



**ENJOY** the   
**FRESH**  
 side of **LIFE**

wines of  
brazil

# EL ESTILO BRASILEÑO DE HACER VINO



La búsqueda de nuevas experiencias es un comportamiento común entre todos los amantes del vino. Para aquellos que quieren conocer hoy los vinos que sorprenderán al mundo mañana, los vinos brasileños son la apuesta segura.

Con una gran diversidad entre sus regiones productoras, perfiles, bodegas y estilos de producción y elaboración, que solo un país del tamaño de Brasil podría ofrecer, llegan botellas que traen la ligereza, frescura y el espíritu alegre típicos de Brasil, pero con calidad probada por la crítica y en concursos internacionales.

Este estado de ánimo joven y divertido está representado principalmente por los vinos espumosos, producto en el que el país se destaca después de más de 100 años de producción.

Combinando la tradición con la tecnología de la industria, Brasil se ha convertido en un referente mundial en el segmento, que alcanzó un récord de exportación en 2021, con más de 6,2 millones de litros vendidos solo hasta septiembre.

Por otro lado, los vinos tintos brasileños forman una isla de elegancia y moderación alcohólica en el mar de vinos potentes de América del Sur. Esta identidad es herencia de los inmigrantes europeos



que trajeron la viticultura a Brasil y convirtieron la región sur del país en referencia para el cultivo de la uva.

Sin embargo, con creatividad y sed de novedades, los brasileños están llevando la cultura del vino a todo el país, ofreciendo alternativas a todos los consumidores y despertando la curiosidad en todo el mundo.

Descubre ahora qué hace que los vinos brasileños sean únicos, auténticos y, al mismo tiempo, sencillos; es el espíritu brasileño en cada botella.







# PERMÍTETE SORPRENDERTE

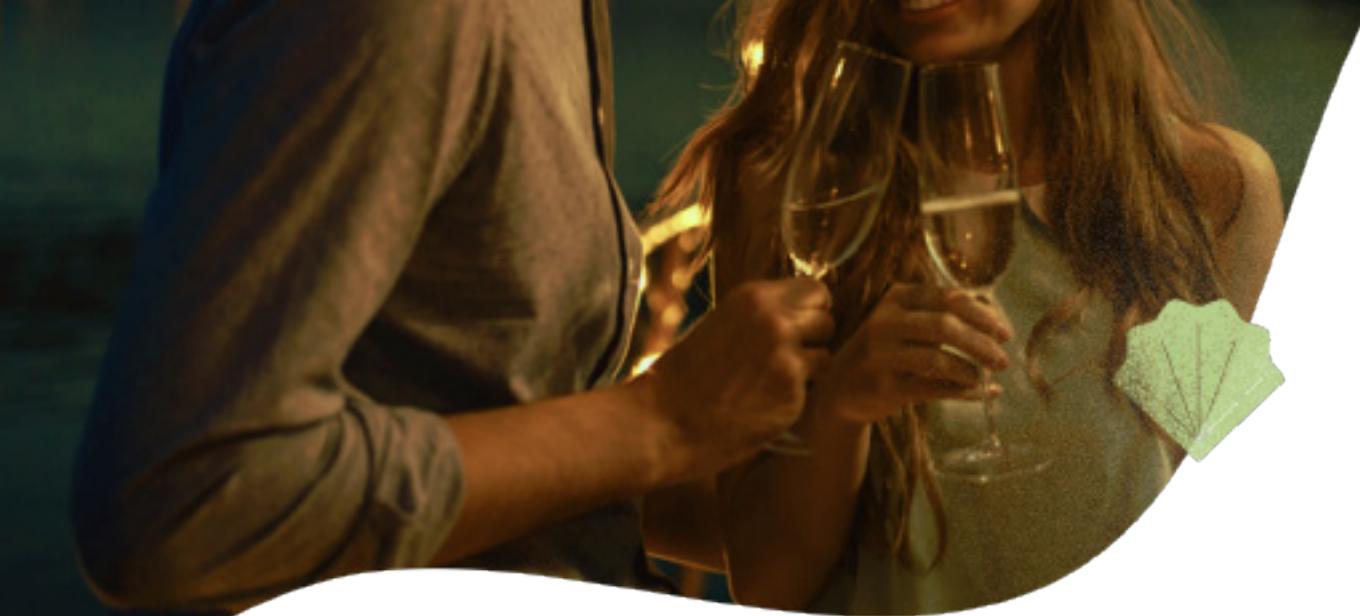
Así como la gente local, el vino se expresa en diferentes acentos, formados por el clima, el suelo, la topografía, la técnica y la pluralidad histórica. La calidad puede ser una de las características comunes entre todas las regiones productoras del país. El recorrido que lleva a cualquier amante del vino a conocer el vino brasileño comienza en el sur: el 90% de la producción vitivinícola brasileña se origina en el estado de Rio Grande do Sul, el estado más al sur del país, vecino de Argentina y Uruguay.

Los vinos brasileños, entre los que se destacan los elaborados a partir de Merlot, se caracterizan por sus elegantes aromas frutales y la presencia de un contenido alcohólico moderado que refuerzan el estilo brasileño propio presente no solo en los vinos tintos, sino también en los premiados vinos espumosos.

Además de ofrecer una experiencia memorable para quien los prueba, los vinos brasileños también marcan la diferencia en la economía de sus regiones de origen. De las aproximadamente 1200 bodegas activas en el país, casi el 90% son pequeños negocios, la gran mayoría de los cuales son empresas familiares en pequeñas propiedades.

Se puede decir que una de las mayores diferencias de los vinos brasileños es su capacidad para fascinar. Porque muchos vinos pueden gustar, pero pocos son capaces de sorprender.

Entonces, prepárate para algo nuevo, algo divertido, algo sorprendente. Bienvenido a Wines of Brazil.



## **LAS ESTRELLAS BRASILEÑAS**

Entre los diversos tipos de vinos que Brasil ha elaborado con éxito, dos se han convertido en sus principales representantes en el mercado nacional e internacional.

# VINOS ESPUMANTES

Una posible explicación para la asociación natural entre vinos y espumantes y Brasil es que, en cualquier parte del mundo, ambos son sinónimos de fiestas y celebraciones. Pero esta correlación no sería posible sin la alta calidad del producto, una verdadera especialidad brasileña.

El vino espumante se ha convertido en una parte importante de la identidad vitivinícola de Brasil y, hoy en día, se elabora en cualquiera de las principales zonas, desde el Norte hasta el Sur, en diferentes perfiles. Pero el laboratorio de esta pasión nacional fue la región de Serra Gaúcha, donde un inmigrante italiano hizo el primer vino espumante a principios del siglo XIX, en la actual ciudad de Garibaldi. Los registros que ya evidenciaban la calidad de la bebida indican que el año era 1913.

La producción fue favorecida por las características típicas de la región que estimulan el perfil ligero y agradable de los productos. El suelo basáltico de la región ofrece mineralidad y buen drenaje, así como la topografía, marcada por valles. La altitud media es de 600 metros

sobre el nivel del mar garantiza la frescura y la acidez de los vinos.

El pionero priorizó el uso de uva blanca, cosechada tempranamente, preservando buena acidez. Y así, poco a poco, creó un estilo único para los espumantes brasileños, fáciles de beber solos o acompañados de un buen plato.

Actualmente, las uvas más comunes en vinos espumosos del país son Pinot Noir, Chardonnay y Riesling Itálico, casi creando un ensamblaje típicamente brasileño. Aunque las ventajas de combinar las dos primeras son ampliamente conocidas por su tradición francesa, el uso de Riesling itálico (también conocido como Welschriesling o Graševina) sorprende, proporcionando características propias, reforzando la acidez y la frescura.

Los vinos espumosos hechos con la familia de la uva Moscato también son destacados, inspirados en los espumantes italianos de la comuna de Asti.

Elaborados en autoclaves selladas en una única fermentación incompleta, preservan

la dulzura y la fuerza aromática típica de estas variedades, entre las cuales se destacan Moscato Giallo, Moscato Bianco, Muscat de Alexandria y Muscat Hamburg.

Los vinos espumosos secos y semisecos se producen mediante el método Charmat o Tradicional, en bodegas que combinan la tradición de técnicas clásicas con tecnología de vanguardia en sus equipos. La combinación de diferentes tiempos de maduración de la uva, variedades de uvas utilizadas, estilos de vinificación (blancos, rosados e incluso tintos) y la diversidad de terroirs, hace que Brasil pueda ofrecer diferentes perfiles de productos en el segmento, que actualmente es el de mayor crecimiento en consumo en todo el mundo. Aquí destacan los Moscateles brasileños, con perfil festivo y agradable en el paladar.

La percepción positiva de los vinos espumosos brasileños en términos de calidad y precio se puede medir por su actuación en el mercado interno. Las marcas brasileñas tienen casi el 80% de la cuota de mercado en el país. Con el éxito consolidado dentro de sus fronteras, las burbujas verde y amarilla están listas para conquistar el mundo.



# RECONOCIMIENTO INTER NACIONAL

Referenciada por expertos internacionales y competiciones de vino, la calidad de los vinos brasileños dejó de ser un secreto entre los principales mercados del mundo. Las bodegas del país han recibido más de 2.000 premios en concursos reconocidos en todo el planeta.



“

Es muy emocionante que aquí tengamos a Brasil, que es un país enorme, no muy conocido fuera de Brasil por su producción de vino, y sin embargo pueda producir vinos de esta calidad. ”

**- Jancis Robinson**

“

Brasil hace el mejor vino espumoso del Hemisferio Sur. ”

**- Steven Spurrier**

“

Brasil y su producción de vinos son una fuente de calidad y profesionalismo; su clima, su gente y su pasión nos enseñan un camino hacia el futuro para el vino sudamericano. Estoy seguro de que los vinos y espumantes de Brasil serán cada vez más reconocidos en todo el mundo.

“

La personalidad brasileña, el brillo, la pasión, la risa, el baile, la alegría... bueno, Brasil también hace eso con sus vinos. ”

**- Oz Clarke**

“

Allí tienes este hermoso vino espumoso. Tienen este ideal de producir los mejores vinos espumosos posibles. ”

**- Patricio Tapia**

**- Pablo Ugarte**

”

# MERLOT

La botella de Merlot puede ser tu mejor compañía si quieres explorar los diferentes terroirs de Brasil. Esta variedad, cultivada no sólo en una, sino en varias regiones, es considerada por expertos como la uva tinta con mejor adaptación al país. Su punto destacado se encuentra en la región del Valle de los Viñedos, en la Serra Gaúcha, donde posee denominación de origen.

Es difícil determinar si fue la uva la que se adaptó a la diversidad de Brasil o si los productores de las diversas regiones aprendieron rápidamente a aprovechar sus principales características: cosecha temprana, antes de que llegue la temporada de lluvias que marca el final de la vendimia en el Sur del país; buena capacidad de maduración en madera; aromas predominantemente frutados, especialmente frutas rojas frescas y maduras, con toques de chocolate y especias; taninos suaves; elegancia; y fácil armonización con la gastronomía brasileña.

Un aspecto que marca su singularidad es que los Merlots brasileños naturalmente tienen un moderado contenido de alcohol, lo que se ajusta a la tendencia de consumo. A menudo, su estilo se compara con el del Viejo Mundo, lo que contrasta con los vinos muy concentrados de América del Sur.

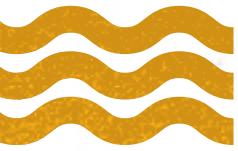
Generalmente, son vinos que se disfrutan mejor cuando son jóvenes. Sin embargo, esto no significa que no haya vinos con potencial de envejecimiento. Algunas degustaciones de Merlots brasileños de 30 años están demostrando que la longevidad era una característica de esta uva en el país incluso antes de que los productores consideraran elaborar vinos más maduros, un concepto que ganó fuerza en Brasil desde los años 2000.

La calidad del Merlot en el país, especialmente en la Serra Gaúcha, fue una de las razones para la creación de la primera Indicación Geográfica Nacional en

2002. Los vinos producidos en la Denominación de Origen (DO) del Valle de los Viñedos se basan esencialmente en esta uva, la única utilizada en variedades tintas con certificación de la región.

En el caso de los blends, debe representar al menos el 60% de cada botella. Amigables, auténticos y sorprendentes, los Merlots brasileños merecen un lugar en la bodega de cualquier entusiasta del vino, ya sea principiante o experimentado.

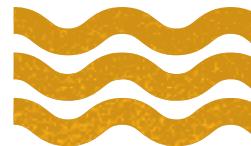




# JUGO DE UVA 100% NATURAL

La combinación de sabor y salud hace que el jugo de uva 100% natural brasileño (sin azúcar añadido ni aditivos artificiales) sea un éxito de ventas. Entre 2008 y 2015, el mercado de este producto creció un 490% en Brasil y se abrieron puertas para su exportación a varios países. Actualmente, casi la mitad del volumen total de uvas cosechadas en Brasil se destina a la elaboración de jugos y derivados. El jugo natural es el principal destino para las uvas no destinadas a la vinificación, ideal para la elaboración de bebidas sin alcohol. Variedades como Bordô e Isabel ofrecen el equilibrio perfecto entre color, acidez y dulzura para estas bebidas. También se producen jugos blancos y rosados de diferentes tipos de uvas Niágara.

Además de su delicioso sabor, el jugo de uva brasileño aporta numerosos beneficios para la salud. La investigación científica indica que su consumo, junto con otras prácticas saludables, previene enfermedades cardiovasculares, controla el colesterol, reduce el riesgo de Alzheimer, ayuda en la recuperación después del ejercicio y contribuye a la reducción de la grasa abdominal, entre otros beneficios. Gracias a su alto contenido antioxidante, es una bebida saludable para personas de todas las edades.



# VARIETADES DE UVAS BRASILEÑAS

## clásicas

Solo en Rio Grande do Sul, estado responsable del 90% de la producción de vinos brasileños, se han contabilizado 138 variedades de uvas, mostrando cómo las bodegas están dispuestas a preservar la diversidad brasileña. A continuación, descubre un poco más sobre algunos de los tipos de uva más cultivados:

### CHARDONNAY

Es la uva con el mayor crecimiento de área plantada en los últimos 20 años en Brasil. Por supuesto, la buena reputación de los vinos espumosos es una motivación, pero desde el norte hasta el sur del país, también se encuentra en vinos blancos, ambos evidenciando aromas frutados en etiquetas jóvenes, y una mayor complejidad en productos con paso por barricas de roble.

### PINOT NOIR

En las últimas décadas, el área plantada con Pinot Noir ha crecido continuamente en Brasil, principalmente debido a su uso en vinos espumosos y al éxito de las burbujas en el país y su reconocimiento internacional. Pero las regiones más frías también registran el uso de la uva para elaborar vinos, generalmente tintos jóvenes y refrescantes, que aprovechan la delicadeza de la cepa y la acidez marcante típica de la uva.

### MOSCATO

Dentro de la amplia familia de uvas Moscato, las que más se destacan en Brasil son: Moscato Giallo, Moscato Bianco, Muscat de Alexandria y Muscat Hamburg. Bastante aromáticas, estas uvas se utilizan ampliamente en vinos dulces y vinos espumosos ligeros, así como en licores y vinos secos. La tradición es tan fuerte que incluso existe una Indicación Geográfica específica para esta uva en la Serra Gaúcha.

## **RIESLING ITÁLICO**

Otra uva que debe su distinción a los vinos espumosos. A menudo se incorpora en la combinación clásica de Chardonnay y Pinot Noir, esta variedad, también conocida como Welschriesling o Graševina, aporta acidez a los espumosos brasileños. Sin embargo, hay un movimiento entre las bodegas para hacerla brillar en variedades ligeras de mayor complejidad.

## **TANNAT**

La Tannat también genera excelentes resultados en Brasil. Da origen a un vino de color profundo, estructura firme y aroma a frutas negras. A menudo se presenta en solitario en la botella, especialmente en la región de la Campanha Gaúcha, pero también se combina bien con otras uvas. Gracias al clima templado de América del Sur, el Tannat brasileño tiene taninos más suaves y las notas afrutadas son más abundantes que en los vinos de Tannat europeos.

## **GLERA**

Otra casta italiana, la uva Prosecco (o Glera), aparece en tierras brasileñas dando origen a vinos espumosos ligeros y amigables que se adaptan a cualquier situación de consumo por su frescura.

## **SYRAH**

Es la estrella de las regiones productoras más cálidas, como el Valle del São Francisco en el norte y los estados de Minas Gerais y São Paulo en el centro del país, produciendo vinos especiados y gastronómicos. Se utiliza en la elaboración de vinos jóvenes y en vinos espumosos rosados, un estilo que no sufre prejuicios en Brasil, es ampliamente apreciado y se adapta perfectamente al clima festivo del país.

## **CABERNET FRANC**

Muy tradicional en Brasil hasta la década de 1990, perdió espacio frente a los vinos tintos más populares y ha estado un poco fuera del radar desde entonces. Sin embargo, en los últimos años, con inversiones en nuevos viñedos y estilos de elaboración, está emergiendo en variedades y mezclas, recuperando su prestigio en suelo brasileño.



## curiosidades

### **ANCELOTTA**

Esta uva representa la influencia italiana en la viticultura brasileña. Cuando se combina con otras variedades, contribuye principalmente a la intensidad del color del vino. Cuando es la protagonista, se destaca por su agradable aroma a frutas negras.

### **EGIODOLA**

Rara en otras partes del mundo, se encuentra en Brasil en vinos tintos ricos en taninos y aromas de frutas negras.

### **ARINARNOA**

Con orígenes en Burdeos, es la fusión de Merlot afrutado con las especias de Petit Verdot. Sus vinos suelen ser más estructurados y se puede encontrar tanto en varietales como en mezclas.

### **MARSELAN**

Este cruce de dos uvas clásicas combina la estructura firme del Cabernet Sauvignon con la versatilidad de la Grenache. Muchos lo ven como una gran promesa brasileña, ofreciendo cuerpo medio, taninos suaves y excelentes frutas.

### **TEROLDEGO**

Típico del norte de Italia, de color intenso y sabores suaves, se ha adaptado muy bien a Brasil, especialmente en la región de la Serra Gaúcha. Por lo general, se presenta solo y, en algunos casos, muestra un buen potencial de envejecimiento.

### **VITIS LABRUSCA**

En la primera mitad del siglo XIX, cuando Brasil aún buscaba los mejores terroirs para elaborar vino y no tenía tecnología en el cultivo de la uva, las variedades americanas de Vitis Labrusca y Vitis Bourquina, como Concord, Isabel y Niágara, fueron presentadas al país. Con alta productividad, rápidamente se volvieron populares entre los inmigrantes de diferentes nacionalidades que colonizaron Brasil, especialmente al elaborar vinos rústicos para su consumo propio.

La implantación de vides con variedades europeas cobró fuerza a principios del siglo XX, impulsando la calidad de la industria vinícola brasileña. El cultivo de uvas americanas, sin embargo, permaneció como una característica cultural entre los descendientes de inmigrantes, además de proporcionar al mercado frutas para el consumo y dando origen a una importante división de la vitivinicultura: el jugo de uva 100% natural.



# REGIÕES VINÍFERAS

La cultura de la uva en Brasil se concentra principalmente en seis regiones productoras. Explotando sus particularidades, cada una desarrollo su estilo, destacando sus vinos de mayor suceso, al mismo tiempo que investe en novedades en términos de uvas, técnicas y productos.



# Serra Gaúcha

 29° S

 300m - 850m (980 a 2,785 pies)

 Valles

 12.9°C - 22.9°C (55.22°F - 73.22°F)

Es el punto de partida para quienes desean conocer el vino brasileño. Responsable del 80% de la producción nacional, es la cuna de la mayoría de las bodegas tradicionales y donde el enoturismo muestra su mayor fuerza en el país. Los vinos espumosos aquí han alcanzado un nivel de excelencia, aprovechando el suelo basáltico y la topografía montañosa, sinónimos de mineralidad y excelente drenaje.

 Moderadamente cálido

 Origen basáltico

 Blanco: Chardonnay, Riesling Italiano, Moscato, Glera | Tinto: Merlot, Pinot Noir, Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

La altitud media es de 600 metros y tiene una excelente adaptación para la cosecha temprana de uvas como Chardonnay y Pinot Noir.

El Merlot es señalado por los expertos como el mejor representante entre los vinos tintos, pero variedades francesas, italianas, ibéricas y de otros países también aseguran sorpresas en cada ladera de los valles típicos de la región. Debido a esta diversidad, las principales indicaciones geográficas (IGs) de Brasil están aquí, como una forma de valorar las vocaciones particulares de las microrregiones.



# Campos de Cima da Serra

 28° S

 900m - 1100m (2,950 a 3,600 pies)

 Meseta elevada

 5.75°C - 26.5°C (42.35°F - 79.7°F)

 Moderadamente cálido

La aptitud de la región para el cultivo de frutas se conoce desde hace mucho tiempo, siendo una importante productora de duraznos y manzanas. La cultura de la uva despegó hace poco más de diez años, pero rápidamente cobró importancia gracias a las inversiones empresariales en viñedos y bodegas.

La altitud media elevada, alrededor de 1000 metros, junto con un viento que atraviesa la topografía plana, hace que las

 Arcilloso y basáltico

 Blanco: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Gewürztraminer  
Tinto: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

uvas permanezcan durante muchas horas a temperaturas frías, ralentizando el ciclo completo de los viñedos. Esto le da a las uvas más tiempo para desarrollar aromas, pigmentos y compuestos fenólicos.

Las variedades con mayor inclinación hacia el clima frío se desarrollan naturalmente aquí, como Sauvignon Blanc y Pinot Noir, pero los buenos resultados con uvas como Viognier y Merlot muestran que la apuesta de los empresarios locales está valiendo la pena.

# Serra do Sudeste



30° S



200m - 500m (650 to 1,640 pies)



Laderas suaves



12°C - 21.7°C (53.6°F - 71.06°F)



Moderadamente cálido



Granítico



Blanco: Chardonnay, Moscato, Gewürztraminer, Malvasia de Cândia | Tinto: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

En la década de 1980, cuando las bodegas de la Serra Gaúcha se dieron cuenta de que sus viñedos eran pequeños para el potencial del vino brasileño, buscaron tierras en la Serra do Sudeste para expandirse. El movimiento terminó revelando lo que hoy se considera una de las regiones vitivinícolas más prometedoras del país.

Debido a esto, la región casi no tiene bodegas. La mayor parte de la cosecha aún se procesa en la Serra Gaúcha. Pero esto no disminuye las características de la región, de vinos blancos con aromas finos y claros y vinos tintos estructurados. Esta elegancia se debe en gran parte al suelo de granito de baja fertilidad y las laderas suaves de baja altitud que permiten que el viento sople libremente, un estímulo para la salud total de las uvas.



Como el área es relativamente joven en el mapa de la viticultura brasileña, es un espacio de muchas experimentaciones con diferentes variedades.

Además de las uvas clásicas, novedades como Marselan y Arinarnoa, y variedades ibéricas como Touriga Nacional y Tempranillo, tienen buenos resultados.





# Campanha



28° S



900m - 1100m (2,950 a 3,600 pies)



Meseta elevada



5.75°C - 26.5°C (42.35°F - 79.7°F)



Templado



Limo y basalto



Blanco: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Gewürztraminer  
Tinto: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

La localización geográfica de la Campana comparte los mismos paralelos de otras celebres regiones productoras de Chile, Argentina, África de Sur y Australia. Este terroir fue percibido en la década de 1970, cuando multinacionales del sector empezaron a procurar tierras en Brasil para expandir sus empresas y se instalaron acá.

Algunos de esos viñedos aun son actuales en los días de hoy, poniendo la Campana en una situación curiosa: al mismo tiempo que abriga viejas videras,

también es el foco de modernos investimentos vinícolas brasileños.

Lo que llama la atención de las empresas es el suelo arenoso, de excelente drenaje y baja fertilidad; el contraste entre verones calientes y inviernos rigurosos; y la baja precipitación durante la cosecha. Las encostas suaves que permiten la mecanización y buena adaptación de variedades internacionales para el terroir también son atractivas.



# Planalto Catarinense



26 a 28° S



900m - 1,400m (2,950 a 4,590 pies)



Llanura alta



9.4°C - 18.9°C (48.92°F - 66.02°F)



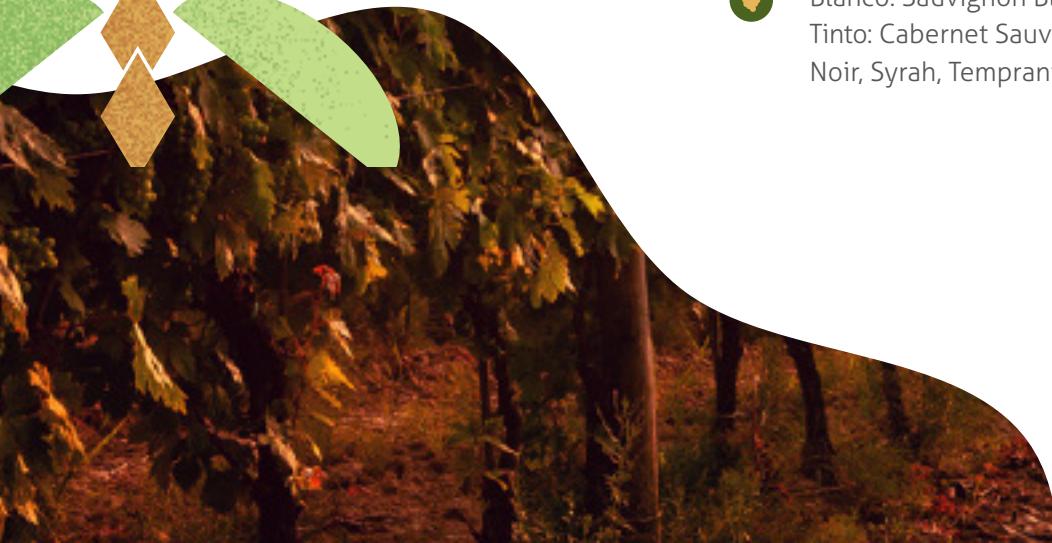
Frío



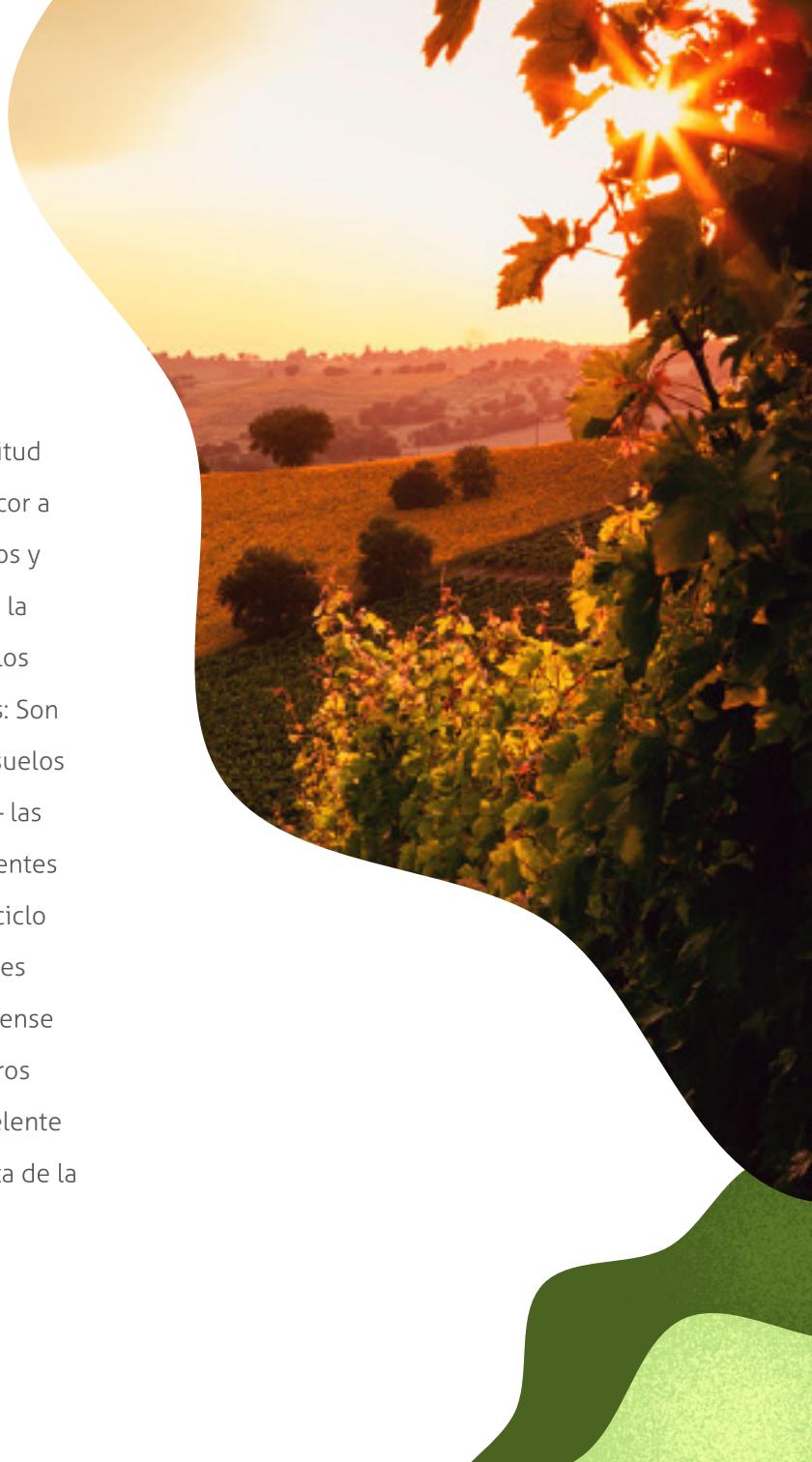
Rocoso



Blanco: Sauvignon Blanc, Chardonnay  
Tinto: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot  
Noir, Syrah, Tempranillo



Los viñedos de clima más frío y de más alta altitud del Brasil proporcionan aromas delicados y frescos a sus vinos. En esas condiciones, los vinos blancos y espumantes son los productos que más llaman la atención, pero hay excelentes sorpresas entre los vinos tintos. La región es dividida en tres zonas: Son Joaquim, Caçador y Campos Novos, todas con suelos rocosos y muy ácidos. Las bajas temperaturas – las más bajas de todo el Brasil, con registros frecuentes de nieve durante el invierno – desaceleran el ciclo de desarrollo de la uva, y mientras otras regiones están finalizando sus safras, el Planalto Catarinense está solo comenzando la cosecha de los primeros cachos. Este ciclo más largo, aliado con la excelente exposición solar, permite la maduración perfecta de la fruta.





## Vale do São Francisco



7 a 9° S



350m (1.150 pies)



Planícies



20.5°C - 31.7°C (68.9°F - 89.06°F)



Semiárido



Alcalino



Blanco: Moscato, Chardonnay, Chenin Blanc  
Tinto: Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet



Esta región te ofrece una experiencia única para los amantes del vino, siendo uno de los pocos lugares en el mundo donde puedes observar un solo viñedo en diferentes etapas del ciclo vegetativo, ya que experimenta todas las estaciones climáticas al mismo tiempo.

El secreto radica en la combinación del clima semiárido, que naturalmente induce a las vides a producir durante todo el año, con un moderno sistema de irrigación que controla las diferentes fases de la planta. El sistema aprovecha la naturaleza privilegiada de la región, que cuenta con el río São Francisco como fuente de irrigación.

Dado que no hay invierno, la latencia de la vid se induce limitando el acceso al agua.

Así, las bodegas establecen períodos de cosecha en sus viñedos, lo que permite que cada planta ofrezca dos cosechas al año.

Entre las uvas tintas, la Syrah es una que se ha adaptado perfectamente a este sistema, al igual que la Moscato, que concentra azúcar debido al clima cálido y produce vinos espumosos (secos y dulces) refrescantes.

# REGIONES EMERGENTES

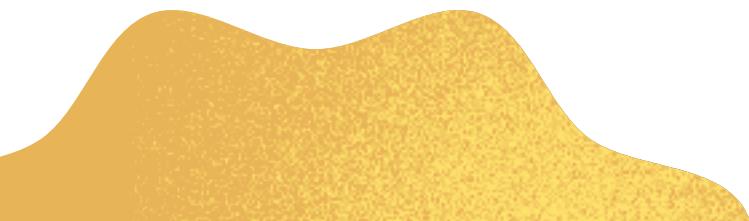
**En un país del tamaño de Brasil, es de esperar que el cultivo de la uva abra nuevas fronteras. Además de las seis regiones ya consagradas en términos de producción, vale la pena destacar áreas que, con excelentes etiquetas, sorprenden por su calidad.**

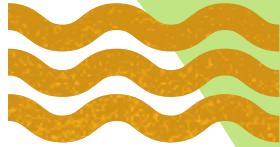
## **NORTE GAÚCHO**

El norte del estado de Rio Grande do Sul, especialmente en la región conocida como Alto Uruguai, tiene una tradición de pequeñas propiedades que comenzaron a invertir en etiquetas de calidad hace algunos años. Los resultados llegaron rápidamente y los vinos tintos, en particular, llaman la atención por su estructura.

## **SUR DE MINAS GERAIS**

Gracias a una técnica de poda doble y ciclo invertido (latencia en verano, cosecha en invierno), las bodegas del sur del estado de Minas Gerais están produciendo excelentes vinos, principalmente Sauvignon Blanc, Chardonnay, Syrah y Tempranillo. Recientes premios internacionales destacan esta novedad.





## **INTERIOR PAULISTA**

El ya consagrado polo vitivinícola cerca de la ciudad de São Roque ha ganado recientemente un vecino en el estado de São Paulo. La ciudad de Espírito Santo do Pinhal también ha ganado notoriedad en los medios vinícolas gracias a medallas en concursos internacionales. Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Viognier y Syrah son algunas de las uvas ganadoras.

## **GOIÁS**

En el vasto cerrado brasileño y cerca de la capital del país (Brasilia), la producción de vino está cobrando fuerza, también gracias a la técnica de poda doble y ciclo invertido. La Syrah muestra una adaptación perfecta al clima cálido de la región.

## **PARANÁ**

El cultivo de la uva no es nuevo en el estado de Paraná, pero la calidad del vino tinto, blanco y espumoso de esta región nunca ha sido tan alta, especialmente en la región oeste.



# TERROIRS EXPLOTADOS

En 2002, la viticultura brasileña entró en una nueva fase con el registro de la primera Indicación Geográfica (IG) para los vinos del país. Hoy en día, hay ocho áreas certificadas en dos categorías - Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen (DO)

Sin embargo, todas se encuentran en la región sur de Brasil, pero otras están en proceso en diferentes áreas de Brasil. La iniciativa tiene como objetivo establecer el cultivo y los parámetros de producción, lo que garantiza la calidad para los consumidores. Más que establecer reglas, las IG señalan las vocaciones de cada microrregión, reforzando su singularidad y evidenciando la diversidad de los viñedos brasileños.

# regiones certificadas

## **DO VALE DOS VINHEDOS**

Pionera en Brasil, surgió como una Indicación Geográfica (IG) y, diez años después, adquirió el estatus de Denominación de Origen (DO) en 2012. Valorando principalmente sus vinos de Chardonnay y Merlot, así como los vinos espumosos de método tradicional, se convirtió en el principal centro de enoturismo del país, y hasta el día de hoy, es la única Denominación de Origen de Brasil.

## **DO ALTOS DE PINTO BANDEIRA**

Concedida en 2022, la denominación Altos de Pinto Bandeira es la única DO exclusiva de espumantes del Nuevo Mundo. Para recibir el sello de DO Altos de Pinto Bandeira, el espumante debe producirse con uvas Chardonnay, Pinot Noir y Riesling Itálica. Además de ser cultivadas en un área delimitada, deben ser conducidas mediante el método de espaldera. Las temperaturas son más suaves, mientras que la exposición solar es favorecida por la ubicación de la región en la margen izquierda del Valle del Río de las Antas y por la buena circulación horizontal del aire debido a la ubicación en lo alto de una de las mesetas del basalto del Planalto de la Sierra Gaúcha.

## **IG PINTO BANDEIRA**

El método tradicional de los vinos espumosos que dio fama a la región obtuvo, en 2010, la garantía de su singularidad en forma de una IG. Sus tintos y blancos también están certificados. Pero nadie duda de la verdadera aptitud de Pinto Bandeira.

## **IG MONTE BELO**

Además de valorar los vinos espumosos, tintos y blancos de la región (especialmente aquellos hechos de Merlot y Riesling Itálico), la IG Monte Belo destaca el trabajo de las pequeñas propiedades. Las bodegas insertadas en la región tienen un perfil de empresa familiar con producciones limitadas.

## **IG FARROUPILHA**

El enfoque de la IG Farroupilha son los derivados de la uva Moscato, que se presentan en diferentes formatos. Los vinos espumosos dulces, vinos blancos, vinos frisantes, licores, mistela y coñac hacen brillar las cualidades de esta familia aromática de uvas.

## **IG ALTOS MONTES**

En una región que durante mucho tiempo ostentó el título de mayor productora de uvas de Brasil, la IG viene a enfatizar el trabajo de modernas bodegas locales que hacen uso de la altitud media. Ligeramente mayor que la de la región del Valle de los Viñedos para generar productos elegantes y sofisticados.

## **IG VALE DA UVA GOETHE**

La ubicación privilegiada del Vale da Uva Goethe une características de las laderas de la Sierra Catarinense con la Costa Sur del estado, en las cuencas de los ríos Urussanga y Tubarão, garantizando una excelente irrigación y temperaturas suaves para el desarrollo de la fruta. Los aspectos de este terroir generan vinos con aromas de intenso frescor y jovialidad, paladar suave y acidez equilibrada.

## **IG VINHOS DE ALTITUDE**

Clima frío y altitud elevada, con viñedos ubicados entre 900 y 1.400 metros sobre el nivel del mar, la localidad de los Vinhos de Altitude en Santa Catarina proporciona cepas de maduración tardía, elevando el estándar de la cosecha. Sus vinos tienen características distintivas de frescura y elegancia.

## **IG VALE DO SÃO FRANCISCO**

El terroir ubicado entre los estados de Bahía y Pernambuco garantiza una fruticultura irrigada por la cuenca del Río São Francisco, explorando el bioma de la caatinga para producir vinos ligeros y de alta intensidad aromática. Los atributos físicos del medio geográfico, sumados a la latitud y al clima tropical semiárido, se asociaron con el tiempo a sistemas de producción vitícola específicos. De esta manera, las vides de la región permiten cosechas sucesivas a lo largo del año, que resultan en vinos originales. La indicación de procedencia del área de producción de los llamados vinos tropicales se efectivó en 2022.

## **IG CAMPANHA GAÚCHA**

La región de la campaña se encuentra en el extremo sur de Brasil, tiene un clima templado y una elevada amplitud térmica, fundamental para la buena calidad de los vinos. El paisaje de las pampas, con relieve predominantemente plano, favorece la cosecha y permite el paso de los vientos entre las vides; como el clásico Minuano. Las etiquetas de este terroir tienen un carácter frutado y gastronómico.

# ENOTURISMO EN BRASIL

## Serra Gaúcha

Para un país como Brasil, que está repleto de construcciones vitivinícolas tradicionales, el enoturismo va más allá de una posibilidad de negocio: es una de las más importantes herramientas de propaganda de la calidad del vino brasileño, pues te sumerge en el ambiente que dio origen a estos rótulos. La degustación de vinos se complementa con paisajes, gastronomía y contacto directo con enólogos, familias y empresarios del sector.

Hoy, solo en la Serra Gaúcha, casi 500 mil personas viven esta experiencia cada año, número que crece cada vez más. Es el mayor polo enoturístico del país, con diversos recorridos y opciones de ocio que combinan vino y gastronomía. Pero otras regiones también están invirtiendo en este rubro. A continuación, algunas de las atracciones para quienes quieran vivir una experiencia completa de los vinos brasileños.

Con la mayor producción de Brasil, Bento Gonçalves es la capital del vino brasileño. Allí puedes visitar bodegas específicas, elegir algunos de los lugares para conocer o hacer itinerarios turísticos en las ciudades vecinas.

## **VALE DOS VINHEDOS**

La primera Denominación de Origen (DO) de vinos de Brasil se ha convertido en referencia en el enoturismo de América del Sur, habiendo sido elegida por la revista estadounidense Wine Enthusiast como uno de los 10 mejores destinos vinícolas del mundo.

## **ROTA DOS ESPUMANTES**

Cuna del primer espumante elaborado en Brasil en 1913, la ciudad de Garibaldi creó un recorrido que homenajea la bebida. Además de las bodegas que forman parte del programa, vale la pena visitar los restaurantes en la Estrada do Sabor, en el interior de la ciudad.

## **VINHOS DE MONTANHA**

Al igual que las bodegas de Pinto Bandeira, el enoturismo en la ciudad tiene como enfoque principal el vino espumante. Entre una copa y otra, el visitante contempla paisajes increíbles, ricos en vegetación nativa, cascadas, valles y, por supuesto, viñedos.

## **ALTOS MONTES**

La cocina típica de los inmigrantes italianos es una de las principales atracciones en el eje entre las ciudades de Flores da Cunha y Nova Pádua. Esta tradición está adquiriendo una reinterpretación gracias al curso de Gastronomía de una de las universidades de la región. Al visitar, no te olvides de observar la arquitectura moderna de las bodegas locales.

## **CAMINHOS DE PEDRA**

Además de los vinos, este paseo por Bento Gonçalves destaca pequeñas producciones artesanales que van desde derivados de la leche de oveja hasta la yerba mate, base de la bebida típica del Rio Grande do Sul: el chimarrão.

## **VALE TRENTINO**

Los vinos de la familia de las uvas Moscato que dieron fama a la ciudad de Farroupilha forman parte del menú de este recorrido turístico. El paseo es un viaje al pasado, ya que las tradiciones, la arquitectura y el dialecto italiano, aún hablado en el lugar, recuerdan la llegada de los inmigrantes italianos a finales del siglo XIX.

## **ROTA CANTINAS HISTÓRICAS**

Este es uno de los recorridos enoturísticos más variados de la Serra Gaúcha, que presenta desde un museo dedicado al vino hasta pequeñas posadas familiares, restaurantes, miradores y bodegas. La región está apostando, con éxito, por actividades al aire libre.



## Campanha

En la región de Campanha, la degustación de vinos se alterna con los placeres típicos del interior de Rio Grande do Sul, como las cabalgatas, el tradicional churrasco y las actividades en el campo. Las bodegas instaladas aquí continúan diversificando los atractivos, con armonizaciones gastronómicas, cursos y catas guiadas de vino.

### **PLANALTO CATARINENSE**

Durante mucho tiempo, la principal atracción de esta región fue el frío extremo del invierno, algo a lo que los brasileños no están acostumbrados. Con el desarrollo de la vitivinicultura, el vino se convirtió en otra opción para los turistas, con encantos durante todo el año. El punto de referencia para disfrutar de las bellezas locales es la ciudad de São Joaquim, donde se concentra la mayoría de las bodegas. Ciudades como Treze Tílias, Água Doce y Videira también traen buenas sorpresas.

### **VALE DO SÃO FRANCISCO**

Las aguas del río São Francisco, tan importantes para la viticultura local, también son la principal atracción enoturística de la región. A través de un paseo en barco, es posible admirar los viñedos desde un ángulo diferente, probar vinos, escuchar música regional e incluso darse un chapuzón. Para aquellos que prefieran tierra firme, pueden disfrutar de los vinos producidos aquí visitando bodegas y recorriendo los viñedos que, gracias a modernas técnicas de cultivo, presentan todas las etapas del ciclo vegetativo de las vides al mismo tiempo. Una experiencia única para los amantes del vino.



# EMPAREJAMIENTO

La cultura brasileña es festiva, por lo que no es sorprendente que la gastronomía sea parte esencial de la vida cotidiana. Con un equilibrio perfecto entre acidez y notas frutadas, los vinos brasileños son elegantes y combinan perfectamente tanto con la multicultural gastronomía brasileña como con los platos internacionales más famosos. Aquí tienes algunas sugerencias:

## gastronomía brasileña

### FEIJOADA + ESPUMANTE DE LA SERRA GAÚCHA

La grandeza del espumante es que puede acompañar tanto platos ligeros, como canapés y aperitivos, como recetas más pesadas, como la feijoada. Aunque este plato típico brasileño tiene un sabor intenso, la acidez y frescura del espumante lo hacen un acompañamiento ideal, proporcionando una sensación de limpieza en el paladar y equilibrando el índice de grasa del plato. Una feijoada bien condimentada exige un vino como un Brut o Prosecco, con menor contenido de azúcar, o incluso un Blanc de Noir, un espumante elaborado con uvas tintas.

### PÃO DE QUEIJO + CHARDONNAY DE CAMPOS DE CIMA DA SERRA

El pão de queijo es el aperitivo tradicional de Brasil. Consumido en diferentes momentos del día, es común tanto en el desayuno como en la merienda. En picnics, cócteles e incluso como entrantes para una comida elaborada, siempre es una combinación bienvenida entre sabores cremosos y texturas delicadas. Esta versatilidad también se encuentra en el Pinot Noir de la región de Campos de Cima da Serra.

## **BOLINHO DE BACALHAU + SAUVIGNON BLANC DE SANTA CATARINA**

El origen del bolinho de bacalhau es portugués, pero los brasileños también lo han adoptado en su gastronomía. Encontrado en varios bares durante el happy hour, este plato casual también merece un vino casual, pero con sabores vivos e intensos aromas, que se encuentran en el Sauvignon Blanc del estado de Santa Catarina. La riqueza del pescado frito se equilibra perfectamente con la acidez típica del vino. Sus aromas frescos, afrutados y herbáceos hacen que esta armonización sea acertada, así como si el aperitivo fuera otro pescado o marisco.

## **gastronomía internacional**

### **STEAK + MERLOT DA SERRA GAÚCHA**

Líder en la producción de carne de vacuno, Brasil es conocido internacionalmente por sus asados. En el sur de Brasil, la comida típica es el churrasco, carne asada sobre brasas de carbón. Como el 90% de los vinos finos de Brasil se producen también en el sur, es natural combinar la carne con el icónico vino Merlot. Afrutado, con buena estructura y taninos suaves, un Merlot brasileño es un compañero natural para un bistec delicioso y jugoso.

### **SUSHI + ESPUMANTE PINTO BANDEIRA**

Incluso en Japón, la combinación de vino espumante y sushi está emergiendo como una de las armonizaciones más perfectas. Delicados pero intensos y cremosos, los espumantes de Pinto Bandeira acompañarán perfectamente la frescura del sushi.

## **PUDIM DE LEITE CONDENSADO + MOSCATO DO VALE DO SÃO FRANCISCO**

El leche condensada corre en la sangre de los brasileños. Es la base de varios postres populares del país, incluyendo el brigadeiro de chocolate y el arroz doce. El pudim de leche condensada es fácil de preparar y muy delicioso por sí solo. Armonizado con los dulces Moscatos del Valle del São Francisco, es la conclusión ideal para cualquier comida.

### **PIZZA DE PEPPERONI + TEMPRANILLO DA SERRA DO SUDESTE OU CAMPANHA**

Reinventa la combinación clásica de pizza y vino con los etiquetas brasileñas. Las variedades ibéricas, como el Tempranillo, se han adaptado bien en las regiones de Serra do Sudeste y Campanha. La acidez picante del Tempranillo y sus sabores profundos son la combinación perfecta para la robustez y el sabor de la pizza de pepperoni.

### **CHEESECAKE + ESPUMANTE MOSCATO**

La tradición italiana del espumante Moscato producido según el método Asti ha conquistado a Brasil. Ligeramente dulce y afrutado, pero con una acidez refrescante, el espumante Moscatel combina perfectamente con postres como cheesecakes.

# LA TRAVESÍA DEL VINO EN BRASIL

**1532**

Las primeras vides son traídas a Brasil por Martim Afonso de Souza, de Portugal. Las primeras mudas de *Vitis Vinifera* se plantan en la Capitanía de São Vicente, en el Sudeste, pero no se desarrollan bien debido al clima y al suelo locales.

**1551**

El joven Brás Cubas, uno de los compañeros colonizadores de Souza, se desplaza de la costa hacia el altiplano atlántico en 1551. Logra producir la primera viña brasileña, aunque el clima y el suelo lo convierten en un éxito de corta duración.

**1626**

La llegada de los Jesuitas a la región de las Misiones impulsa la viticultura en el sur de Brasil. La introducción de vides en Rio Grande do Sul se atribuye al padre Roque González de Santa Cruz, quien fue ayudado por la comunidad nativa guaraní a mantener la tradición y producir vino, un elemento clave en las celebraciones religiosas.

**1875**

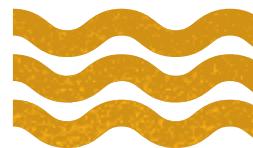
El gran salto en la producción de vino brasileño ocurre con la llegada de inmigrantes italianos a Rio Grande do Sul. Traen tanto el conocimiento técnico de producción como la cultura de consumo de vino, trabajando arduamente para mejorar la calidad de los vinos locales y establecer actividades comerciales más organizadas en torno a la producción y venta del vino.

**1951**

La bodega de Georges Aubert se traslada de Francia a Brasil, marcando el inicio de un ciclo que impulsó la vitivinicultura brasileña. El interés de empresas extranjeras en el país, que culminará en la década de 1970 con la llegada de empresas vitivinícolas multinacionales, trajo nuevas técnicas a los viñedos y bodegas y elevó la calidad de la producción, al mismo tiempo que amplió las áreas de cultivo de la uva.

**1990**

La mejora en las bodegas gana impulso debido a la apertura económica de Brasil. El acceso a diferentes estilos de vinos y la competencia con productos importados hacen que los viticultores mejoren la calidad de sus productos. Además, profesionales más jóvenes, la mayoría de ellos hijos o nietos de los fundadores, comenzaron a gestionar las bodegas, implementando técnicas modernas en el sector tecnológico, comercial y gerencial, lo que ayudó a renovar el perfil de los vinos en Brasil.



## 1732

Inmigrantes portugueses, principalmente azorianos, se instalan a lo largo del litoral de Rio Grande do Sul, formando las ciudades coloniales de Rio Grande, Porto Alegre y Pelotas. Traen mudas de Vitis Vinifera de Azores y Madeira, pero la falta de incentivos y técnicas de cultivo adecuadas resulta en malas cosechas.

## 1789

Temiendo el éxito de la viticultura en Brasil, la corte portuguesa prohíbe el cultivo de la uva en el país. La medida inhibe la comercialización de vino en el Brasil colonial y pone la producción en manos de los vinicultores nacionales.

## 1808

La familia real portuguesa se muda a Brasil, cancelando la prohibición de producción y venta de vino. El vino ahora se incorpora a las comidas, encuentros sociales y numerosos eventos religiosos.

## 2002

Después de que la vitivinicultura se consolida en diferentes regiones, desde el Sur hasta el Noreste del país, cada zona productiva invierte en el desarrollo de la identidad propia de sus productos. La región pionera es el Vale dos Vinhedos, que obtiene la protección de la Indicación Geográfica (IG) en 2002, liderando el camino hacia la Denominación de Origen (DO) de otras después. Desde entonces, el nivel de participación de las bodegas brasileñas en ferias y degustaciones alrededor del mundo ha tenido un crecimiento sin precedentes. El debut en la escena mundial ocurre en la London Wine Fair, en el mismo año.

## 2021

Hoy, a través del proyecto sectorial "Wines of Brazil", una asociación promovida por Apex-Brasil (Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones), nuestras bodegas participan en ferias como ProWein Dusseldorf, Vinexpo America, Prowine Shanghai, Interwine China, entre otras, donde es posible presentar la completa variedad y profundidad de los vinos que se ofrecen. Los reflejos en los resultados de exposición se han notado desde entonces.



# wines of brazil

Promover la calidad de los vinos brasileños en el mercado internacional es la principal misión de Wines of Brazil. Para ello, desarrollamos un trabajo que comienza en las vinícolas, orientando a los productores en el camino hacia la exportación de sus productos, y resulta en actividades de promoción en diferentes partes del mundo, como la participación en ferias y el contacto con agentes del sector y líderes de opinión. El proyecto está abierto a todas las vinícolas brasileñas interesadas en llegar al mercado mundial.





Hoy, Wines of Brazil es mantenido por una asociación entre la entidad Uvibra Consevitis-RS y la Agencia de Promoción de Inversiones (Apex-Brasil). La Apex-Brasil trabaja para promover los productos y servicios brasileños en el extranjero y atraer inversiones extranjeras a sectores estratégicos de la economía brasileña.

Para alcanzar estos objetivos, la Apex-Brasil lleva a cabo diversas acciones de promoción comercial que buscan fomentar las exportaciones y valorar los productos y servicios brasileños en el extranjero, como misiones prospectivas y comerciales, rondas de negocios, apoyo a la participación de empresas brasileñas en grandes ferias internacionales, visitas de compradores extranjeros y líderes de opinión para conocer la estructura productiva brasileña, entre otras plataformas comerciales que también tienen como objetivo fortalecer la marca Brasil.

# BRASIL

VINHO E VITIVINICULTURA EN 2022



## Sexto productor

de vinos más grande del hemisferio sur



## El maior productor

de vinos espumosos de América Latina

## Más de 1.100

vinícolas en el país

## + de 200 mil personas

involucradas en la industria



## + de 15 mil familias

están involucradas en la producción



El decimoquinto mayor productor de

## vinos finos

del mundo (un avance de tres posiciones en menos de cuatro años)



## Brasil cuenta com diez regiones

con indicaciones geográficas para vinos y vinos espumosos:

- Vale dos Vinhedos, RS (DO);
- Altos de Pinto Bandeira, RS (DO);
- Pinto Bandeira, RS (IG);
- Monte Belo, RS (IG);
- Farroupilha, RS (IG);
- Altos Montes, RS (IG);
- Vale da Uva Goethe, SC (IG);
- Vinhos de Altitude, RS (IG);
- Vale do São Francisco, BA e PE (IG);
- Campanha Gaúcha, RS (IG).

## ¿Sabias que?

Las vinícolas brasileñas han ganado más de 3,000 premios internacionales con sus vinos y vinos espumosos.

Los vinos espumosos brasileños están acumulando cada vez más medallas en competencias internacionales y se han convertido en el producto estrella de Brasil.



El sexto país con mayor área de cultivo en el hemisferio sur:



**81 mil hectaréas**

plantadas en todo Brasil.

## ¿Sabias que?



A pesar de que la mayoría de las vinícolas y la producción se encuentran en el estado de Rio Grande do Sul, cada vez es más común encontrar vinícolas en todo el país, incluso en la región del noreste de Brasil.

## Principales variedades

de vitis vinifera producidas en Brasil

### Tintos:



### Blancos:



En 2022, Brasil exportó vinos y vinos espumosos a más de

**50 países**

En 2022, se exportaron

**US\$ 13.69M**

un aumento del 10,5% con respecto a 2021 (US\$ 12.39M).



En 2022, la producción de vinos alcanzó

**los 3.1 millones**

de hectolitros



Brasil cuenta con la primera Denominación de Origen (DO) para

**vinos espumosos**

en el hemisferio sur: Altos de Pinto Bandeira

# ENJOY the FRESH side of LIFE

  winesofbrazil

[winesbrazil.com.br](http://winesbrazil.com.br)

Organización

**wines of  
brazil**

Promoción



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA, PRODUÇÃO  
SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO



apexBrasil 

MINISTERIO DE  
DESARROLLO,  
INDUSTRIA, COMERCIO  
Y SERVICIOS



TERMO DE COLABORAÇÃO FFE nº 48377/2022 CONSEVITIS - RS