

VINI BRASILIANI CON INDICAZIONE GEOGRAFICA





in collaborazione con

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

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

Ambasciata del Brasile
Piazza Navona, 14 00186 Roma
+39 06 683981 | roma.itamaraty.gov.br

Contatti degli Uffici Commerciali dell’Ambasciata

Ufficio di Promozione Commerciale
secom.roma@itamaraty.gov.br

Ufficio Agrobusiness
agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br

Stampato a Roma
Luglio 2021

La coltivazione della vite e la produzione di vino furono introdotte in Brasile dai portoghesi, ma fu nella seconda metà del XIX secolo che la viticoltura iniziò a svilupparsi nel Paese, con l'arrivo degli immigrati italiani, che inizialmente producevano i vini per il loro consumo familiare. Con la commercializzazione e l'ampliamento della produzione sono nate aziende e cooperative che oggi esportano vini e spumanti in tutto il mondo, comprese etichette pluripremiate.

Oggi il Brasile è il 18° produttore mondiale di vino e il 13° mercato di consumo. Lo sviluppo del settore non ha annullato una delle caratteristiche principali della viticoltura brasiliana: la produzione familiare, fortemente legata alla salvaguardia del territorio. In questo contesto l'enoturismo sta guadagnando sempre più spazio nelle zone di produzione, con l'offerta di itinerari di charme, avventura, contatto con la natura e degustazione di vini e spumanti in abbinamento alla cucina locale.

Il Brasile ha due tipi di Indicazioni Geografiche: l'Indicazione di Provenienza (IP), che si riferisce a zone rinomate per la loro produzione di vino; e la Denominazione di Origine (DO), destinata a vini con caratteristiche legate a un determinato territorio, sia in termini di fattori naturali che umani.

Il riconoscimento delle Indicazioni Geografiche contribuisce allo sviluppo della viticoltura e dell'enoturismo, valorizzando le competenze del capitale umano, la qualità dei prodotti e dei territori. Ogni Indicazione Geografica è legata ad un'associazione di produttori che opera nella sua gestione, tutela e diffusione.

Le associazioni responsabili delle Indicazioni Geografiche ricevono supporto tecnico e scientifico dell'Azienda Brasiliana di Ricerca Agricola e Zootecnica – EMBRAPA, del Ministero dell'Agricoltura, Zootecnia e dell'Approvvigionamento – MAPA e di altre istituzioni, come il Sebrae.

In questo opuscolo presentiamo le 7 indicazioni geografiche dei vini brasiliani: DO Vale dos Vinhedos, IP Pinto Bandeira, IP Altos Montes, IP Vales da Uva Goethe, IP Monte Belo, IP Farroupilha e IP Campanha Gaúcha.

Si trovano in fase di strutturazione la DO Altos de Pinto Bandeira, la IP Região do Planalto Catarinense e la IP Vale do São Francisco, l'unica zona del Brasile con un clima tropicale semi-arido che produce i cosiddetti vini tropicali e spumanti. Le temperature da miti a calde e l'irrigazione dei vigneti con l'acqua del fiume São Francisco, consentono la produzione di uva in ogni mese dell'anno.



Foto di Gilmar Gomes

INDICAZIONI GEOGRAFICHE DEI VINI DEL BRASILE E ASSOCIAZIONI DEI PRODUTTORI





Foto di Gilmar Gomes



Foto di Gilmar Gomes

DO VALE DOS VINHEDOS

Denominação de Origine (DO) dal 2012.

Rio Grande do Sul, comuni di Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul.

Nel 2012 Vale dos Vinhedos ha ricevuto la prima Denominazione di Origine per i vini del Brasile. Nel 2002 è stata la prima Indicazione di Provenienza.

Situata nella zona del Planalto das Araucárias ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 700 metri, Vale dos Vinhedos ha caratteristiche uniche per quanto riguarda il suolo, il clima e la topografia, che, sommate alla cultura locale, di origine italiana, si traducono in una regione unica al mondo.

Gli spumanti sono prodotti esclusivamente con il “Metodo Tradizionale” (rifermentazione in bottiglia), nelle classificazioni Nature, Extra-brut o Brut. Per questo prodotto sono obbligatorie uve Chardonnay e/o Pinot Nero.

Nei vini bianchi, l'uva Chardonnay è obbligatoria e può essere tagliata con Riesling Italiceo.

L'uso dell'uva Merlot è obbligatorio per i vini rossi, che possono essere tagliati con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat.

I prodotti vengono invecchiati esclusivamente in botti di rovere. Prima di arrivare al consumatore, i vini bianchi subiscono un periodo minimo di invecchiamento di 6 mesi. Nel caso dei vini rossi ci vogliono 12 mesi, mentre gli spumanti trascorrono un periodo minimo di 9 mesi a contatto con i lieviti, nella fase di presa di spuma.

Un altro segmento sviluppato e ben articolato a Vale dos Vinhedos è quello del turismo enogastronomico, che offre passeggiate e degustazioni.

Contatti:



Associação dos Produtores de Vinhos do Vale dos Vinhedos – APROVALE

Bento Gonçalves | Rio Grande do Sul

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

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

www.twitter.com/valedosvinhedos

www.valedosvinhedos.wordpress.com



Foto di Gilmar Gomes



Foto SILL



Foto di Vinicola Aurora

IP PINTO BANDEIRA

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2010.

Rio Grande do Sul, comuni di Bento Gonçalves e Farroupilha.

I vini e gli spumanti di Pinto Bandeira sono il risultato di un saper fare molto antico, con origini in Italia, e incorporato nella cultura del Rio Grande do Sul dal 1880. La viticoltura si è espansa negli anni, e nel decennio 1930 ha stimolato la creazione di cooperative.

Pinto Bandeira produce vini e spumanti su pendii fortemente ondulati e ripidi, che formano valli chiuse dove si possono vedere boschi autoctoni dal colore verde intenso.

E' autorizzata la produzione di vini rossi secchi e bianchi secchi, spumanti brut e spumanti moscato. Gli spumanti sono prodotti esclusivamente con il "Metodo Tradizionale" (rifermentazione in bottiglia), con le varietà Chardonnay, Pinot Nero, Riesling Italice e Viognier. Il moscato spumante è ottenuto dalle varietà Moscato Bianco, Moscato Giallo, Moscato d'Alessandria, Malvasia di Candia e Malvasia Bianca.

I vini rossi più importanti sono le varietà di Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Pinot Nero. Tra i vini bianchi spicca il Chardonnay.

Con l'Indicazione di Provenienza, Pinto Bandeira ha anche rafforzato l'enoturismo, il cui impatto è significativo in questa zona del Sud del Brasile.

Contatti:

Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira – ASPROVINHO

Pinto Bandeira | Rio Grande do Sul

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

www.facebook.com/pages/category/Community/Asprovinho-590839504733236

www.instagram.com/asprovinho



IP ALTOS MONTES

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2012.

Rio Grande do Sul, comuni di Flores da Cunha e Nova Pádua.

Colonizzato da immigrati italiani alla fine del XIX secolo, questo territorio gode di un clima favorevole alla viticoltura. Le temperature più miti in interazione con i terreni e le varietà coltivate determinano un periodo di maturazione delle uve più lungo, con vendemmie più tardive rispetto alla media delle altre zone limitrofe. Queste condizioni forniscono uve con ottima acidità, elevata pigmentazione e media gradazione zuccherina.

Gli spumanti possono essere bianchi e rosati, essendo realizzati con le varietà Chardonnay, Pinot Nero, Riesling Italiceo e Trebbiano. Lo spumante moscato può essere anche bianco o rosato, essendo ottenuto dalle varietà Moscato Bianco, Moscato Bianco R2, Moscato Giallo, Moscato d'Alessandria e Malvasia.

I vini rossi secchi possono essere prodotti con Cabernet Franc, Merlot, Ancellotta, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Refosco, Marselan e Tannat. I vini bianchi secchi possono essere prodotti con Riesling Italiceo, Malvasia di Candia, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer e Moscato Giallo.

I vini rosati secchi possono essere prodotti con Pinot Nero e Merlot.

L'itinerario enoturistico di questo territorio prevede visite, degustazioni ed esperienze enogastronomiche, spesso svolte dagli stessi proprietari delle cantine.

Contatti:



Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes – APROMONTES

Flores da Cunha | Rio Grande do Sul

contato@vinhosdosaltosmontes.com.br | www.vinhosdosaltosmontes.com.br

www.facebook.com/altosmontesoficial

www.instagram.com/altosmontesoficial

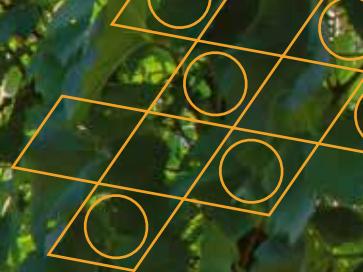


Foto di Fabian

IP VALES DA UVA GOETHE

Indicazione di Provenienz (IP) dal 2012.

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

La tradizione vinicola locale si è concretizzata con l'arrivo degli immigrati italiani alla fine del XIX secolo, mentre l'uva Goethe è stata introdotta nel territorio all'inizio del XX secolo. Il successo della produzione ha portato all'installazione della Sottostazione Enologica di Urussanga nel 1942. Negli anni 1950 il comune di Urussanga era considerato la Capitale del Vino. Nel 2004 Vales da Uva Goethe ha ricevuto il titolo di Capitale del Buon Vino di Santa Catarina.

L'uva e il vino di questo territorio incarnano le ore di sole, il caldo del giorno, le giornate di pioggia, la durata della nebbia e il freddo della notte. Tutti questi elementi sono influenzati dall'energia della radiazione solare, dalle correnti delle Malvinas, dall'umidità e dai sali portati dall'Oceano Atlantico e dai venti dalle scogliere ad un'altitudine di 1800 metri.

I vini bianchi e gli spumanti sono realizzati con i vitigni Goethe presenti in questo territorio, il "Goethe Classico" e il "Goethe primo", originari e adattati da oltre 100 anni in questa zona. I vini sono riconosciuti come veri terroir per la loro intima relazione con specifiche condizioni climatiche.

I vigneti sono tradizionalmente coltivati a spalliera, con limiti massimi di produttività legati alla qualità dei prodotti.

I vini sono prodotti e imbottigliati essenzialmente nella zona geografica delimitata, e gli spumanti possono essere realizzati con il metodo tradizionale o charmat.

Contatti:



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



Foto di Henry Goulart



Foto SEBRAE



Foto SEBRAE



Foto SEBRAE

IP MONTE BELO

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2013.

Rio Grande do Sul, comuni di Monte Belo do Sul, Bento Gonçalves e Santa Tereza.

La storia della zona di Monte Belo è legata alla immigrazione italiana della seconda metà del XIX secolo, basata sulla piccola proprietà, sul lavoro familiare e sulla produzione di sussistenza.

Il clima è abbastanza omogeneo, distinguendosi dalle altre indicazioni geografiche del Rio Grande do Sul per essere quello con il maggior potenziale termico, che contribuisce alla maturazione precoce delle uve e alla concentrazione degli zuccheri.

Gli spumanti bianchi e rosati hanno una composizione unica della zona: minimo 40% Riesling Italo e 30% Pinot Nero. Lo spumante moscato, bianco o rosato, è prodotto con almeno il 70% di uve moscato.

Sono autorizzati i vini rossi secchi delle varietà Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Tannat, che devono contenere almeno l'85% di vino dal vitigno varietale. Il vino rosso da assemblaggio ha il 40% di Merlot più tagli di massimo 40% di Cabernet Sauvignon, 30% di Cabernet Franc e 15% di Tannat, Egiodola o Alicante Bouschet.

I vini bianchi secchi varietali sono Riesling Italo o Chardonnay, che devono avere almeno l'85% di vino dal vitigno varietale. I bianchi da assemblaggio hanno almeno il 60% di Riesling Italo e il 20% di Chardonnay.

Le trasformazioni della viticoltura conseguenti all'Indicazione di Provenienza Monte Belo hanno consentito l'inserimento dell'enoturismo come attività secondaria nel territorio.

Contatti:

Associação dos vitivinicultores de Monte Belo do Sul – APROBELO

www.instagram.com/aprobelo_



IP FARROUPILHA

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2015.

Rio Grande do Sul, comune di Farroupilha.

Nel 1875 la regione accolse le prime famiglie italiane provenienti da Lombardia, Piemonte e Veneto. L'impianto delle viti iniziò non appena gli immigrati si stabilirono nelle loro proprietà. Dai primi vini artigianali, il comune di Farroupilha si è affermato come il più grande produttore di uva moscato del Brasile, con un focus sulla produzione di vini moscato, spumante moscato e moscato frizzante.

I fattori naturali presenti in questo territorio influenzano la fisiologia della pianta della vite, il suo metabolismo primario, come carboidrati e acidi organici, e secondario, come precursori aromatici, composti fenolici, stilbeni e altri. Il clima caldo e temperato, con una temperatura media di 16,8°C e una piovosità media annua di 1.837 mm, determinano una maturazione più tardiva delle uve.

Le varietà autorizzate sono: Moscato Bianco, Malvasia di Candia, Moscato Giallo, Moscato d'Alessandria, Malvasia Bianca, Moscato Rosato e Moscato de Amburgo.

A Farroupilha si producono vino bianco moscato, spumante moscato, moscato frizzante, moscato liquoroso, miscela semplice moscato e acquavite di vino moscato.

Farroupilha è considerata la culla dell'immigrazione italiana nel Rio Grande do Sul, la capitale nazionale dello spumante moscato, della maglia e del kiwi. Le sue principali attrazioni turistiche sono il Santuario della Madonna di Caravaggio e Salto Ventoso.

Contatti:



Associação de Vinícolas de Farroupilha – AFAVIN
contato@vinhosdefarroupilha.com.br
www.facebook.com/vinhosdefarroupilha
www.instagram.com/vinhosdefarroupilha



IP CAMPANHA GAÚCHA

Indicazione di Provenienza (IP) dal 2020.

Rio Grande do Sul, comuni di Aceguá, Alegrete, Bagé, Barra do Quaraí, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra, Itaqui, Lavras do Sul, Maçambará, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Urugaiana.

È la regione vinicola più calda con le precipitazioni più basse del Brasile meridionale, situata nel bioma del Pampa, al confine con Argentina e Uruguay. Il clima temperato presenta inverni freddi con una temperatura minima di 0°C ed estati calde, con scarse precipitazioni ed elevate escursioni termiche, che raggiungono i 40°C.

La produzione ha iniziato a rafforzarsi nel 1980 e si è consolidata negli anni 2000, con la crescita del numero di produttori di uva e vino. I vigneti sono coltivati a spalliera, con limiti di produttività e standard di maturazione delle uve per aumentare la qualità dei prodotti. Per la produzione dei vini sono autorizzate 36 varietà di vite.

Si producono vini bianchi, rosati, rossi e spumanti naturali, che contribuiscono anche allo sviluppo socioeconomico locale attraverso l'enoturismo. La "Rota das Vinhas e Vinhos" riunisce le cantine della zona della Campanha Gaúcha, dove è possibile effettuare visite e degustazioni di vini e cucina regionale, immersi nel paesaggio del Pampa.

Contatti:



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



Foto di Dandy Marchetti

