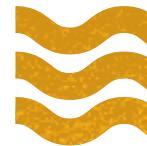


ENJOY the 
FRESH
 side of **LIFE**

wines of
brazil

O JEITO BRASILEIRO DE FAZER VINHO



A procura de novas experiências é um comportamento comum a todos os apreciadores de vinhos. Para quem quer conhecer hoje os rótulos que vão surpreender o mundo amanhã, os vinhos brasileiros são a aposta certa.

Com grande diversidade entre suas regiões produtoras, perfis vinícolas e estilos de produção e elaboração – que somente um país do tamanho do Brasil poderia oferecer – vêm garrafas que trazem a leveza, frescor e o espírito alegre típicos do Brasil, mas com qualidade testada pela crítica e em concursos internacionais.

Este estado de espírito jovem e divertido é representado principalmente pelos vinhos espumantes, produto em que o país se destaca ao longo de mais de 100 anos de produção. Aliando a tradição à tecnologia da indústria, o Brasil tornou-se referência mundial no segmento, que bateu recorde de exportação em 2021, com mais de 6,2 milhões de litros vendidos somente até o mês de setembro.

Já os vinhos tintos brasileiros formam uma ilha de elegância e moderação alcoólica no mar de vinhos potentes da América do Sul. Essa identidade é herança de imigrantes europeus que trouxeram a viticultura para o Brasil e transformaram a região



Sul do país referência para o cultivo da uva. Porém, com criatividade e sede de novidades, os brasileiros estão levando a cultura do vinho para todo o país, oferecendo alternativas a todos os consumidores e gerando curiosidade em todo o mundo.

Descubra agora o que torna os vinhos brasileiros únicos, autênticos e, ao mesmo tempo, descomplicados – é o espírito brasileiro em cada garrafa.







PERMITA-SE SURPREENDER

Assim como o povo local, o vinho se expressa em diferentes sotaques, formados por clima, solo, topografia, técnica e pluralidade histórica.

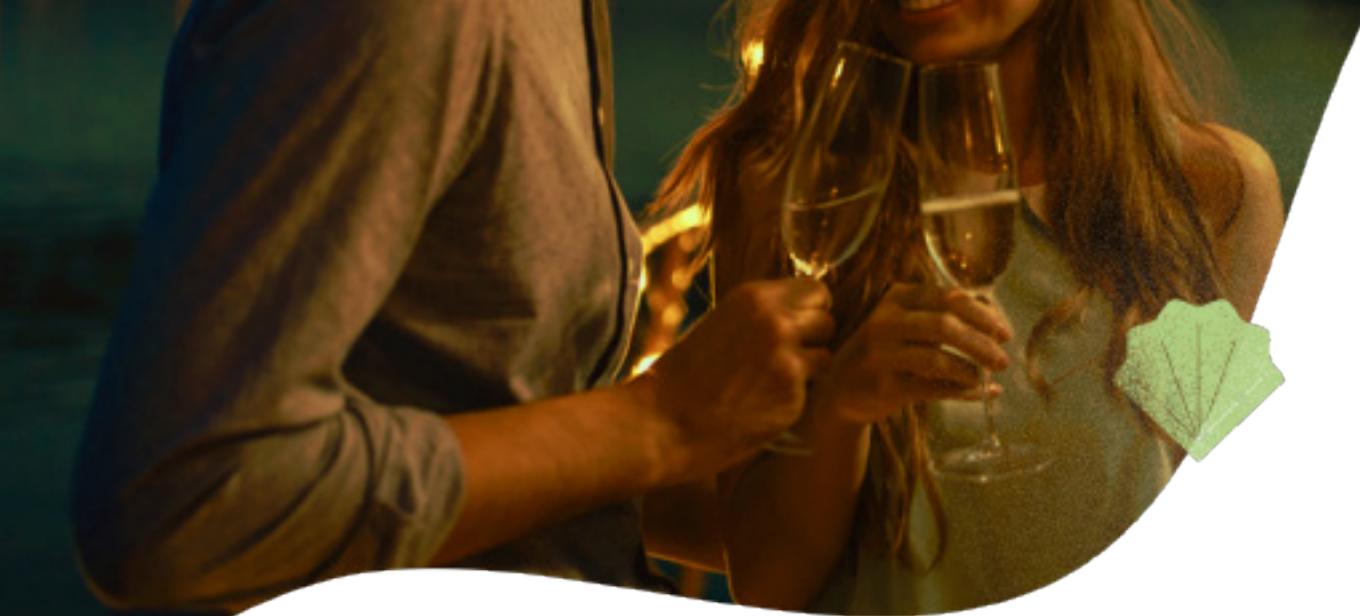
A qualidade pode ser um dos traços comuns entre todas as regiões produtoras do país. O passeio que leva qualquer apreciador de vinho a conhecer o vinho brasileiro começa no Sul: 90% da produção vinícola brasileira origina-se no estado do Rio Grande do Sul – o estado mais ao sul do país, vizinho da Argentina e Uruguai.

Os vinhos brasileiros, entre os quais os feitos a partir de Merlot se destacam, são marcados por elegantes aromas frutados e a presença de um teor alcoólico moderado, que reforçam o estilo próprio brasileiro presente não somente nos vinhos tintos, mas também nos premiados vinhos espumantes.

Além de oferecer uma experiência marcante para quem prova, os vinhos brasileiros também fazem a diferença na economia das suas regiões de origem. Das estimadas 1.200 vinícolas ativas no país, quase 90% são pequenos negócios, dos quais a grande maioria é formada por empresas familiares em pequenas propriedades.

Pode-se dizer que um dos maiores diferenciais dos vinhos brasileiros é a capacidade de fascinar. Porque muitos vinhos podem agradar, mas poucos são capazes de surpreender.

Então, prepare-se para algo novo, algo divertido, algo surpreendente. Bem-vindo ao Wines of Brasil.



AS ESTRELAS BRASILEIRAS

entre os diversos tipos de vinhos que o Brasil vem elaborando com sucesso, dois se tornaram seus maiores representantes no mercado nacional e internacional.

VINHOS ESPUMANTES

Uma das possíveis explicações para a associação natural entre vinhos espumantes e o Brasil é que, em qualquer parte do mundo, ambos são sinônimos de festas e celebrações. Mas esta correlação não seria possível se não fosse pela alta qualidade do produto, uma verdadeira especialidade brasileira.

O vinho espumante tornou-se uma parte importante da identidade vinícola do Brasil e, hoje, é elaborado em qualquer uma das zonas principais, do Norte ao Sul, em diferentes perfis. Mas o laboratório desta paixão nacional foi a região da Serra Gaúcha, onde um imigrante italiano fez o primeiro vinho espumante no início do século 19, na atual cidade de Garibaldi. Os registros, que já evidenciavam a qualidade da bebida, indicam que o ano era 1913.

A produção foi favorecida pelas características típicas da região, que estimulam o perfil leve e agradável dos produtos. O solo basáltico da região oferece mineralidade e boa drenagem, bem como a topografia, marcada por vales. A altitude média de 600 metros acima do

nível do mar garante o frescor e a acidez dos vinhos.

O pioneiro priorizou o uso de uva branca, colhida precocemente, preservando boa acidez. E assim, aos poucos, ele criou um estilo único para os espumantes brasileiros, fáceis de beber sozinho ou na companhia de um bom prato.

Atualmente, as uvas mais comuns em vinhos espumantes no país são a Pinot Noir, Chardonnay e a Riesling itálico, quase criando um assemblage tipicamente brasileiro. Embora as vantagens de combinar as duas primeiras são amplamente conhecidas por sua tradição francesa, o uso do Riesling itálico (também chamado Welschriesling ou Graševina) surpreende, proporcionando características próprias, reforçando a acidez e o frescor.

Rótulos feitos com a família da uva Moscato também são destaque, inspirados nos vinhos espumantes italianos da comuna Asti. Elaborados em autoclaves lacradas em uma única fermentação incompleta, preservam a doçura e a força aromática típica destes variedades, entre

as quais Moscato Giallo, Moscato Bianco, Muscat de Alexandria e Muscat Hamburg se destacam.

Os vinhos espumantes secos e meio-secos são feitos por meio do método Charmat ou Tradicional, em vinícolas que combinam a tradição de técnicas clássicas com tecnologia de ponta em seus equipamentos. A combinação de diferentes tempos de maturação da uva, variedade de uvas utilizadas, estilos de vinificação (brancos, rosés e até tintos) e a diversidade de terroirs, fazem com que o Brasil possa oferecer diferentes perfis de produtos no segmento, que, atualmente, é o que mais cresce em consumo em todo o mundo. Aqui destacam-se os Moscatéis brasileiros, com perfil comemorativo e agradável no paladar.

A percepção positiva dos vinhos espumantes brasileiros, em termos de qualidade e de preço, pode ser medida por sua atuação no mercado interno. As marcas brasileiras detêm quase 80% do share no mercado do país. Com sucesso consolidado dentro de suas fronteiras, os borbulhantes verde e amarela estão prontas para ganhar o mundo.



RECONHECIMENTO INTER NACIONAL

Referenciado por especialistas internacionais e competições de vinho, a qualidade dos vinhos brasileiros deixou de ser segredo entre os principais mercados do mundo. As vinícolas do país receberam mais de 2.000 prêmios em concursos reconhecidos em todo o planeta.



“

É muito emocionante que aqui temos o Brasil, que é um país enorme, não muito conhecido fora do Brasil por sua produção de vinho, e ainda assim pode produzir vinhos dessa qualidade. ”

- Jancis Robinson

“

O Brasil produz o melhor vinho espumante do Hemisfério Sul. ”

- Steven Spurrier

“

O Brasil e sua produção de vinhos são fontes de qualidade e profissionalismo; seu clima, seu povo e sua paixão nos ensinam um caminho para o futuro do vinho sul-americano. Tenho certeza de que os vinhos e espumantes do Brasil serão cada vez mais reconhecidos mundialmente. ”

“

A personalidade brasileira, o brilho, a paixão, o riso, a dança, a alegria... bem, vocês já fazem isso com seus vinhos. ”

- Oz Clarke

“

Aqui você tem esse belo vinho espumante. Eles têm esse ideal de produzir os melhores espumantes possíveis ”

- Patricio Tapia

- Pablo Ugarte

MERLOT

Uma garrafa de Merlot pode ser a melhor companhia para quem quer comparar os diferentes terroirs do Brasil. A variedade, que é cultivada em não somente uma, mas em várias regiões, é nomeada por especialistas como a uva tinta com melhor adaptação ao país. O destaque da variedade é para a região do Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha, onde detém denominação de origem.

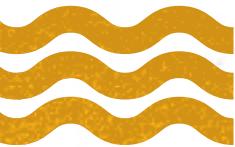
Na verdade, é difícil dizer se foi a uva que se ajustou à diversidade do Brasil ou se os produtores das muitas regiões aprenderam rapidamente como explorar suas principais características: colheita precoce, antes da estação das chuvas que chega ao fim da vindima no sul do país; boa aptidão para amadurecimento na madeira; os aromas predominantemente frutados – especialmente frutas vermelhas frescas e maduras – com toques de chocolate e especiarias; os taninos macios; a elegância; e a fácil harmonização com a gastronomia brasileira.

Entre os aspectos que marcam sua singularidade, um merece atenção especial: os Merlots brasileiros naturalmente trazem um volume moderado de álcool, atendendo assim a uma tendência de consumo. Muitas vezes, seu estilo é comparado ao do Velho Mundo, criando um contraponto aos vinhos super extraídos da América do Sul.

Em geral, são produtos com vocação para serem degustados enquanto ainda estão jovens. Isso não significa, no entanto, que não há vinhos com tendência ao envelhecimento. Algumas degustações de Merlots brasileiros de 30 anos estão mostrando que a longevidade já era uma característica desta uva no país, antes mesmo de os produtores pensarem em elaborar vinhos mais maduros – conceito que ganhou força no Brasil desde os anos 2000.

A qualidade do Merlot no país, principalmente na Serra Gaúcha, foi uma das razões para a criação da primeira Indicação Geográfica nacional, em 2002. Os vinhos produzidos na Denominação de Origem (DO) do Vale dos Vinhedos são essencialmente baseados nesta uva, a única utilizada em variedades tintas com a certificação da região. No caso de blends, compõe no mínimo 60% de cada garrafa. Amigáveis, autênticos e surpreendentes, os Merlots brasileiros merecem espaço na adega de qualquer entusiasta do vinho, iniciante ou experiente.



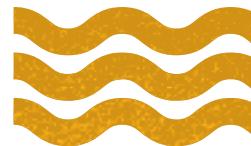


SUCO DE UVA 100% NATURAL

A união entre sabor e saúde torna o suco de uva 100% natural brasileiro (sem açúcar adicionado ou aditivos artificiais) um sucesso em vendas. Entre 2008 e 2015, o mercado deste produto cresceu 490% no Brasil e abriu portas à sua exportação para diversos países. Atualmente, quase metade do volume total de uvas colhidas no Brasil vai para a elaboração de sucos e derivados.

Hoje, o suco 100% natural é o principal destino para uvas não viníferas cultivadas no Brasil, que são ideais para a elaboração da bebida. Variedades como Bordô e Isabel oferecem cor, acidez e doçura em perfeito equilíbrio para a bebida sem álcool. Sucos brancos e rosés de diferentes tipos de uvas Niágara também são produzidos.

Além de delicioso, o suco de uva brasileiro traz uma série de vantagens para a saúde. Pesquisas científicas apontam que o consumo do suco, aliado a outras práticas saudáveis, previne doenças cardiovasculares, contribui para o controle do colesterol, reduz o risco de Alzheimer, ajuda na recuperação do esforço físico e colabora na diminuição da gordura abdominal, entre outros fatores. Por ter alto poder antioxidante, torna-se uma bebida saudável para pessoas de todas as idades.



VARIEDADES DE UVAS BRASILEIRAS

clássicas

Só no Rio Grande do Sul, estado responsável por 90% da produção de vinhos brasileiros, 138 variedades de uvas foram contadas, mostrando como as vinícolas estão dispostas a preservar a diversidade brasileira. Descubra a seguir um pouco mais sobre alguns dos tipos de uva mais cultivadas:

CHARDONNAY

É a uva com maior crescimento de área plantada nos últimos 20 anos no Brasil. Claro, a boa fama dos vinhos espumantes é uma motivação, mas, do norte ao sul do país, também é encontrado em vinhos brancos, ambos evidenciando aromas frutados em rótulos jovens, e maior complexidade em produtos com passagens em barricas de carvalho.

PINOT NOIR

Nas últimas décadas, a área plantada com Pinot Noir cresceu continuamente no Brasil, principalmente por causa de seu uso em vinhos espumantes e o sucesso das bolhas no país e o seu reconhecimento internacional. Mas as regiões mais frias também registram o uso da uva para elaborar vinhos, geralmente tintos jovens e refrescantes, que aproveitam a delicadeza da casta e a acidez marcante típica da uva.

MOSCATO

Na ampla família de uvas Moscato, as que mais se destacam no Brasil são: Moscato Giallo, Moscato Bianco, Muscat de Alexandria e Muscat Hamburg. Bastante aromáticas, essas uvas são amplamente utilizadas em vinhos doces e vinhos espumantes leves, bem como em licores e vinhos secos. A tradição é tão forte que existe até uma Indicação Geográfica específica para esta uva na Serra Gaúcha.

RIESLING ITÁLICO

Outra uva que deve sua distinção aos vinhos espumantes. Muitas vezes incorporada na combinação clássica de Chardonnay e Pinot Noir, esta variedade – também conhecida como Welschriesling ou Graševina – oferece acidez aos espumantes brasileiros. No entanto, existe um movimento entre as vinícolas para fazê-la brilhar em variedades leves de maior complexidade.

TANNAT

A tannat também gera ótimos resultados no Brasil. Dá origem a um vinho de cor profunda, estrutura firme e aroma de frutas pretas. Ele, muitas vezes, permanece sozinho em garrafa, principalmente na região da Campanha Gaúcha, mas também tem boa aptidão para se misturar com outras uvas. Graças ao clima temperado da América do Sul, o Tannat brasileiro possui taninos mais macios e as nuances frutadas são mais abundantes que as dos vinhos de Tannat europeu.

GLERA

Outra casta italiana, a uva Prosecco (ou Glera), aparece em terras brasileiras dando origem a vinhos espumantes leves e amigáveis que se enquadram em qualquer situação de consumo por originar produtos frescos.

SYRAH

É a estrela das regiões produtoras mais quentes, como o Vale do São Francisco, no Norte, e os estados de Minas Gerais e São Paulo, no meio do país, produzindo vinhos especiados e gastronômicos. É usada na elaboração de vinhos jovens e em vinhos espumantes rosés, um estilo que não sofre preconceito no Brasil, amplamente apreciado e que combina perfeitamente com o clima festivo do país.

CABERNET FRANC

Muito tradicional no Brasil até a década de 1990, perdeu espaço para os vinhos tintos mais populares e tem estado um pouco fora do radar desde então. Nos últimos anos, porém, com investimentos em novos vinhedos e estilos de elaboração, está emergindo em variedades e blends, retomando seu prestígio em solo brasileiro.



curiosidades

ANCELOTTA

A uva representa a influência italiana na viticultura brasileira. Quando combinada com outras variedades, contribui principalmente para intensidade da cor ao vinho. Quando protagonista, destaca-se pelo seu aroma agradável de frutas pretas.

EGIODOLA

Raro em outras partes do mundo, é encontrado no Brasil em vinhos tintos ricos em taninos e aromas de frutas pretas.

ARINARNOA

Com origens em Bordeaux, é a fusão do Merlot frutado com as especiarias de Petit Verdot. Seus vinhos costumam ser mais estruturados e ela pode ser encontrada tanto em variedades quanto em blends.

MARSELAN

Este cruzamento de duas uvas clássicas combina a estrutura firme do Cabernet Sauvignon com a versatilidade da Grenache. É vista por muitos como uma grande promessa brasileira, oferecendo corpo médio, taninos suaves e frutas excelentes.

TEROLDEGO

Típico do Norte da Itália, de cor intensa e sabores suaves, adaptou-se muito bem ao Brasil, sobretudo na região da Serra Gaúcha. Geralmente aparece sozinho e, em alguns casos, mostra bom potencial de envelhecimento.

VITIS LABRUSCA

Na primeira metade do século 19, quando o Brasil ainda procurava os melhores terroirs para elaborar vinho e não possuía nenhuma tecnologia no cultivo da uva, as variedades americanas de Vitis Labrusca e Vitis Bourquina, como Concord, Isabel, e Niágara, foram apresentadas ao país. Com alta produtividade, em pouco tempo elas tornaram-se populares entre os imigrantes de diferentes nacionalidades que colonizaram o Brasil, sobretudo ao elaborar vinhos rústicos para seu próprio consumo.

A implantação de videiras com variedades europeias ganhou força no início do século 20, impulsionando a qualidade da indústria vinícola brasileira. O cultivo de uvas americanas, no entanto, permaneceu como característica cultural entre os imigrantes descendentes, além de fornecer ao mercado frutas para consumo e dando origem a uma importante divisão da vitivinicultura: o suco de uva 100% natural.



REGIÕES VINÍFERAS

A cultura da uva no Brasil concentra-se principalmente em seis regiões produtoras. Explorando suas particularidades, cada uma desenvolveu seu estilo, destacando seus vinhos de maior sucesso, ao mesmo tempo que investe em novidades em termos de uvas, técnicas e produtos.



Serra Gaúcha

 29° S

 300m - 850m (980 a 2,785 pés)

 Vales

 12.9°C - 22.9°C (55.22°F - 73.22°F)

 Moderadamente quente

 Origem basáltica

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

O ponto de partida para quem deseja conhecer o vinho brasileiro. Responsável por 80% da produção nacional, é o berço da maioria das vinícolas tradicionais e onde o enoturismo mostra a maior força do país. Os vinhos espumantes aqui atingiram um nível de excelência, aproveitando o solo basáltico e topografia montanhosa – sinônimos de mineralidade e excelente drenagem.

A altitude média é de 600 metros e tem excelente adaptação da colheita precoce de uvas, como Chardonnay e Pinot Noir. O Merlot é apontado por especialistas como o melhor representante entre os vinhos tintos, mas variedades francesas, italianas, ibéricas e de outros países também garantem surpresas em cada encosta dos vales típicos da região. Por conta dessa diversidade, as principais indicações geográficas (IGs) do Brasil estão aqui, como forma de valorizar as vocações particulares das microrregiões.



Campos de Cima da Serra

 28° S

 900m - 1100m (2,950 a 3,600 pés)

 Planalto elevado

 5.75°C - 26.5°C (42.35°F - 79.7°F)

 Ameno

 Argiloso e basáltico

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

A aptidão da região para o cultivo de frutas é conhecida há muito tempo, sendo uma importante produtora de pêssegos e maçãs. A cultura da uva disparou pouco mais de dez anos atrás, mas rapidamente ganhou importância pelos investimentos empresariais em videiras e vinícolas.

A altitude média elevada, em torno de 1000m, associada a um vento que corta a topografia plana, faz com que as uvas permaneçam por muitas horas em

temperaturas frias, desacelerando o ciclo completo dos vinhedos. Isso dá às uvas mais tempo para desenvolver aromas, pigmentos e compostos fenólicos.

Variedades com maior inclinação para o clima frio se desenvolvem naturalmente aqui, como a Sauvignon Blanc e Pinot Noir, mas bons resultados com uvas como Viognier e Merlot mostram que a aposta dos empresários locais está valendo a pena.

Serra do Sudeste



30° S



200m - 500m (650 a 1,640 pés)



Encostas suaves



12°C - 21.7°C (53.6°F - 71.06°F)



Moderadamente quente



Granítico



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

Na década de 1980, quando as vinícolas da Serra Gaúcha perceberam que seus vinhedos eram pequenos para o potencial do vinho brasileiro, procuraram as terras da Serra do Sudeste para expansão. O movimento acabou revelando o que é considerado hoje uma das mais promissoras regiões viníferas do país.

Por conta disso, a região quase não tem vinícolas. A maior parte da colheita ainda é processada na Serra Gaúcha. Mas isso não diminui as características da região, de vinhos brancos com aromas finos e claros e vinhos tintos estruturados. Esta elegância se deve em grande parte para o solo de granito de baixa fertilidade e as encostas suaves de baixa altitude que permitem que o vento sopra livremente, um



incentivo para a saúde total das uvas.

Como a área é razoavelmente jovem no mapa da viticultura brasileira, é um espaço de muitas experimentações com diferentes variedades.

Além das uvas clássicas, novidades como como Marselan e Arinarnoa e variedades ibéricas como Touriga Nacional e Tempranillo têm bons resultados.



Campanha

-  28° S
-  900m - 1100m (2,950 a 3,600 pés)
-  Planalto elevado
-  5.75°C - 26.5°C (42.35°F - 79.7°F)
-  Ameno
-  Argila e basalto
-  Branco: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Gewürztraminer
Tinto: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

A localização geográfica da Campanha compartilha os mesmos paralelos de outras célebres regiões produtoras do Chile, Argentina, África do Sul e Austrália. Este terroir foi percebido na década de 1970, quando multinacionais do setor começaram a procurar terras no Brasil para expandir suas empresas e se instalaram aqui.

Alguns desses vinhedos ainda são atuantes nos dias de hoje, colocando a Campanha em uma situação curiosa: ao mesmo tempo que abriga velhas videiras,

também é o foco de modernos investimentos vinícolas brasileiros.

O que chama a atenção das empresas é o solo arenoso, de excelente drenagem e baixa fertilidade; o contraste entre verões quentes e invernos rigorosos; e a baixa precipitação durante o período de colheita. As encostas suaves que permitem a mecanização e boa adaptação de variedades internacionais para o terroir também são atraentes.



Planalto Catarinense



26 a 28° S



900m - 1,400m (2,950 a 4,590 pés)



Planalto elevado



9.4°C - 18.9°C (48.92°F - 66.02°F)



Frio



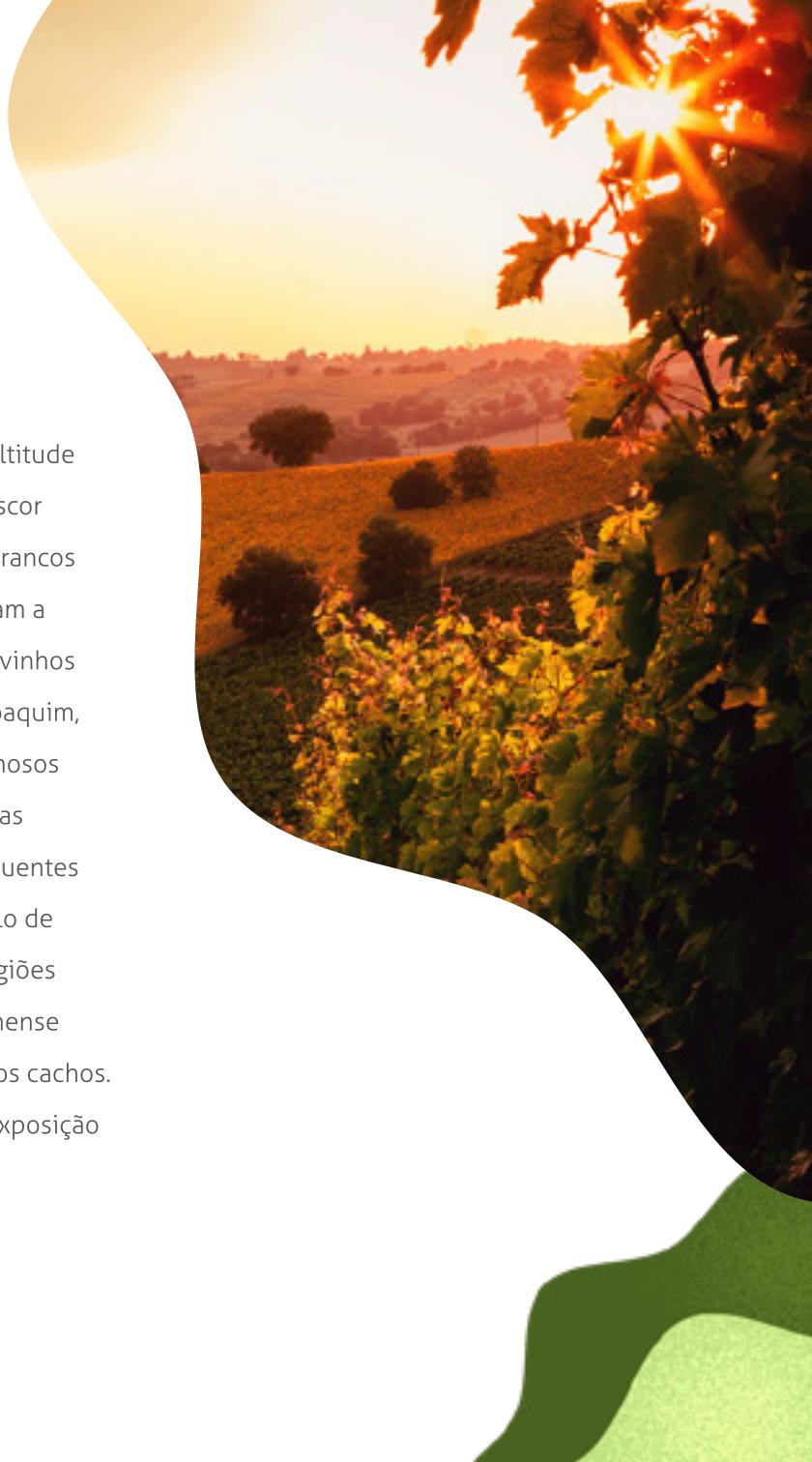
Rochoso



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



Os vinhedos do clima mais frio e da mais alta altitude do Brasil proporcionam aromas delicados e frescor aos seus vinhos. Nessas condições, os vinhos brancos e espumantes são os produtos que mais chamam a atenção, mas há excelentes surpresas entre os vinhos tintos. A região é dividida em três zonas: São Joaquim, Caçador e Campos Novos, todas com solos rochosos e muito ácidos. As baixas temperaturas – aliás, as mais baixas de todo o Brasil, com registros frequentes de neve durante o inverno – desaceleram o ciclo de desenvolvimento da uva, e enquanto outras regiões estão finalizando suas safras, o Planalto Catarinense está apenas começando a colheita dos primeiros cachos. Este ciclo mais longo, aliado com a excelente exposição solar, permite a maturação perfeita da fruta.





Vale do São Francisco



7 a 9° S



350m (1.150 pés)



Planícies



20.5°C - 31.7°C (68.9°F - 89.06°F)



Semiárido



Alcalino



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



Esta região oferece aos amantes do vinho uma experiência única, sendo um dos poucos lugares no mundo onde é possível observar um único vinhedo em diferentes estágios do ciclo vegetativo, por proporcionar todas as estações climáticas ao mesmo tempo.

O segredo está na combinação do clima semi-árido, que induz naturalmente as videiras a produzir durante todo o ano, com um moderno sistema de irrigação que controla as diferentes fases da planta. O sistema funciona a partir da

natureza privilegiada da região, que conta com o Rio São Francisco como fonte de irrigação. Como não há inverno, a dormência da videira é provocada pela limitação do acesso à água. Assim, as vinícolas criam escalas de colheita em seus vinhedos, fazendo com que cada planta ofereça duas colheitas por ano.

Entre as uvas tintas, a Syrah é uma que se adaptou perfeitamente a este sistema, assim como a Moscato, que concentra açúcar devido ao clima quente e dá origem a refrescantes e vinhos espumantes (secos e doces).

REGIÕES EMERGENTES

em um país com o tamanho do Brasil, é de se esperar que o cultivo da uva abra novas fronteiras. Além das seis regiões já consagradas em termos de produção, vale destacar áreas que, com excelentes rótulos, são surpreendentes por sua qualidade.

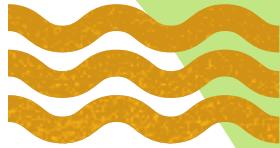
NORTE GAÚCHO

O Norte do estado do Rio Grande do Sul, principalmente na região conhecida como Alto Uruguai, traz uma tradição de pequenas propriedades que há alguns anos atrás começaram a investir em rótulos de qualidade. Os resultados vieram rapidamente e principalmente os vinhos tintos atraem atenção por sua estrutura.

SUL DE MINAS GERAIS

Graças a uma técnica de poda dupla e ciclo invertido (dormência no verão, colheita no inverno), vinícolas do sul do estado de Minas Gerais estão extraindo vinhos excelentes, principalmente Sauvignon Blanc, Chardonnay, Syrah e Tempranillo. Prêmios internacionais recentes colocam essa novidade em destaque.





INTERIOR PAULISTA

O já consagrado pólo vitivinícola do entorno da cidade de São Roque ganhou recentemente um vizinho no estado de São Paulo. A cidade do Espírito Santo do Pinhal também recebeu notoriedade na mídia enológica por meio de medalhas em concursos internacionais. Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Viognier e Syrah são algumas das uvas vencedoras.

GOIÁS

No amplo cerrado brasileiro e próximo à capital do país (Brasília), a produção de vinho está ganhando força, também graças à dupla técnica de poda e ciclo invertido. Syrah mostra uma adaptação perfeita ao típico da região quente.

PARANÁ

O cultivo da uva não é novo no estado do Paraná, mas a qualidade do tinto, branco e vinhos espumantes desta região nunca foi tão alta, especialmente na região oeste.



TERROIRS EXPLORADOS

Em 2002, a viticultura brasileira entrou em uma nova fase com o registro da primeira Indicação Geográfica (IG) para os vinhos do país. Hoje, já são oito áreas certificadas em duas categorias – Geographical Indication* (GI) e Appellation of Origin** (AO).

Entretanto, todas são encontradas na região Sul do Brasil, mas outras estão em processo em diferentes áreas do Brasil. A iniciativa tem a função de estabelecer o cultivo e parâmetros de produção, uma garantia de qualidade para os consumidores. Mais do que criar regras, as IGs apontam as vocações de cada microrregião, reforçando sua singularidade e evidenciando a diversidade dos vinhedos brasileiros.

Termos usados na língua portuguesa:

**Indicação de Procedência (IG)*

***Denominação de Origem (DO)*

regiões certificadas

DO VALE DOS VINHEDOS

Pioneira no Brasil, surgiu como uma Indicação Geográfica (IG) e, dez anos depois, adquiriu o status de Denominação de Origem (DO), em 2012. Valorizando principalmente seus vinhos de Chardonnay e Merlot e vinhos espumantes de método tradicional, tornou-se o principal centro de enoturismo do país, e até hoje, a única Denominação de Origem do Brasil.

DO ALTOS DE PINTO BANDEIRA

Contemplada em 2022, a denominação Altos de Pinto Bandeira é a única DO exclusiva de espumantes do Novo Mundo. Para receber o selo de DO Altos de Pinto Bandeira, o espumante precisa ser produzido com uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. Além de cultivadas em uma área delimitada, elas precisam ser conduzidas pelo método de espaladeira. As temperaturas são mais amenas, enquanto a exposição solar é favorecida pela localização da região na margem esquerda do Vale do Rio das Antas e pela boa circulação horizontal do ar devido à localização no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Serra Gaúcha.

IG PINTO BANDEIRA

O método tradicional dos vinhos espumantes que deu fama à região ganhou, em 2010, a garantia de sua singularidade na forma de uma IG. Seus tintos e brancos também são certificados, mas ninguém duvida da real aptidão de Pinto Bandeira.

IG MONTE BELO

Além de valorizar os vinhos espumantes, tintos e brancos da região (especialmente aqueles feitos de Merlot e Riesling itálico), a IG Monte Belo destaca o trabalho das pequenas propriedades. As vinícolas inseridas na região possuem perfil de empresa familiar, com produções limitadas.

IG FARROUPILHA

O foco da IG Farroupilha são os derivados da uva Moscato, que se apresentam em diferentes formatos. Vinhos espumantes doces, vinhos brancos, vinhos frisantes, licores, mistela e conhaque fazem as qualidades desta família aromática de uvas brilhar.

IG ALTOS MONTES

Em uma região que por muito tempo garantiu o título de maior produtora de uvas do Brasil, a IG vem para enfatizar o trabalho de modernas vinícolas locais que fazem uso da altitude média ligeiramente maior do que a da região do Vale dos Vinhedos para gerar elegantes e sofisticados produtos.

IG VALE DA UVA GOETHE

A localização privilegiada do Vale da Uva Goethe une características das encostas da Serra Catarinense com o litoral sul do estado, nas bacias dos rios Urussanga e Tubarão, garantindo ótima irrigação e temperaturas amenas para o desenvolvimento da fruta. Os aspectos desse terroir geram vinhos com aromas de intenso frescor e jovialidade, paladar macio e acidez equilibrada.

IG VINHOS DE ALTITUDE

Clima frio e altitude elevada, com vinhedos localizados entre 900 e 1.400 metros acima do nível do mar, a localidade dos Vinhos de Altitude em Santa Catarina proporciona castas de amadurecimento tardio, elevando o padrão da safra. Seus vinhos têm características marcantes, com frescor e elegância.

IG VALE DO SÃO FRANCISCO

O terroir localizado entre os estados da Bahia e Pernambuco garante uma fruticultura irrigada pela bacia do Rio São Francisco, explorando o bioma da caatinga para produzir vinhos leves e de alta intensidade aromática. Os atributos físicos do meio geográfico, somados à latitude e ao clima tropical semiárido, foram associados ao longo do tempo a sistemas de produção vitícola específicos. Dessa forma, as videiras da região possibilitam colheitas sucessivas ao longo do ano, que resultam em vinhos originais. A indicação de procedência da área de produção dos chamados vinhos tropicais foi efetivada em 2022.

IG CAMPANHA GAÚCHA

A região da campanha localiza-se no extremo Sul do Brasil, possui clima temperado e elevada amplitude térmica, fundamental para a boa qualidade dos vinhos. A paisagem dos pampas, com relevos predominantemente planos, favorece a colheita e permite a passagem dos ventos entre as videiras, como o clássico Minuano. Os rótulos desse terroir possuem caráter frutado e gastronômicos.

ENOTURISMO NO BRASIL

Serra Gaúcha

Para um país como o Brasil, que está repleto de construções vitivinícolas tradicionais, o enoturismo vai além de uma possibilidade de negócio: é uma das mais importantes ferramentas de propaganda da qualidade do vinho brasileiro, pois leva o visitante a mergulhar no ambiente que deu origem a esses rótulos. A degustação de vinhos é complementada pelas paisagens, gastronomia e contato direto com enólogos, famílias e empresários do setor.

Hoje, só na Serra Gaúcha, quase 500 mil pessoas vivem esta experiência a cada ano, número que cresce cada vez mais. É o maior pólo de enoturismo do país, com diversos roteiros e opções de lazer que unem vinho e gastronomia. Mas outras regiões também estão investindo neste ramo de negócios. A seguir estão algumas das atrações para quem quer viver uma experiência completa dos vinhos brasileiros.

Com a maior produção do Brasil, Bento Gonçalves é a capital do vinho brasileiro. Lá é possível visitar vinícolas específicas, escolher alguns dos locais para conhecer ou fazer itinerários turísticos nas cidades vizinhas.

VALE DOS VINHEDOS

A primeira Denominação de Origem (DO) de vinhos do Brasil tornou-se referência no enoturismo da América do Sul, tendo sido eleita pela revista norte-americana Wine Enthusiast como um dos 10 melhores destinos vinícolas do mundo.

ROTA DOS ESPUMANTES

Berço do primeiro espumante elaborado no Brasil em 1913, a cidade de Garibaldi criou um roteiro que homenageia a bebida. Além das vinícolas que integram o programa, vale a pena visitar os restaurantes na Estrada do Sabor, no interior da cidade.

VINHOS DE MONTANHA

Tal como as adegas de Pinto Bandeira, o enoturismo na cidade tem como foco principal o vinho espumante. Entre uma taça e outra, o visitante contempla paisagens incríveis, ricas em crescimento nativo, cachoeiras, vales e, é claro, videiras.

ALTOS MONTES

A culinária típica dos imigrantes italianos é uma das principais atrações no eixo entre as cidades de Flores da Cunha e Nova Pádua. Essa tradição está ganhando uma reinterpretação graças ao curso de Gastronomia de uma das universidades da região. Ao visitar, não se esqueça de observar a arquitetura moderna das vinícolas locais.

CAMINHOS DE PEDRA

Além dos vinhos, esse passeio por Bento Gonçalves destaca pequenas produções artesanais que vão desde derivados do leite de ovelha à erva-mate, base da bebida típica do Rio Grande do Sul: o chimarrão.

VALE TRENTINO

Os vinhos da família das uvas Moscato que deram a fama à cidade de Farroupilha fazem parte do cardápio deste roteiro turístico. O passeio é uma viagem através do passado, pois as tradições, a arquitetura e o dialeto italiano, ainda falado no local, lembram a chegada dos imigrantes italianos ao final do século 19.

ROTA CANTINAS HISTÓRICAS

Este é um dos mais variados roteiros enoturísticos da Serra Gaúcha, apresentando desde um museu dedicado ao vinho, até pequenas pousadas familiares, restaurantes, mirantes e vinícolas. A região está apostando, com sucesso, em atividades ao ar livre.



Campanha

Na região da Campanha, a degustação de vinhos se alterna com os prazeres típicos do interior do Rio Grande do Sul, como as cavalgadas, o tradicional churrasco e as atividades no campo. As vinícolas aqui instaladas continuam diversificando os atrativos, com harmonizações gastronômicas, cursos e degustações guiadas de vinho.

PLANALTO CATARINENSE

Por muito tempo, a principal atração desta região foi o frio extremo do inverno, algo que os brasileiros não estão acostumados. Com o desenvolvimento da vitivinicultura, o vinho se tornou mais uma opção para os turistas, com encantos durante o ano todo.

O ponto de referência para conferir as belezas locais é a cidade de São Joaquim, onde se concentra a maioria das vinícolas. Cidades como Treze Tílias, Água Doce e Videira também trazem boas surpresas.

VALE DO SÃO FRANCISCO

As águas do rio São Francisco, tão importantes para a viticultura local, são também a principal atração enoturística da região. A partir de um passeio de barco, é possível apreciar os vinhedos de um ângulo diferente, provar vinhos, ouvir música regional e até mesmo dar um mergulho. Quem preferir terra firme pode desfrutar dos rótulos feitos aqui visitando vinícolas e passando por vinhedos que, graças a modernas técnicas de cultivo, apresentam todas as fases do ciclo vegetativo das videiras ao mesmo tempo. Uma experiência única para os amantes do vinho.



HARMONIZAÇÕES

A cultura brasileira é festiva, então não é nenhuma surpresa que a culinária seja parte essencial da vida cotidiana. Com um perfeito equilíbrio entre acidez e notas frutadas, os vinhos brasileiros são elegantes e combinam perfeitamente tanto com a gastronomia brasileira multicultural, quanto com os mais famosos pratos internacionais. Confira a seguir algumas sugestões:

gastronomia brasileira

FEIJOADA + ESPUMANTE DA SERRA GAÚCHA

A grandeza do espumante é que ele pode ser acompanhado tanto por pratos leves, como canapés e petiscos, quanto por receitas mais pesadas, como a feijoada. Embora este prato típico brasileiro tenha um sabor intenso, o acompanhamento é indicado graças à acidez e refrescância do espumante que também proporciona a sensação de limpeza do paladar, equilibrando o índice de gordura do prato. Mas a riqueza de sabor de uma boa feijoada exige um vinho como um Brut ou Prosecco, com menor teor de açúcar, ou mesmo um Blanc de Noir, espumante elaborado com uvas tintas.

PÃO DE QUEIJO + CHARDONNAY DE CAMPOS DE CIMA DA SERRA

O pão de queijo é o petisco tradicional do Brasil. Consumido em horas diversas do dia, é comum tanto no café da manhã quanto no lanche da tarde. Em piqueniques, coquetéis e até mesmo como entradas para uma refeição elaborada, é sempre uma combinação bem-vinda entre sabores cremosos e texturas delicadas. Essa versatilidade também é encontrada no Pinot Noir da região dos Campos de Cima da Serra.

BOLINHO DE BACALHAU + SAUVIGNON BLANC DE SANTA CATARINA

A origem do bolinho de bacalhau é portuguesa, mas os brasileiros também o adotaram em sua culinária. Encontrado em vários bares durante o happy hour, este prato casual também merece um vinho casual, mas com sabores vivos e intensos aromas, que são encontrados no Sauvignon Blanc do estado de Santa Catarina. A riqueza do peixe frito é perfeitamente equilibrada pela acidez típica do vinho. Seus aromas frescos, frutados e de ervas tornam essa harmonização assertiva, assim como se o petisco for algum outro peixe ou fruto do mar.

GASTRONOMIA INTERNACIONAL

STEAK + MERLOT DA SERRA GAÚCHA

Líder na produção de carne bovina, o Brasil é internacionalmente conhecido por seus grelhados. No sul do Brasil, a comida típica é o churrasco: carne assada sobre brasas de carvão. Como é também no Sul que 90% dos vinhos finos do Brasil são produzidos, é natural combinar a carne com o vinho icônico: o Merlot. Frutado, com boa estrutura e taninos finos, um Merlot brasileiro é um parceiro natural para um bife delicioso e suculento.

SUSHI + ESPUMANTE PINTO BANDEIRA

Mesmo no Japão, a combinação de vinho espumante e sushi vem emergindo como uma das mais perfeitas harmonizações. Delicados, mas intensos e cremosos, os espumantes de Pinto Bandeira vão acompanhar perfeitamente o frescor do sushi.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO + MOSCATO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

O leite condensado corre no sangue dos brasileiros. É a base de várias sobremesas populares do país, incluindo o brigadeiro de chocolate e o arroz doce. O pudim de leite condensado é fácil de preparar e muito delicioso por si só. Harmonizado com os doces Moscatos do Vale do São Francisco, é a conclusão ideal para qualquer refeição.

PIZZA DE PEPPERONI + TEMPRANILLO DA SERRA DO SUDESTE OU CAMPANHA

Reinvente a combinação clássica de pizza e vinho com os rótulos brasileiros. As variedades ibéricas, como o Tempranillo, adaptaram-se bem nas regiões da Serra do Sudeste e da Campanha. A acidez picante do Tempranillo e seus sabores profundos são a combinação perfeita para a robustez e o tempero da pizza de pepperoni.

CHEESECAKE + ESPUMANTE MOSCATO

A tradição italiana do espumante Moscato produzido a partir do método Asti conquistou o Brasil. Levemente doce e frutado, mas com uma presente acidez refrescante, o espumante Moscatel combina perfeitamente com sobremesas como cheesecakes.

A JORNADA DO VINHO NO BRASIL

1532

As primeiras videiras são trazidas ao Brasil por Martim Afonso de Souza, de Portugal.

As primeiras mudas de *Vitis Vinifera* são plantadas na Capitania de São Vicente, no Sudeste, mas não se desenvolvem bem por conta do clima e do solo locais.

1551

O jovem Brás Cubas, um dos companheiros colonizadores de Souza, se desloca da costa para o planalto atlântico. Em 1551, ele consegue produzir o primeiro vinho brasileiro, embora o clima e solo faça dele um sucesso de curta duração.

1626

A chegada dos Jesuítas na região das Missões impulsiona a viticultura no sul do Brasil. A introdução de videiras no Rio Grande do Sul é creditada ao padre Roque Gonzalez de Santa Cruz, que foi auxiliado pela comunidade nativa Guarani a manter a tradição e produzir o vinho, um elemento-chave em celebrações religiosas.

1875

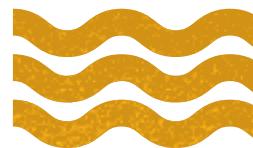
O grande salto na produção de vinho brasileira ocorre com a chegada de imigrantes italianos ao Rio Grande do Sul. Elas trazem tanto o conhecimento técnico de produção, quanto a cultura de consumo do vinho, trabalhando arduamente para melhorar a qualidade dos vinhos locais e estabelecer atividades comerciais mais organizadas em torno da produção e da venda do vinho.

1951

A vinícola de Georges Aubert muda-se de França para o Brasil, marcando o início de um ciclo que alavancou a vitivinicultura brasileira. O interesse de empresas estrangeiras pelo país, que culminará na década de 1970 com a chegada de empresas vinícolas multinacionais, trouxe novas técnicas aos vinhedos e adegas e elevou a qualidade da produção, ao mesmo tempo em que ampliou as áreas de cultivo da uva.

1990

A melhoria nas vinícolas ganha impulso devido à abertura econômica do Brasil. O acesso a diferentes estilos de vinhos e a competição com produtos importados fazem com que os viticultores aprimorem a qualidade de seus produtos. Além disso, profissionais mais jovens, a maioria deles filhos ou netos dos fundadores, começaram a gerenciar as vinícolas, implementando técnicas modernas no setor tecnológico, comercial e gerencial, o que ajudou a renovar o perfil dos vinhos no Brasil.



1732

Imigrantes portugueses, principalmente açorianos, instalam-se ao longo do litoral do Rio Grande do Sul, formando as cidades coloniais de Rio Grande, Porto Alegre e Pelotas. Trazem mudas de *Vitis Vinifera* dos Açores e da Madeira, mas a falta de incentivos e de técnicas de cultivo adequadas resulta em más colheitas.

1789

Temendo o sucesso da viticultura no Brasil, a corte portuguesa proíbe o cultivo da uva no país. A medida inibe a comercialização de vinho no Brasil colonial e coloca a produção nas mãos dos vinicultores nacionais.

1808

A família real portuguesa muda-se para o Brasil, cancelando a proibição da produção e venda de vinho. O vinho é agora incorporado nas refeições, encontros sociais e numerosos eventos religiosos.

2002

Depois que a vitivinicultura é consolidada em diferentes regiões, do Sul ao Nordeste do país, cada zona produtiva investe no desenvolvimento da identidade própria de seus produtos. A região pioneira é o Vale dos Vinhedos, que obtém a proteção da Indicação Geográfica (IG) em 2002, liderando o caminho para a Denominação de Origem (DO) dez anos depois. Desde então, o nível de participação das vinícolas brasileiras em feiras e degustações ao redor do mundo tem tido um crescimento sem precedentes. A estreia na cena mundial ocorre na London Wine Fair, no mesmo ano.

2021

Hoje, por meio do projeto setorial Wines of Brazil, parceria que é promovida através da Apex-Brasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos), nossas vinícolas participam de feiras como a ProWein Dusseldorf, Vinexpo America, Prowine Shanghai, Interwine China, entre outras, onde é possível apresentar a completa variedade e profundidade dos vinhos que temos a oferecer. Os reflexos nos resultados de exportação são notados desde então.



wines of brazil

Promover a qualidade dos vinhos brasileiros no mercado internacional é a principal missão do Projeto Wines of Brasil. Para isso, desenvolvemos um trabalho que começa nas vinícolas, orientando produtores no caminho para a exportação de seus produtos, e resulta em atividades de promoção em diferentes partes do mundo, como a participação em feiras e contato com agentes do trade e formadores de opinião. O projeto está aberto a todas as vinícolas brasileiras interessadas em atingir o mercado mundial.





Hoje, o projeto setorial Wines of Brazil é mantido por uma parceria entre a entidade Uvibra Consevitis-RS e a Agência de Promoção de Investimentos (Apex-Brasil). A Apex-Brasil atua para promover os produtos e serviços brasileiros no exterior e atrair investimentos estrangeiros para setores estratégicos da economia brasileira.

Para alcançar os objetivos, a Apex-Brasil realiza ações diversificadas de promoção comercial que visam promover as exportações e valorizar os produtos e serviços brasileiros no exterior, como missões prospectivas e comerciais, rodadas de negócios, apoio à participação de empresas brasileiras em grandes feiras internacionais, visitas de compradores estrangeiros e formadores de opinião para conhecer a estrutura produtiva brasileira entre outras plataformas de negócios que também têm por objetivo fortalecer a marca Brasil.

BRASIL

VINHO E VITIVINICULTURA EM 2022



6° maior produtor

de vinhos do hemisfério Sul



Maior produtor

de vinho espumante da América Latina

+ de 1.100

vinícolas no país

+ de 200 mil pessoas

envolvidas no setor



+ de 15 mil famílias

envolvidas na produção



15° maior produtor de **vinhos finos** do mundo

(um salto de 3 posições em menos de 4 anos)



O Brasil possui 10 regiões

com Indicações Geográficas para vinhos e espumantes:

- 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).

Você sabia?



As vinícolas brasileiras acumulam mais de 3.000 premiações internacionais com seus vinhos e espumantes.

O espumante brasileiro vem acumulando cada vez mais medalhas em premiações internacionais e é o produto carro-chefe do Brasil.



Sexta maior área de
plantação do hemisfério Sul



**81 mil
hectares**

de área plantada por todo o Brasil

Você sabia?



Apesar de a maioria das vinícolas e da produção estarem localizadas no estado do Rio Grande do Sul, a disseminação de vinícolas tem sido cada vez mais comum por todo país, chegando inclusive na região Nordeste.

Principais variedades

de vitis vinifera
produzidas no Brasil

Tintos:



Branco:



Em 2022, o Brasil exportou
vinhos e espumantes para mais de

50 países

Em 2022, foram exportados

US\$ 13.69M

um aumento de 10,5% em
relação a 2021 (US\$ 12.39M)



Em 2022, a produção de vinhos foi de

**3.1
milhões**

de hectolitros



O Brasil tem a primeira
Designação de Origem (DO) por

espumantes

do hemisfério Sul: Altos de Pinto Bandeira

ENJOY the FRESH side of LIFE

  winesofbrazil

winesbrazil.com.br

Realização

**wines of
brazil**

Promovido por



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA, PRODUÇÃO
SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO



apexBrasil 

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

TERMO DE COLABORAÇÃO FPE Nº 4837/2022 CONSEVITIS - RS