos do que os padrões de identidade e qualidade (PIQs). Exemplo disso são os níveis máximos de acidez volátil (análise associada com a qualidade das uvas e com o processo fermentativo e de conservação) permitidos, havendo uma tolerância menor do que aqueles níveis máximos permitidos pela legislação. Além disso, a análise sensorial, de caráter obrigatório, objetiva garantir que os produtos tenham aspecto visual, aroma e paladar com a qualidade esperada para a indicação geográfica. O painel de degustadores, às cegas e com parecer livre de cada painalista, deve decidir se autoriza ou não a amostra. Os referenciais de qualidade mínimos são estabelecidos pelo próprio painel, considerando os preceitos e expectativas de cada IG. Para as Indicações de Procedência, a ‘linha de corte’ estabelecida é, basicamente, que os vinhos não tenham nenhum defeito de cor, aroma e paladar e, ao mesmo tempo, apresentem alguns atributos de qualidade que os diferenciem de vinhos de consumo corrente, regulares ou medíocres. Para os vinhos da DO, de maneira resumida, a aprovação das amostras requer padrões de qualidade um pouco superiores. Além de atentar para os defeitos, os degustadores são solicitados a observar se as características de cor, aroma e sabor correspondem ao esperado para a região - em tipicidade (de variedade e de estilo – vinculado a todo o sistema de produção estabelecido), qualidade e expressão dos gostos. Enfim, para sua aprovação, os produtos não devem se desviar dos limites estabelecidos pelos procedimentos de produção (vitícola e enológico) estabelecidos, sendo mais que apenas um bom vinho, representando uma expressão do terroir.

Para o produto que atende ao estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas, o Conselho Regulador emite o Atestado de Conformidade, o que possibilita obter a autorização, por parte do Conselho Regulador, para que o produtor possa fazer uso do signo distintivo da IG para o produto destinado ao mercado consumidor (Figura 3).

Os vinhos de indicação geográfica são rotulados com o nome da IG, especificando a modalidade (IP ou DO), bem como utilizando o sinal distintivo da respectiva IG, incluindo numeração de controle, única para cada garrafa, possibilitando manter a rastreabilidade do produto (Figura 3).



Figura 3. Selos de controle, com a representação de cada IG, e outros elementos utilizados na rotulagem dos vinhos (Elaboração: Jorge Tonietto).

Isso possibilita ao mercado consumidor ter acesso a produtos conformes, garantido a manutenção da relação de confiança entre o produtor e consumidor, bem como assegurando a credibilidade da IG, que tem como guardiões os produtores e o Conselho Regulador.

5. Comentários finais

Ao longo das últimas três décadas, desde o início dos trabalhos que culminaram com sua implantação no Brasil, as indicações geográficas de vinhos adquiriram enorme importância para o ordenamento da produção de vinhos de qualidade no estado do Rio Grande do Sul, e para a cadeia vitivinícola como um todo. Dos inúmeros benefícios, destacam-se os seguintes:

- Foram a base para um importante salto na qualidade intrínseca geral dos produtos das regiões tradicionais delimitadas e para as regiões vizinhas e/ou limítrofes;
- Constituíram-se no motor central do desenvolvimento econômico, social e ambiental das regiões delimitadas, via incremento da atividade de produção vitivinícola associada ao enoturismo, à enogastronomia, à hotelaria, à produção de insumos diversos, ao patrimônio cultural, gerando necessidade de incremento da infraestrutura pública e privada e aumentando o sentimento de pertencimento comunitário e de valorização do patrimônio material e imaterial dos territórios das indicações geográficas;

- Serviram de exemplo a ser seguido por produtores de outras regiões do país, tendo de algum modo contribuído para motivar novos investimentos e projetos vitivinícolas em vários estados brasileiros, dinâmica esta que veio a formar o que atualmente convencionou-se chamar ‘novas regiões vitivinícolas brasileiras’;

- Também serviram de ‘case’ para processos de estruturação de inúmeras indicações geográficas brasileiras de vários outros produtos, além de motivar processos semelhantes em regiões vitivinícolas dos estados de Santa Catarina, Pernambuco e Bahia, bem como para desenvolver este potencial em outros estados, como Minas Gerais e São Paulo;

- Permitiram o alinhamento da vitivinicultura gaúcha e brasileira aos exigentes mercados internacionais consumidores de vinho;

- Permitiram, da mesma forma que ocorre nos tradicionais países vitícolas mundiais, ressaltar e dar maior visibilidade às diferenças concretas existentes entre as áreas de produção, decorrentes de especificidades de clima, solo, relevo, aptidão enológica de variedades, práticas vitícolas e enológicas e fatores históricos e culturais; como consequência, a apresentação internacional dos vinhos do Brasil ficou enriquecida e ganhou em imagem e reputação.

Atualmente, a dinâmica de estruturação de novas regiões vitivinícolas com *status* de IG atingiu nova fase, ocorrendo em paralelo ao aperfeiçoamento às dinâmicas de gestão das indicações geográficas reconhecidas. Pode-se prospectar para o futuro a continuidade do aprimoramento organizacional das indicações geográficas de vinhos, bem como o aumento substancial da oferta de vinhos brasileiros com IG no mercado nacional e internacional. Estima-se que haverá crescente agregação de valor aos produtos, impulsionado pela ampliação do renome das indicações geográficas.

Dentre as inúmeras razões desse sucesso, um fator pode ser considerado central: a adoção, no início do processo (nos anos 1990), de metodologia criteriosa, detalhada e adaptada às condições da vitivinicultura brasileira no segmento de vinhos de qualidade para a estruturação, delimitação e gestão da produção vitivinícola nas regiões postulantes ao *status* de IG.

Agradecimentos

Os conhecimentos que possibilitaram a estruturação das indicações geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul, alguns dos quais integram o conteúdo desta publicação, também contaram com a importante participação de técnicos e pesquisadores de diferentes instituições, incluindo, entre outros, André Rodrigo Farias, Carlos Alberto Flores, Cláudia Alcaraz Zini, Eliana Casco Sarmiento, Eliseu José Weber, Flávio Bello Fialho, Francisco Mandelli, Heinrich Hasenack, Henrique Pessoa dos Santos, João Carlos Taffarel, Joelsio José Lazzarotto, José Maria Filippini Alba, Loiva Maria Ribeiro de Mello, Maria Emília Borges Alves, Patrícia Silva Ritschel, Rosemary Hoff e Siclério Ahlert, aos quais registramos nosso agradecimento e reconhecimento. Importante também referir importante trabalho desenvolvido ao longo dos anos pelos painéis de degustadores que apoiam os Conselhos Reguladores das indicações geográficas, contando com a participação de diversos profissionais das vinícolas, da Embrapa Uva e Vinho e da Associação Brasileira de Enologia – ABE, possibilitando acumular conhecimento para a descrição do perfil sensorial dos vinhos das indicações geográficas. Neste esforço, destacamos também o trabalho de assessoria de Jaime Milan e o apoio à avaliação sensorial de Odinéli Louzada dos Santos Corrêa.

Referências bibliográficas

- BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 8353, 15 maio 1996.
- FALCADE, I. **A paisagem como representação espacial**: a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasil). 2011. 310f. Tese (Doutorado em Geografia) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Dijon, 2011.
- FALCADE, I. **Elementos que comprovam que o nome geográfico Vale dos Vinhedos se tornou conhecido e reconhecido na produção de vinhos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS;
- Aprovale; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, [2010]. 19p. Nota Técnica.
- FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Altos Montes se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Flores da Cunha: Apromontes, [2012]. 59p. Nota Técnica.
- FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Campanha Gaúcha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos**. Bento Gonçalves: UCS, [2017]. 67p. Nota Técnica.
- FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Farroupilha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos moscatéis**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Farroupilha: Afavin, [2014]. 58p. Nota Técnica.
- FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Pinto Bandeira se tornado conhecido como centro de produção de vinhos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Asprovinho; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, [2008]. 71p. Nota Técnica.
- FALCADE, I. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Região de Monte Belo se tornado conhecido como centro de produção de vinhos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Monte Belo do Sul: Aprobelo, [2012]. 55p. Nota Técnica.
- FALCADE, I. TONIETTO, J. **Delimitação da área geográfica da denominação de origem Vale dos Vinhedos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Aprovale; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, [2010]. 5p. Nota Técnica.
- FALCADE, I., GIRARDI, L. H. **Considerações preliminares sobre a organização do espaço agrário de Bento Gonçalves/RS**. In: ENCONTRO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 4, 1984. Santa Maria. Anais... Santa Maria: EDUFMS, v.2, 1984, p.207-210.
- FALCADE, I.; MANDELLI, F.; FLORES, C.A.; FASOLO, P.J.; POTTER, R. O. (org.). **Vale dos Vinhedos**: caracterização geográfica da região. Caxias do Sul: EDUCS, 1999. 144 p.

- FALCADE, I.; TONIETTO, J. **A viticultura para vinhos finos e espumantes na Região da Serra Gaúcha, Brasil: topônimos e distribuição geográfica**. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1995. 28p. (EMBRAPA-CNPUV. Documentos, 13).
- FALCADE, I.; TONIETTO, J. **Delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência Altos Montes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS, [2012]. 5p. Nota técnica.
- FALCADE, I.; TONIETTO, J. **Delimitação da área geográfica da indicação de procedência Região de Monte Belo**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Monte Belo do Sul: Aprobelo, [2012]. 6p. Nota Técnica.
- FALCADE, I.; TONIETTO, J. **Delimitação da área geográfica da indicação de procedência Campanha Gaúcha: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017. 6 p. Nota técnica.
- FALCADE, I.; TONIETTO, J. **Indicação de Procedência Pinto Bandeira - delimitação da área geográfica**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Asprovinho; Pelotas: Embrapa Clima Temperado, [2008]. 5p. Nota Técnica.
- FLORES, C. A.; SARMENTO, E. C.; WEBER, E. J.; HASENACK, H. **Os solos na área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha**. In: Os fatores naturais e a vitivinicultura na área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha: vinhos finos tranquilos e espumantes. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017, p. 54-92. Nota técnica. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/labgeo/index.php/publicacoes/212-outros-textos-tecnicos>
- Acesso em:
- FLORES, S.S. **Desenvolvimento territorial sustentável a partir da vitivinicultura: o caso dos “Vinhos da Campanha”**. 2011. 153 f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.
- IBGE. **Folha SH. 22 Porto Alegre e parte das Folhas SH. 22 Uruguaiana e SI. 22 Lagoa Mirim: geologia, geomorfologia, pedologia, vegetação, uso potencial da terra**. Rio de Janeiro: IBGE, 1986.
- INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Código 395 (concessão). **Revista da Propriedade Industrial**, n.2574, 2020. (Indicações Geográficas, Seção IV).
- INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Instrução normativa nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018 – Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas**. Rio de Janeiro: INPI, 2018. 9p.
- RITSCHER, P.; GOMES, F.G.G.; CERIOTTI, I.; LONGHI, P.; MAIA, J.D.G.; ZANUS, M.C.; TONIETTO, J.; FERREIRA, M.E. **Genetic analysis of 'Moscato Branco and other muscat grapes held by the grape germplasm bank in Brazil**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho. Plant Genetic Resources. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/932270>. Acesso em: 2 ago. 2019.
- TONIETTO, J. **Cognac e Champagne: um tipo de signo que merece respeito**. Panorama da Tecnologia, Rio de Janeiro, n.12, p.9-13, maio 1994. (Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI).
- TONIETTO, J. **Indicação geográfica Vale dos Vinhedos: sinal de qualidade inovador na produção de vinhos brasileiros**. In: V SIMPÓSIO LATINO-AMERICANO SOBRE INVESTIGAÇÃO E EXTENSÃO EM PESQUISA AGROPECUÁRIA/V ENCONTRO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 2002, Florianópolis, Anais. Florianópolis: IESA/SBSP, 2002. p.1-16. (CD-ROM).
- TONIETTO, J. **O conceito de denominação de origem: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1993. 20p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 8). Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/537226>. Acesso em: 20 fev 2019.
- TONIETTO, J.; FALCADE, I. **Delimitação da área geográfica da indicação de procedência Farroupilha**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho; UCS; Pelotas: Embrapa Clima Temperado; Farroupilha: Afavin, [2014]. 7p. Nota Técnica.
- TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Pinto Bandeira: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho,

2013a. 36p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 83). Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/975273/o-regulamento-de-uso-da-indicacao-geografica-pinto-bandeira-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes>. Acesso em:

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da denominação de origem Vale dos Vinhedos: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2013b. 35p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 84). Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/971632/o-regulamento-de-uso-da-denominacao-de-origem-vale-dos-vinhedos-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes>. Acesso em:

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Altos Montes: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2013c. 36p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 85). Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/975276/o-regulamento-de-uso-da-indicacao-geografica-altos-montes-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes>. Acesso em:

de-uso-da-indicacao-geografica-altos-montes-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes. Acesso em:

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Monte Belo: vinhos finos tranquilos e espumantes**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2016. 42 p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 102). Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1063220/o-regulamento-de-uso-da-indicacao-geografica-monte-belo>. Acesso em:

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; TAFFAREL, J.C.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Farroupilha: vinhos finos moscatéis**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017. 46p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 107). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/168084/1/Doc107.pdf>. Acesso em:



Cronologia das IGs de Vinhos no RS

- 1875 a 1920 - A imigração italiana proporcionou a introdução da viticultura na Serra Gaúcha, sendo que a produção de vinhos chegou a distintos mercados brasileiros, deu identidade à região e impulsionou o seu desenvolvimento.
- 1930 a 1960 – Expansão da vitivinicultura, o cultivo de outras variedades de uvas, a fundação de vinícolas e cooperativas vitivinícolas, com a diversificação dos vinhos.
- 1970 a 1990 – Especialização da vitivinicultura, com expansão da área de vinhedos de variedades viníferas, modernização tecnológica e novas vinícolas, destacando-se o aumento da produção de vinhos finos varietais.
- 1990 – A Embrapa Uva e Vinho fomenta o tema das Indicações Geográficas e inicia a implementação de projetos estruturantes para as IGs de vinho do Rio Grande do Sul em articulação com instituições parceiras.
- 2000 - Começa a ser desenhado um novo mapa das regiões produtoras de vinhos do Brasil, através de regiões delimitadas, com a identidade territorial, para vinhos de qualidade, expressa em indicações geográficas.
- 2021 - O Estado do Rio Grande do Sul conta com sete indicações geográficas de vinhos registradas.