

Fraternidade
Determinação
Conhecimento
Excelência Amizade
Irmandade Família
Vinho, claro!
Motivação Inovação
Aprendizado
Celebração Apreciar
Uva Orgulho
Bento Brindar
Gonçalves
Amor



**Confraria do Vinho
de Bento Gonçalves**
25 anos de história



Patrocínio



Realização

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA MINISTÉRIO DO
TURISMO



Idealização: Confraria do Vinho de Bento Gonçalves

Coordenação Geral: Fernanda Tomasi

Coordenação Editorial e Redação: Marciele Scarton

Artigos: Adriano Mazzarolo - Angela Rossi Marcon

Bruno Jorge Bergamin - Giuliano Elias Pereira

Jairo Monson de Souza Filho - João Carlos Taffarel

Luiz Antenor Rizzon - Marcelo Taffarel

Marco Antônio Salton - Vitor Manfroi

Diagramação: Natália Bertuol

Revisão: Kelly Pelisser

Fotografias: arquivo da Confraria e arquivo

pessoal dos confrades

Impressão: Cipriani

Contato: confrariadovinhobg@gmail.com

Confraria do vinho de Bento Gonçalves : 25 anos de história / coordenação Marciele Scarton. -- Bento Gonçalves, RS : Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, 2022.

Vários colaboradores.
ISBN 978-65-997379-0-9

1. Cultura e instituições 2. Confraria do Vinho de Bento Gonçalves - História 3. Vinícolas - Bento Gonçalves (RS) - História 4. Vinho - Fabricação 5. Vinho e vinificação - Rio Grande do Sul - Brasil
I. Scarton, Marciele.

22-103814

CDD-641.220981

Índices para catálogo sistemático:

1. Confraria do vinho de Bento Gonçalves : Vinícola : História 641.220981

Maria Alice Ferreira - Bibliotecária - CRB-8/7964



CONFRARIA DO VINHO



1997



Confraria do Vinho
de Bento Gonçalves
25 anos de história

25 safras	12
É possível mensurar o que significa esse tempo?	

PRIMEIRA PARTE

Introdução	14
Como surge a pioneira confraria com foco na valorização do vinho nacional	

Antes de começar...	17
Um brinde (e uma peculiar despedida)	

CAPÍTULO 1	
A Confraria	21
Dinâmica de atuação	

Pioneirismo	22
Como ninguém tinha pensado nisso antes?	

Encontros	23
Doses mensais de felicidade e serviço ao vinho	

Toga	28
A veste oficial e repleta de simbologia que distingue o grupo	

Estatuto	30
A razão de ser oficialmente registrada	

Confrades	34
------------------	----

Galeria de Presidentes	37
-------------------------------	----

CAPÍTULO 2	
Visitas Técnicas	41
As vinícolas brasileiras anfitriãs dos encontros da Confraria	

CAPÍTULO 3	
Viagens Internacionais	47
Conhecendo vinhos em quatro continentes	

CAPÍTULO 4	
Legado	63
A contribuição da Confraria para a promoção da cultura do vinho e evolução do setor vinícola brasileiro	

CAPÍTULO 5	
O que a Confraria representa para os confrades	81
Enaltece homens e mantém a essência de meninos	

CAPÍTULO 6	
Celebrar é preciso	89
As grandes comemorações	

Galeria de fotos	106
-------------------------	-----

SEGUNDA PARTE

**A história do vinho
na arte e literatura
clássica antiga** 127

Bruno Bergamini

**A história do vinho
no Brasil** 135

*Giuliano Elias Pereira
Luiz Antenor Rizzon
Vitor Manfredi*

**A vitivinicultura na
Serra Gaúcha
e em Bento Gonçalves** 145

*Luiz Antenor Rizzon
Vitor Manfredi
Giuliano Elias Pereira
Marcelo Taffarel*

**Indicações geográficas
de vinhos brasileiros** 153

*João Carlos Taffarel
Ângela Rossi Marcon*

O enoturismo no Brasil 165

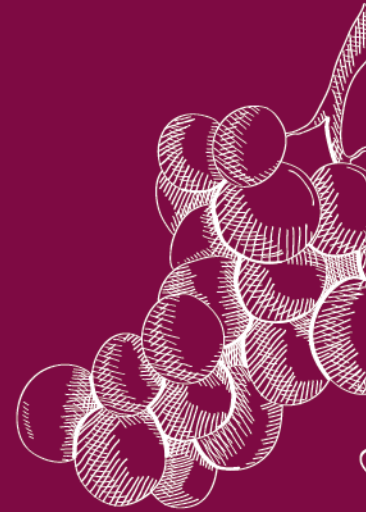
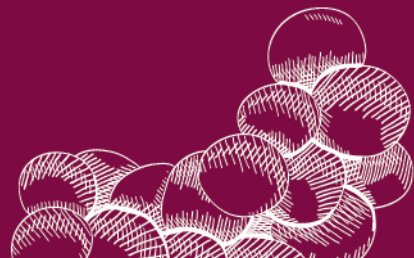
*Marco Antonio Salton
Giuliano Elias Pereira*

**Degustação e avaliação
sensorial de vinhos** 173

*Giuliano Elias Pereira
Vitor Manfredi
João Carlos Taffarel
Adriano Mazzarolo*

Vinho e Saúde 183

Porque eu bebo vinho
Jairo Monson de Souza Filho





25 safras

É possível mensurar o que
significa esse tempo?

25 anos passam num piscar de olhos se perguntarmos a quem tem filhos, mas muito compassadamente quando pensamos na decomposição de certas substâncias despejadas na natureza.

Pense em quanto o mundo se transforma nesse período de tempo!

Até mesmo uma pandemia pode acontecer dentro de um quarto de século.

Nos últimos 25 anos, o Brasil teve cinco presidentes diferentes e se tornou pentacampeão mundial de futebol.

Nosso país viu nascer sua primeira indicação geográfica (e foi de vinhos!). O Brasil também conquistou reconhecimento internacional com seus espumantes, acumulando premiações, e teve uma de suas regiões, a nossa Serra Gaúcha, consolidando-se entre seus principais destinos turísticos, tendo a vitivinicultura como substancial atrativo.

Em meio às garrafas de vinhos foram aparecendo e passaram a dividir espaço com as rolhas de cortiça as tampas *screw cap*. Você também deve ter percebido uma onda de desmitificação da experiência de beber vinhos e espumantes, mudando de algo pomposo, cheio de regras, restrito a poucos e a ambientes específicos, para os mais diversificados e descontraídos locais, como *happy hours*, jardins e beira da praia.

E já que o assunto por aqui serão eles – os vinhos e o que proporcionam - será que é possível estimar-se quantos exemplares podem ser elaborados e consumidos no decorrer de 25 safras? Difícil, quem sabe até impossível de mensurar.

Porque poucos são os que permanecem. Tal qual as amizades, cada vez mais fugazes. Quantas vencem a barreira de 9 mil dias ou 300 meses?

Mas exceções existem, tanto no mundo do vinho como das relações humanas.

E a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves é prova de que

existem amizades de guarda, que assim como esses vinhos raros ficam ainda mais interessantes e robustas, embora não sejam nada comuns.

25 anos, 31 amigos, 163 encontros, 300 vinícolas, 12 países, 2500 rótulos degustados.

Pegue uma taça de vinho e brinde conosco aos 25 anos desse grupo, cuja história está registrada nas próximas páginas, na primeira parte do livro.

Na segunda parte, encontram-se artigos escritos pelos próprios confrades, reunindo a expertise dos integrantes. Eles discorrem sobre a história do vinho no mundo, no Brasil e na Serra Gaúcha, e nos proporcionam um passeio pelo Brasil vitivinícola, com informações sobre o enoturismo e as indicações geográficas. Claro, não poderia faltar um texto sobre como degustar e identificar bons vinhos. E para o fechamento, os benefícios do vinho à saúde, brindando a você, leitor ou leitora, com um potente incentivo ao consumo moderado da bebida.

Gostaria de mencionar que este foi um trabalho de muitas mãos, sobre o qual agradeço a confiança a mim depositada. Uma satisfação organizar e redigir, nestas páginas, esta grandiosa história, que tem como autores os senhores confrades. Parabéns a eles!

Aprecie, Tim-tim!

Marciele Scarton

Jornalista | Coordenadora editorial e redatora do livro



Introdução

Como surge a pioneira confraria com foco na promoção do vinho nacional

Como surge não uma confraria, mas uma amizade? Como surgiu o vinho na história: naturalmente!

Os indícios do aparecimento da bebida sinalizam o esquecimento de uvas em um recipiente, resultando numa fermentação natural com o doce líquido da fruta se transformando em álcool vínico. E mesmo sem entender como aquele sumo diferenciado tinha surgido, os homens gostaram e passaram a beber.

E as amizades? Já pensou em como acontecem em nossa vida? Pare e pense nesse momento: como surgiram as suas? Certamente as respostas serão as mais variadas no que diz respeito a locais e circunstâncias. Mas arrisca-se a dizer que na constituição de todas haverá o elemento da espontaneidade. Ou você, em um dia específico, pensou algo assim: “Hum, preciso de uma amizade, vou pesquisar alguma”; “Amigo... onde será que posso encontrar um”? Não. Simplesmente, quando se vê, já é amizade! Quando se percebe, o que chamamos de A M I G O, já tem esse posto em nosso coração.

Pois bem, pode-se dizer que o surgimento da Confraria, quem sabe por unir esses dois elementos: vinhos e amigos, também foi natural. Não houve uma intencionalidade inicial de fundar uma associação e então buscar pessoas para sua composição. O grupo já estava formado. Eram amigos que se reuniam semanalmente para confraternizar e fazer atividades que gostavam, como degustar vinhos. E sendo apenas do sexo masculino diziam ser o Clube do Bolinha.

A amizade surge do mero companheirismo, quando dois ou mais descobrem que têm em comum alguma percepção, interesse ou mesmo gostos que outras pessoas podem não partilhar como eles. E, ao observá-los e ver que havia uma especificidade que diferenciava o grupo – o

idealismo e a paixão pelo vinho - o intelectual e profundo conhecedor do universo vitícola, o engenheiro agrônomo Ormuz Freitas Rivaldo, logo depois que começou a participar dos encontros, incentivou os integrantes a se estruturarem e formalizarem as relações com enófilos, estudiosos e outros amantes do vinho, como fazia uma entidade espanhola denominada Jovens Amigos do Vinho, que reunia apreciadores com até 35 anos de idade, e que serviu de inspiração para o grupo. Assim, foi semeada a primeira confraria de vinhos brasileira com foco na valorização do vinho nacional, a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves.

Entre a proposição de Ormuz e a oficialização em 1997, decorreu cerca de um ano, tempo para que os amigos fundadores Irineo Dall'Agno, Valtair Comachio, Roque Antônio Zilio e João Carlos Taffarel elaborassem o estatuto e providenciassem o registro, a toga e o logo. Esse período, que não foi programado, brindou aos confrades recém-instituídos, com uma interessante coincidência que eles gostam de mencionar: o lançamento oficial foi em 4 de outubro, dia de São Francisco de Assis, fundador da Ordem dos Frades Menores, uma das três primeiras associações religiosas da Igreja Católica a reunir frades em conventos e, portanto, pode-se dizer, confrarias - no sentido religioso - do catolicismo.

Ata de fundação da Confraria do
Vinho de Bento Gonçalves

23/1/99

Ata de Fundação da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves
 Aos quatro dias do mês de Outubro de 1997, realizou-se nos de-
 cadências da Associação dos Empregados da Embaixada de Bento Gon-
 alves, sito na rua Livramento 599, a primeira reunião ordinária para
 aprovação dos Estatutos e eleição da primeira diretoria da Con-
 fraria do Vinho de Bento Gonçalves. Estiveram presentes a reu-
 nião Fieltes Rivaldo, João Carlos Taffarel, Inês Dall'Agnael, Julio Ma-
 nequeza, Mauro Luiz Graff, Valtair Comaschio, Gládimir Vieira Barros,
 Lindete Natal Gomes, Raul Luiz Ben, Luiz Tadeu Dall'Agnael, Sérgio
 Luiz Zarpelan, Adriano Mazzarola, João Valdir, Roque Antonio Zito,
 Estelina Baltori, Carlos Zanuz, representante da Mauro Ceba (conu), Ma-
 rcelo Antonio Salton, Leoni Bieghini e Paula Marson. Aberto a sessão
 os membros participantes indicaram o Sr. Osmar Fieltes Rivaldo
 para constituir as trabalhos e reuniões. Iniciando os trabalhos
 o Sr. Taffarel, para secretar e iniciando a ampla discussão em
 seguida o Sr. Osmar leu os estatutos da Confraria do Vinho de
 Bento Gonçalves já previamente elaborados. Após ampla discussão em
 seguida e foi aprovado por unanimidade. Após a aprovação dos
 estatutos da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves em discussão os mem-
 bros votaram novamente a palavra e colocou em discussão os nomes
 para eleição dos membros da diretoria da Confraria, conforme
 o artigo nono dos estatutos. Como não teve chapa definida
 para eleição dos estatutos. Como não teve chapa definida
 o artigo nono dos estatutos. Como não teve chapa definida
 sugeriu que os participantes indicassem nomes para compor a chapa. Os membros par-
 ticipantes indicaram por unanimidade os seguintes possíveis
 Osmar Fieltes Rivaldo (Diretor Presidente), João Carlos Taffarel (Secretário
 Financeiro), Raul Luiz Ben (Diretor Social), O Sr. Osmar após
 o Sr. Inês Dall'Agnael (Diretor Social). O Sr. Osmar após
 votar a indicação dos membros da reunião, pôs imediatamente e
 colocou para a aprovação, onde foram aprovados por unanimidade
 os membros da primeira diretoria, foram eleitos os mem-
 bros do conselho fiscal conforme o artigo décimo sexto dos
 estatutos. O Conselho será formado pelos seguintes membros

Gládimir Vieira Barros, Valtair Comaschio, Luiz Tadeu Dall'Agnael,
 Lindete Natal Gomes, Mauro Luiz Graff, Estelina Baltori, Fran-
 cesca Mandelli, Marco Antonio Salton, Paulo Marson e membro Si-
 ndical. Conforme o artigo décimo sétimo, parágrafo único
 dos Estatutos da Confraria, foram indicados pelos membros
 do Conselho o Sr. Gládimir Vieira Barros (Presidente), Valtair
 Comaschio (Relator). Após a aprovação da diretoria e do Conselho
 fiscal, o Sr. Osmar tomou a palavra e pediu se alguém tivesse
 algo mais a tratar. Não havendo mais nada a tratar, o Sr. Pre-
 sidente encalhou a alta espírita de compreensão e amizade pe-
 lo qual todos os trabalhos foram resolvidos, diga, desrespeitados,
 para a criação desta distinta associação. Nada mais havendo
 a tratar, lavrei a presente ata que após lida e aprovada usou-se
 o Sínodo por mim, pelo presidente e demais sócios fundadores. Confi-
 me Bento Gonçalves, 04 de Outubro de 1997.

[Handwritten signatures and stamps]

TAREX (ONTO) REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS - BENTO GONCALVES
 Matrícula REGISTRADO nesta (a) (b) (c) número 04317 do Livro 2-23.
 Prot. nº 245-8 Livro A-1 Matr. nº 22197 nota 48 (Enc) nº 13,757
 Selo Social nº/RS, 09 de Junho de 1998

DR. CLODILDO T. FAVERO - Adv. ROBERTO KIEHLINWAZER FRAZOLSKI



Primeira versão do logo da Confraria e versão atual

Como surge uma amizade, como
surgiu o vinho na história:

naturalmente!

Antes de começar...

Um brinde (e uma peculiar despedida)

Antes que se possa prosseguir narrando a história da Confraria do Vinho, é preciso falar de uma despedida ocorrida logo nos primeiros anos de existência da entidade, porque foi o peculiar adeus ao idealizador do grupo.

Pelo tempo de existência, também pelo tema que tem como mote, o baú da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves encontra-se repleto de uma infinidade de histórias e lembranças, algumas singulares. Contudo, nenhuma outra das que ali constam – e possivelmente, também dentre as que ainda virão - deverá superar a que é constantemente referida pelos confrades como a mais marcante. Ela ocorreu em fevereiro de 2002, a meses da entidade completar cinco anos de sua fundação e envolve o velório do confrade Ormuz Freitas Rivaldo ou, como muitos dos integrantes reverenciam, o “mestre Ormuz”.

Responsável por lançar a semente da criação da Confraria e primeiro presidente da entidade, Ormuz, que se encontrava acometido por um severo câncer, havia feito um pedido especial aos amigos: que se despedissem dele com um brinde. “O Ormuz sempre dizia que, quando morresse, não queria tristeza em seu velório, mas que os amigos se reunissem e brindassem com espumante”, conta o confrade Irineo Dall’Agnol. “Sem lágrimas e vestidos com a toga no velório”, acrescenta o confrade Adriano Mazzarolo. Quando ele faleceu, os confrades lembraram-se de suas palavras e perguntaram à esposa dele se deveriam fazer a homenagem. Ela prontamente lhes deu consentimento, reforçando que era o que ele realmente queria.

Vestidos com a toga cor de vinho tinto, os confrades rodearam o caixão no centro do Salão Nobre da Prefeitura de Bento Gonçalves, local em que costumam ser velados aqueles que já ocuparam a cadeira principal do poder executivo municipal - Ormuz havia sido prefeito de Bento Gonçalves na década de 1980. Ali, os confrades ergueram suas taças de

brut e brindaram ao amigo e a toda contribuição dele. Com cobertura da imprensa, pela atuação de Ormuz como prefeito e pesquisador da Embrapa, o gesto inusitado para a ocasião foi notícia em vários jornais e até mesmo na televisão.

Quando falam de Ormuz, os confrades são tomados por um profundo respeito e prontamente expressam admiração. Recordam-se bastante de seus entusiasmados e fervorosos discursos e da última viagem feita na companhia dele. “Mesmo estando muito doente e debilitado, fez questão de viajar conosco, numa visita às principais regiões produtoras de vinho do Uruguai. Isso foi marcante, pois era visível em seus olhos a dor e o sacrifício, mesclados com a determinação e o amor pela Confraria e pelo mundo do vinho. Pouco tempo depois, ele veio a falecer, infelizmente. Mas aquela viagem deu a ele esperança e sobrevida, e a todos nós, uma lição de vida”, destaca o confrade Valtair Comachio.

Com o registro dessa história e seus saudosos relatos, fazem os confrades, também nessas páginas, mais um brinde ao idealizador da Confraria:

“Ao nosso eterno
presidente!”



POLÍTICA

■ GENTE

Amigos despedem-se com homenagem

Um brinde de espumante marcou o velório de Ormuz de Freitas Rivaldo, na tarde de ontem, em Bento Gonçalves. O gesto da Confraria do Vinho foi um dos pedidos do ex-prefeito antes de sua morte, ocorrida quarta-feira à noite

Bento Gonçalves – Um brinde de espumante marcou o velório do ex-prefeito Ormuz de Freitas Rivaldo, que morreu na noite de quarta-feira aos 67 anos em decorrência de câncer. A homenagem prestada pela Confraria do Vinho foi um dos pedidos feitos por Ormuz antes de sua morte, atendido pelos amigos e familiares. O corpo foi velado no Salão

Ormuz chegou em Bento aos 24 anos para trabalhar como engenheiro agrônomo na Secretaria da Agricultura

Noite da prefeitura até o final da tarde, após seguir para o cemitério de São Leopoldo. As cinzas do ex-prefeito deverão ser espalhadas em um parcelal. O prefeito Darcy Pozza (PPB) decretou luto oficial no município por três dias.

Natural de Rio Grande, Ormuz foi criado em Quaraí e já tinha título de engenheiro agrônomo quando chegou em Bento Gonçalves para trabalhar na Secretaria de

Agricultura, aos 24 anos. Depois de retornar da França, onde cursou doutorado na área da enologia, candidatou-se a prefeito pelo PMDB e foi eleito, assumindo o cargo em janeiro de 1983. Três anos mais tarde, Ormuz renunciou ao mandato para assumir a presidência da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) em Brasília. Em seu lugar assumiu o vice, Aido Bernol (PMDB). A última participação de Ormuz na política, já pelo PTB, foi em 1996, quando concorreu a vereador, sem conseguir se eleger.

Bernol lembrou que a eleição de Ormuz para prefeito marcou uma mudança de governo da situação que já durava dois mandatos, de 1972 a 1982. Mesmo sem formação política, Ormuz fez 4 mil votos a mais do que o candidato Carlos Perizzolo (PDS). "Foi uma vitória grandiosa. O povo queria mudar." Foram de Ormuz as obras de ligação dos bairros São Roque, Borgo e Progresso e a construção da atual Pista Pórtico (a de concreto em substituição à de madeira). Além de prefeito e pesquisador, Ormuz foi professor e diretor da Escola Agrícola Federal Presidente Juscelino Kubitschek. Ele deixou a mulher, Maria de Moura Rivaldo, e quatro filhos: Ormuz, Ricardo, Tatiana e Flávia.

Rio – O governador do Rio, Anthony Garotinho (PSB), disse ontem que vai procurar na próxima semana o presidente nacional peemedebista, deputado Michel Temer (SP), para discutir uma aliança entre o PSB e o PMDB. Ontem, Garotinho reuniu-se com o presidente nacional do PSB, Miguel Arraes. "Nos decidimos que vamos iniciar conversações com o PMDB", disse o governador do Rio, que também disputa com o PT o apoio do P.



Salão Nobre: corpo de Ormuz foi velado na prefeitura e cremado em São Leopoldo

DEPOIMENTOS

"Fez um trabalho de base nas áreas de educação e obras que marcou na comunidade de. Tinha suas próprias convicções e as defendia com honestidade."
Aida Bernol (PMDB), ex-prefeita de Bento.

"Era um entusiasta apaixonado e sempre dizia que o vinho era uma arte. Via a vida de uma forma diferente e podia que não tivesse tristeza em seu velório."

Irineu Dall Agnol, presidente da Confraria do Vinho.

"Foi um líder político e comunitário com muito carisma entre a população. Não tinha

malícia em suas ações e agia sempre com imparcialidade."
Juarez Baruffi, presidente do PTR.

"Conheci a Europa e tinha a visão correta do turismo. Revitalizou a atividade vinícola e é um dos responsáveis pelo desenvolvimento do setor."

Tarelho Michelin, presidente da Atuaserra.

"Sempre soube valorizar a arte. O Ormuz inovou ao substituir as fotografias por pinturas na galeria dos ex-prefeitos de Bento Gonçalves."

Delmar Dal Piaz, artista plástico.



Bento Gonçalves: confraria brindou durante o velório

Homenagem a Ormuz Rivaldo

Fato chegou a ser destacado na capa do jornal

Ex-prefeito Rivaldo recebe últimas homenagens

Morreu na noite de quarta-feira, por volta das 22 horas, em Porto Alegre, o ex-prefeito Ormuz de Freitas Rivaldo. O corpo do ex-prefeito foi velado no Salão Nobre da Prefeitura Municipal, onde foi lido de importantes homenagens e da despedida de parentes, amigos e políticos.

Engenheiro agrônomo, com licenciatura na França na Área de Enologia, Rivaldo era aposentado da Embrapec desde 1996, mas tinha no vinho um dos seus motivos de viver e foi estudando, degustando e compartilhando seus conhecimentos enológicos com os amigos que levou, contra um câncer de fígado que acabou determinando sua morte aos 73 anos. Natural de Quaraí, Rivaldo em casido com Maria de Moura Rivaldo e possui quatro filhos: Ormuz, Filipe, Ricardo, Tainá e Flávio.

Despedida com espumante bruto

As 15 horas de ontem um brinde com espumante bruto, feito pelos participantes da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves foi uma das últimas homenagens prestadas ao ex-prefeito. Foi também a satisfação de um dos desejos multife-

tados em vida por Rivaldo. Sua paixão pela enologia sempre foi inalterável, o que pela política - esta sua profissão - não poderia ser considerado um paralelo em sua vida. Mesmo aposentado da Embrapec continuou frequentando a Associação dos Funcionários, onde todas as quintas-feiras os amigos se reuniam para degustar e debater sobre o tema na reunião do "Clube do Botão". Foi dessa informalidade que acabou sendo fundada a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, das quais Rivaldo é sócio fundador e primeiro presidente.

Pouco antes das 18 horas as homenagens foram de políticos. Mas se não houve pouca Rivaldo em agosto: Gustavo de Moraes para executar esta sua homenagem em discussões filosóficas.

O prefeito Darcy Pizetta, que decretou luto oficial de três dias no município, registrou como irreparável a perda do ex-prefeito lembrando tratar-se de um cidadão e um político que prestou relevantes serviços à comunidade.

Por volta das 19 horas o corpo do ex-prefeito foi levado à São Leopoldo para ser cremado. Nesta sua última homenagem, naquele



Desejo atendido: amigos da Confraria do Vinho brindaram com Espumante Bruto.

momento, dois companheiros da Sociedade de Agronomia do rio Grande do Sul.

Um técnico que se projetou na política

Toda a carreira profissional de Rivaldo foi desenhada em Bento Gonçalves, onde a partir dos seus 60 desempenhou diferentes funções ligadas à sua profissão de engenheiro agrônomo formado pelo IFRGS em 1959. Foi professor da escola de vitivinicultura, avaliador da cultura agrícola do Banco do Brasil, sub-chefe e pes-

quisador da Embrapec. Pós-graduou-se em Montpellier, na França em 1981.

Sua projeção na vida política deu-se em 1987 quando foi convidado pelo PMDB a concorrer para a Prefeitura. Como carta tirada da manga pelo partido, foi ele quem quebrou a hegemonia de dois mandatos da Arena e do PPB. Foi desta grande vitória, com 16.215 votos. Em 1983 renunciou para aceitar o convite para ser o presidente nacional da Embrapec, cargo que ocupou até 1989. Seu último partido acabou sendo o PTB.



À esquerda, foto recente de Ormuz com a logo da Confraria que criou; à direita, no instante em que foi cremado.

Homenagem na despedida do ex-prefeito Ormuz Rivaldo



Cumprindo um desejo de Ormuz Rivaldo, os companheiros da Confraria do Vinho, brindaram em sua homenagem. Página 05

Reprodução Jornal Gazeta de 22 de fevereiro de 2002

CAPÍTULO 1



A Confraria

Dinâmica de atuação

Pioneirismo

Como ninguém tinha pensado nisso antes?

Da fundação, datada de 4 de outubro de 1997, a 2022, ano da celebração de 25 anos, a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves traz em sua trajetória a marca do pioneirismo e da união de um grupo de amigos decididos a formalizar, junto de sua paixão pela bebida, o idealismo pelo vinho brasileiro, tendo sido a primeira confraria oficialmente registrada no país com foco na valorização do vinho nacional. Desta forma, desde o princípio, na essência do grupo, estiveram as degustações técnicas com o propósito de contribuir com a melhoria dos exemplares, sobretudo dos rótulos da Serra Gaúcha, maior região produtora de vinhos do país. E sempre que algo inovador surge, junto aparece a indagação: “Como ninguém havia pensado nisso antes?” Ainda mais no município conhecido, justamente, pelo vinho ali produzido! O próprio Ormuz, em suas falas inaugurais como primeiro presidente, à época do lançamento, dizia que há muito a Capital do Vinho estava precisando de uma associação desse tipo.

E se orgulham quando veem a cada ano a formação de mais e mais grupos de amigos e amigas no entorno de mesas onde apreciam vinhos, aprendem mais sobre eles, somam para a evolução dos mesmos, confraternizam e relaxam.

Se ainda não havia no local o que depois mostrou-se tão óbvio, justifica-se pelo trabalho e suor que envolve o fazer vinho, tanto que não sobra muito tempo para a diversão. Mas se o vinho é feito justamente

para proporcionar prazer, parece a Confraria ter resolvido uma importante equação. Precisa o homem dos dois. Como filosofaram grandes pensadores: ele é feito de duas caixas, a de ferramentas (trabalho) e a dos brinquedos (lazer). O trabalho proporciona recursos para o lazer e este revigora para o trabalho. A Confraria, sendo formada em sua maioria por profissionais da enologia e áreas relacionadas, reuniu os dois, abrindo no meio vinícola da Serra Gaúcha – mesmo carregado da herança do trabalho árduo dos imigrantes italianos – o pensamento acerca dessa outra necessidade inerentemente humana: de desfrutar de prazer, lazer, além de sentir-se útil, contribuir.

Assim, a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, teve importante papel também no estímulo para a formação de novos grupos que passaram a incluir ou abrir mais espaço para os rótulos nacionais em suas degustações, seja na Serra Gaúcha, seja em outras partes do país.

De modo geral, mesmo que as primeiras confrarias de vinho brasileiras tenham surgido ainda antes, na década de 1980, os confrades bento-gonçalvenses, sobretudo pelo seu enfoque diferenciado, sentem-se parte dessa vanguarda. E se orgulham quando veem a cada ano a formação de mais e mais grupos de amigos e amigas no entorno de mesas onde apreciam vinhos, aprendem mais sobre eles, somam para a evolução dos mesmos, confraternizam e relaxam.

O palestrante Mauro Corte Real em sua apresentação para o grupo na primeira reunião oficial da Confraria, realizada em 14/04/1998



Encontros

Doses mensais de felicidade e serviço ao vinho

Um ritual de mistério, união e muito prazer. Assim definem seus encontros, os membros que compõem a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves. As reuniões costumam acontecer uma vez ao mês, entre março e dezembro, para apreciar e demonstrar seu amor pela bebida. União e prazer, respectivamente, ficam evidentes pela coesão do grupo que mantém a constância de atividades há tanto tempo e pelos momentos agradáveis e leves que a bebida proporciona. Agora, e o elemento mistério? Esse fica por conta da expectativa que cada encontro proporciona acerca de novos exemplares de vinhos e espumantes, que poderão ser descobertos e apreciados. “Quando confirmamos nossos encontros nas empresas, elas já sabem o perfil da Confraria, por isso, entre seus rótulos mais conhecidos, muitas vezes, colocam alguma preciosidade, que não é oferecida para todos”, revela o confrade Roque Antônio Zilio.

Talvez nessa definição que contempla mistério, união e prazer esteja a explicação para a longevidade do grupo: os neurotransmissores. Isso mesmo, substâncias químicas produzidas pelos neurônios e que contribuem para o equilíbrio e bem-estar do corpo e da mente. Para simplificar, parece a Confraria proporcionar aos confrades o chamado quarteto da felicidade – serotonina, endorfina, dopamina e ocitocina – conferindo sentimento de pertencimento, prazer, motivação e intimidade, criando fortes laços.

É preciso mencionar que a expectativa também é das empresas ao

“Amados ou odiados”, brinca Zilio ao destacar que as avaliações são sempre fiéis ao que está na taça e construtivas.

receber o seletivo grupo, que tem entre os objetivos fixados em estatuto emitir pareceres sobre os vinhos degustados e nessa questão a sinceridade lhe é característica. “Amados ou odiados”, brinca Zilio ao destacar que as avaliações são sempre fiéis ao que está na taça e construtivas. Seguem à risca a recomendação de Mauro Corte Real, enófilo considerado o maior conhecedor de vinhos à época do lançamento da Confraria e que foi convidado para nortear os confrades acerca do papel de uma confraria, na primeira reunião do grupo, em 1998. Corte Real, que participava de duas confrarias na França, em sua palestra “Confrarias e Vivências na Europa”, destacou a responsabilidade de serem imparciais. “Todo parecer vindo da confraria será isento de interesses comerciais diretos e quanto mais pareceres tivermos tanto melhor”, reforçou na ocasião.



O palestrante Mauro Corte Real com o presidente Ormuz

Além de atender à recomendação de Corte Real no quesito isenção, também cumpriram o aspecto da grande quantidade. Os pareceres emitidos evidentemente superam a marca de mil durante as visitas técnicas nas vinícolas brasileiras, contribuindo para a evolução qualitativa da viticultura nacional. “Nos últimos 25 anos, houve um expressivo aumento na qualidade e no reconhecimento dos vinhos e espumantes brasileiros” valida o confrade Marcelo Taffarel. “Os produtos brasileiros passaram a competir, no mais alto nível, com produtos elaborados em regiões com grande história e tradição na produção vitivinícola”, destaca o confrade Joelsio José Lazzarotto. “Muitas das pequenas vinícolas coloniais, familiares, há 25 anos, hoje são as grandes empresas vitivinícolas, que utilizam o que há de melhor em termos de tecnologia no mundo”, acrescenta o confrade Adriano Mazzarolo.

Algumas das vinícolas foram anfitriãs da Confraria mais de uma vez. A Casa Valduga, onde foi realizado o primeiro encontro, é uma delas. Tradicionalmente, o primeiro encontro de cada ano, onde costuma ser feita a avaliação da safra, é realizado lá. O enólogo João Valduga, um dos proprietários, integra o seletivo grupo de confrades. Valduga, aliás, foi dos primeiros a receber os pareceres. Nos primeiros encontros do grupo - antes mesmo da oficialização, quando os Bolinha ainda nem se reuniam nas vinícolas, mas em restaurantes e na Associação dos Empregados da Embrapa, a maioria dos vinhos eram levados e apresentados por ele. Assim, aproveitava para colher as privilegiadas opiniões dos colegas. “A Confraria proporcionou um norte para tomadas de decisão dentro de minha história como enólogo. Quando fui convidado para ser confrade não imaginava as possibilidades que surgiriam e como elas modificariam as práticas enológicas dentro da vinícola de minha família. Hoje tenho certeza que ser confrade me proporcionou conquistar diversas premiações no cenário nacional e internacional e me tornar um profissional mais capacitado”, revela.

A Confraria contabiliza 163 encontros em 70 diferentes vinícolas nacionais. A dinâmica dos encontros é de visita técnica, para conhecer

a história, estrutura e processo de elaboração das empresas, seguida de degustação e jantar. Em alguns também acontecem palestras. Mas o central sempre são as degustações. Muitas são temáticas, reunindo vinhos de uma determinada região, variedade ou indicação geográfica. As que mais enlevam os confrades são as degustações verticais, aquelas em que apreciam um mesmo vinho, de um mesmo produtor e com o mesmo rótulo, porém de diferentes safras. Uma experiência que mostra a evolução ou não do vinho e a diferença que as safras ou o tempo decorrido podem proporcionar à bebida.

A Confraria contabiliza 163 encontros em 70 diferentes vinícolas nacionais. A dinâmica dos encontros é de visita técnica, para conhecer a história, estrutura e processo de elaboração das empresas, seguida de degustação e jantar. Em alguns também acontecem palestras. Mas o central sempre são as degustações.

Como se vê, o propósito vai muito além de desfrutar de bons vinhos entre amigos, e sim reunir enófilos, estudiosos e técnicos da área vitivinícola para trocar impressões sobre vasta gama de rótulos, compartilhar e somar conhecimentos relativos à uva e ao vinho, contribuir com a melhoria da qualidade dos produtos, além de divulgá-los, promovendo a viticultura nacional. A maioria das confrarias tem apenas a primeira intenção, por isso o grupo acredita que a sua durabilidade se deve a essa missão maior que tem imbuída em si.

Apesar da ênfase em Bento Gonçalves, cidade onde acontecem a maioria dos encontros mensais, e que é a cidade natal ou de moradia da

maioria dos confrades, o grupo também se dedica a promover intercâmbios com outras regiões vitivinícolas do Brasil e do mundo. No caso das empresas estrangeiras, a média de rótulos degustados e de pareceres em cada uma costuma ser bem maior do que nas brasileiras, afinal algumas das viagens serão a única que farão para aquele destino em suas vidas. “Ah, aproveitamos para conhecer o máximo de vinícolas e rótulos quando fazemos os roteiros internacionais. O pessoal aproveita para degustar toda linha mesmo”, diverte-se Mazzarolo, que participou dos *tours* que foram feitos na América do Sul. E pela intensidade desses momentos é compreensível: eles perderam a conta de quantos foram os vinhos degustados e vinícolas visitadas além das fronteiras.

Para os confrades que por motivos diversos não podem participar de uma viagem, há grande expectativa no retorno dos parceiros, mais especificamente em suas bagagens. Claro que eles selecionam os exemplares mais interessantes de cada novo local desbravado e no próximo encontro em terras brasileiras apresentam aos colegas em degustação, junto com as informações, diferenciais e tendências que conheceram acerca de cada *terroir*.

O propósito vai muito além de desfrutar de bons vinhos entre amigos, e sim reunir enófilos, estudiosos e técnicos da área vitivinícola para trocar impressões sobre vasta gama de rótulos, compartilhar e somar conhecimentos relativos à uva e ao vinho, contribuir com a melhoria da qualidade dos produtos, além de divulgá-los, promovendo a vinicultura nacional.

Reprodução Jornal
Correio do Povo de 5
de abril de 1998

CORREIO DO POVO

Estado

BENTO GONÇALVES — A Confraria do Vinho da cidade, instituída recentemente por 20 sócios fundadores, inicia suas atividades no próximo dia 14, com a palestra Confrarias e Vivências na Europa, a ser proferida por Mauro Corte Real, a partir das 19h30min, na Vinícola Casa Valduga. A confraria é presidida pelo ex-prefeito Ormuz Rivaldo.

Prazer do bom vinho

□ CONFRARIA — Finalmente a cidade considerada a Capital do Vinho ganha uma confraria da bebida. A idéia surgiu de um grupo de amigos que se reúne semanalmente para cultivar a arte de beber vinho. Recém inaugurada, a confraria tem 20 sócios e aceita participantes honorários e afetivos. Se beber vinho é um de seus prazeres, você é um confrade ideal. Mais informações podem ser obtidas na Casa Valduga.

Reprodução Jornal
Pioneiro de 30 de
abril de 1998

Visita técnica na Vinícola Salton, 2004



Visita técnica na Vinícola Marson, 2007



Visita técnica na Vinícola Casa Venturini, 2009



Visita técnica na Vinícola Larentis, 2011

Visita técnica na Indústria de Bebidas Fante, 2013



Visita técnica na Vinícola Aurora, 2015



Visita técnica na Vinícola Don Afonso, 2017



Encontro de Confrarias, 2019

Toga


A veste oficial e repleta de simbologia que distingue o grupo

Diferentes profissões e uma variedade muito diversa em termos de conhecimentos e experiências acerca da uva e do vinho distinguem cada um dos confrades. Além de personalidades e histórias pessoais também bastante variadas. Mas a paixão pelo vinho equaliza todos eles, o que é cerimoniosamente demonstrado em uma vestimenta. “Todo mundo é igual, tem o mesmo valor e importância no grupo e a toga alinha esse princípio de uma irmandade”, considera o confrade João Carlos Taffarel.

Se a toga os unifica no grupo, na multidão os diferencia. Segundo João Carlos, eles foram os primeiros a usar uma toga em eventos de degustação e avaliação de vinhos, que reúnem público diverso. “É uma honra usá-la em público”, destaca. “É nossa marca distintiva”, também orgulha-se o confrade Marcelo Taffarel.

Os confrades seguiram o exemplo das tradicionais confrarias de vinhos do mundo, que usam a toga como maneira de cultuar o vinho e o respeito a ele, bem como aos colegas, à irmandade e também às vinícolas visitadas.

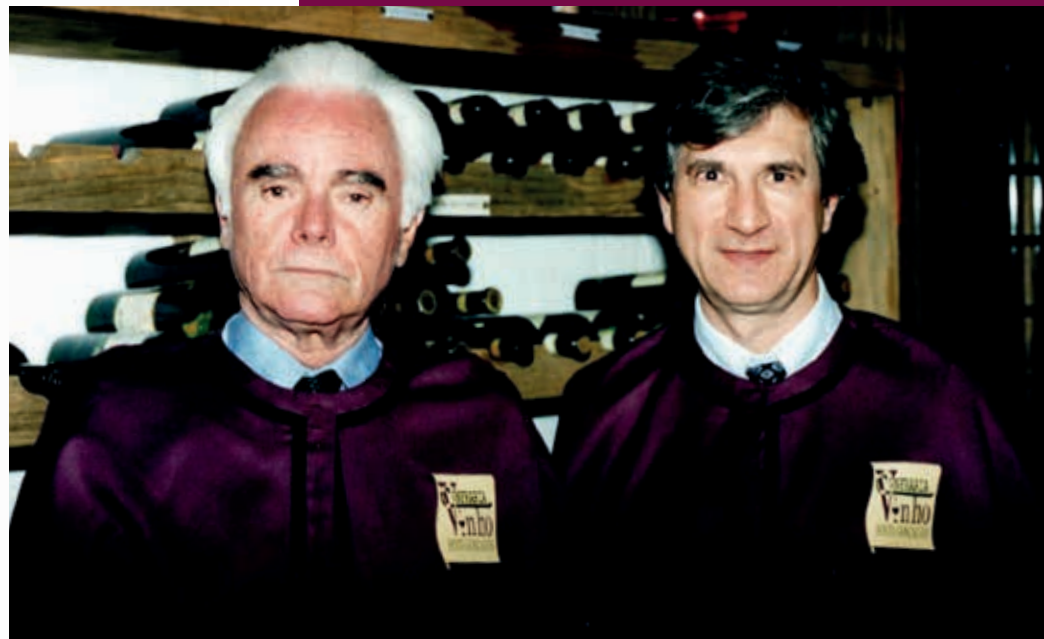
Além desses motivos, parece a toga separar o momento festivo e descontraído, que também faz parte dos encontros, do dever que têm enquanto confrades. “Nos reveste da responsabilidade sobre o nosso objetivo principal que é promover a melhoria da qualidade do vinho”, assinala o confrade Adriano Mazarollo. “Quando colocamos a toga, tudo muda. Temos o maior respeito pelo mundo do vinho. Vestir a toga é um ritual, é para nós a expressão do valor do vinho”, finaliza Marcelo.



... a paixão pelo vinho equaliza todos eles, o que é cerimoniosamente demonstrado em uma vestimenta. “Todo mundo é igual, tem o mesmo valor e importância no grupo e a toga alinha esse princípio de uma irmandade”, considera o confrade João Carlos Taffarel.



Confrades com suas togas, destacam-se entre as cerca de mil pessoas que participam da Avaliação Nacional de Vinhos, realizada em Bento Gonçalves e que é considerada a maior degustação de vinhos de uma safra do mundo



Os dois primeiros presidentes vestindo a primeira toga da confraria



Os confrades seguiram o exemplo das tradicionais confrarias de vinhos do mundo, que usam a toga como maneira de cultuar o vinho e o respeito a ele, bem como aos colegas, à irmandade e também às vinícolas visitadas.

Estatuto

A razão de ser oficialmente registrada

Segundo consta em seu estatuto, a Confraria de Vinho de Bento Gonçalves, fundada em 04 de outubro de 1997, é uma sociedade civil sem fins lucrativos e com exercício indeterminado, tendo como sede o município de Bento Gonçalves, RS, que é o local de seu foro, tendo personalidade jurídica própria.

O confrade Gilmar Ribeiro Nachigall, que também contribuiu na criação do primeiro estatuto, destaca esse período inicial como um dos mais marcantes da história da Confraria. “Os motivos, sentimentos e perspectivas geradas para a sua criação foram o grande alicerce para a Confraria estar ativa até hoje”, considera.

E aí estão eles. São objetivos da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves:

- Reunir enófilos, estudiosos e técnicos da área vitivinícola para divulgar conhecimentos relativos à uva e ao vinho da Serra Gaúcha, com ênfase para Bento Gonçalves, através de reuniões de degustação de vinhos, visitas ou outros eventos relacionados à enologia;

- Manter estreito relacionamento com outras entidades da área pública ou privada, ligadas à vitivinicultura, visando promover a melhoria da qualidade dos vinhos da Serra Gaúcha, com ênfase para Bento Gonçalves;

- Contatar com instituições nacionais e estrangeiras para desenvolver ações que proporcionem maior conhecimento e popularidade do vinho na Serra Gaúcha, com ênfase em Bento Gonçalves;

- Promover atividades culturais, sociais e recreativas sobre vitivinicultura;

- Emitir parecer sobre as características organolépticas dos vinhos e derivados da uva, quando solicitado;

- Cultuar o vinho como forma de aproximação entre as pessoas;
- Incentivar e colaborar na estruturação de outras Confrarias do Vinho.

Este é apenas o cerne do documento que regulamenta o funcionamento da confraria e que serviu de molde para muitas que vieram depois. O estatuto completo da Confraria segue à disposição de novos grupos que desejam percorrer essa caminhada de atividades. Como incentivo para que cada vez mais grupos se formem a serviço da valorização do vinho nacional, os confrades indicam abaixo alguns passos importantes para a formação e funcionamento de uma confraria de vinhos.

Como montar uma confraria

O mundo do vinho sempre desperta muito interesse e por isso a melhor coisa a fazer é reunir um grupo de amigos para montar uma confraria.



1 O primeiro passo é reunir amigos com quem se tenha afinidade e que em comum tenham o apreço pelo vinho.

2 Não podemos deixar de lado a criação de um nome para a confraria, que deve expressar o espírito do grupo. Se quiser ir mais longe, criar a própria toga. A toga é a marca distintiva da Confraria, quando estamos vestidos, é o ritual é expressão de valor para o vinho.

3 É importante criar critérios para que não se perca o controle do grupo, por exemplo:

- * Estatuto (definindo diretoria e conselho fiscal);
- * Calendário dos encontros;
- * Sempre ter um consenso de valores a se investir, nos vinhos e harmonização. Com a ideia do melhor custo-benefício, em favor do conhecimento e não apenas por status.
- * É importante a participação de todos, que expressem suas percepções sobre a bebida a ser degustada, com respeito e seriedade na busca de descobrir as características do produto;
- * No mundo do vinho somos autodidatas e aprendemos muito provando produtos distintos e interagindo com o grupo.

4 Quanto ao número de pessoas, o ideal é que o grupo não seja menor que 6 e nem maior que 30 membros.

5 Para os encontros, evite improvisos. O importante é encarregar alguém da compra de todos os vinhos de acordo com o tema escolhido.



continua...

6

Se a ideia for fazer algo bem técnico, padronize uma ficha de degustação que contenha espaços para: nome do produtor, safra, variedade, região, país e sub-região. Não se esqueça de deixar um campo para observações pessoais.



7

Seguindo a ideia de algo mais técnico, em cada encontro da confraria, pode haver um responsável que irá fazer uma breve apresentação do tema. Essa iniciativa estimula o estudo e ajuda a fixar o conhecimento.



8

Use taças adequadas, se tiver a possibilidade de uma taça para cada produto degustado, melhor ainda, pois assim pode-se comparar um produto com o outro.



9

Procure fazer a degustação às cegas, escondendo as informações do produto, para que o rótulo não influencie as opiniões.



10

Não esqueça que sempre deve haver água para todos e algo para comer. Evite, antes da degustação, comidas fortes, canapés picantes ou café.



11

Sempre registre uma foto geral das garrafas e outras dos momentos de convivência, para partilhar entre os membros.





Confrades

- Adriano Mazzarolo - Enólogo - Bento Gonçalves
- Alejandro Cardozo Rapetti - Enólogo - Uruguai
- André Carlos Cau Dos Santos - Engenheiro Agrônomo - Bento Gonçalves
- André Gasparin - Enólogo - Caxias do Sul
- Carlos Eduardo Abarzua - Enólogo - Pinto Bandeira
- Celso G. R. de Oliveira - Engenheiro Químico - Bento Gonçalves
- Daniel Dalla Valle - Enólogo – Bento Gonçalves
- Douglas Chamon Lacerda do Carmo - Economista e Enólogo - Bento Gonçalves
- Edison A. Bolson - Pesquisador - Bento Gonçalves
- Gilmar Nachtigall - Engenheiro Agrônomo - Bento Gonçalves
- Giuliano Elias Pereira - Engenheiro Agrônomo - Bento Gonçalves
- Heleno Facchin - Engenheiro Agrônomo – Bento Gonçalves
- Irineo Dall' Agnol - Enólogo - Bento Gonçalves
- Itacir Jose Frumi - Contador - Bento Gonçalves
- Jaime Evaldo Fensterseifer - Professor da UCS - Bento Gonçalves
- Jairo Monson de Souza Filho - Médico - Garibaldi
- João Carlos Taffarel - Vinicultor - Técnico Agrícola - Bento Gonçalves
- João Valduga - Enólogo - Bento Gonçalves
- Joelsio Jose Lazzarotto - Veterinário - Bento Gonçalves
- Jones Valduga - Enólogo - Bento Gonçalves
- Júlio Meneguzzo - Enólogo - Bento Gonçalves
- Marcelo Taffarel - Analista de T.I. - Bento Gonçalves
- Marco Antônio Salton - Engenheiro Agrônomo - Pinto Bandeira
- Marcos Vian - Enólogo - Bento Gonçalves
- Natalino Bettoni - Economista - Bento Gonçalves
- Noemir Capoani - Empresário - Bento Gonçalves
- Raul Luiz Bem - Enólogo - Bento Gonçalves
- Ricardo Morari - Enólogo - Bento Gonçalves
- Roque Antônio Zílio - Enólogo - Bento Gonçalves

- Valtair Comachio - Técnico Agropecuária - Bento Gonçalves
- Vitor Manfroi - Engenheiro Agrônomo - Porto Alegre

Confrades *In Memoriam*

- Ormuz Freitas Rivaldo - Engenheiro Agrônomo - Bento Gonçalves
- Ivo Pizzato - Enólogo - Bento Gonçalves
- Nelson Lapolli - Médico - Bento Gonçalves

Diretoria Biênio 2022/2023

- Presidente - Adriano Mazzarolo
- Vice-Presidente - Ricardo Morari
- Diretor Executivo - Celso G. R. de Oliveira
- Diretor Financeiro - Raul Luiz Ben
- Diretor Técnico - Roque Antônio Zílio
- Diretor de Patrimônio - Marcelo Taffarel

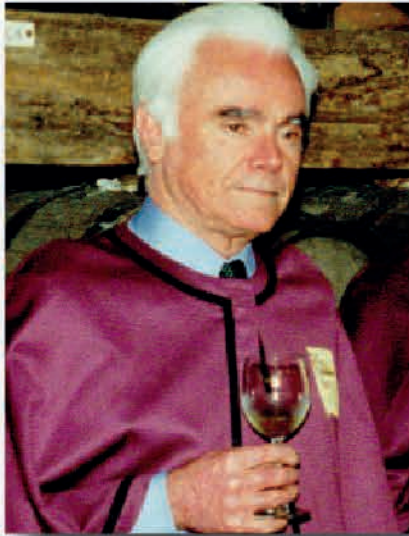


um grande time

*Boa é a vida.
Melhor é o vinho.
Fernando Pessoa*

Galeria de presidentes





1997/1999
ORMUZ FREITAS RIVALDO



2000/2001
LUIZ ANTENOR RIZZON



2002/2003
IRINEO DALL AGNOL



2004/2005
ROQUE ANTÔNIO ZÍLIO



2006/2007
ALEJANDRO ALBERTO
CARDOZO RAPETTI



2008/2009
JOAO CARLOS TAFFAREL

um papel importante



2010/2011
MARCELO TAFFAREL



2012/2013
MARCOS VIAN



2014/2015
ANDRÉ GASPARIN



2016/2017
VALTAIR COMACHIO



2018/2019
MARCO ANTÔNIO SALTON



2020/2023
ADRIANO MAZZAROLO

CAPÍTULO 2

The background of the image is a close-up of several green grape leaves, showing their intricate vein patterns. A large, dark silhouette of a leaf is positioned in the center, partially overlapping the other leaves. The text is overlaid on this dark silhouette.

Visitas Técnicas
As vinícolas brasileiras anfitriãs
dos encontros da Confraria

Visitas técnicas

As vinícolas brasileiras anfitriãs dos encontros da Confraria

Listagem dos locais em ordem alfabética:

Adega Cavalleri
Adega Chesini
Afavin – Associação Farroupilhense de Vinícolas
Allien Domecq
Associação dos Empregados da Embrapa
Bacardi do Brasil
Battistello
Calza Junior
Cantina Salvati & Sirena
Casa Amaro
Casa Bucco
Casa Corba Vinhos e Espumantes
Casa de Madeira (Casa Valduga)
Casa Fantin
Casa Fontanari
Casa Pedrucci
Casa Perini
Casa Valduga
Casa Venturini
Cave Antiga
Cave do Sol
Chateau Lacave
Champagne Georges Aubet
Chamon & Garbin Vinhos
Cooperativa Vinícola Aurora
Cooperativa Vinícola Garibaldi
Dal Pizzol Vinhos Finos
Dom Miguel
Domno do Brasil
Don Abel
Don Giovanni
Don Guerino
Fornasier Vinícola e Pousada
La Charbonnade

M Chandon do Brasil
Peculiare Vinhos Finos
Pizzato Vinhas e Vinhos
Sanjo e Vila Francione
Sinuelo e Catafesta
Vinhedos Capoani
Vinhos Dom Cândido
Vinhos Larentis
Vinhos Marson
Vinhos Piagentini
Vinhos Salton
Vinícola Almaúnica
Vinícola Angheben
Vinícola Armando Peterlongo
Vinícola Barcarola
Vinícola Basso
Vinícola Cave de Pedra
Vinícola Cordelier
Vinícola Courmayeur
Vinícola Cristófoli
Vinícola Don Affonso
Vinícola Don Laurindo
Vinícola Faubel Aigues
Vinícola Geisse
Vinícola Gheller
Vinícola Góes & Venturini
Vinícola Laurentia Vinhedos do Brasil
Vinícola Lídio Carraro
Vinícola Lovara
Vinícola Luís Argenta
Vinícola Miolo
Vinícola Monte Rosário
Vinícola Peterlongo

Vinícola Ravello
Vinícola Salvador
Vinícola Serra Gaúcha
Vinícola Simonetto
Vinícola Terragnolo
Vinícola Torcello
Vinícola Valmarino
Vinícola Valontano Vinhos Nobres
Vinícola Viapiana
Vinícola Zanella
Vitivinícola Jolimont

caminhada
**repleta de
apreciação...**



Visita técnica na Vinícola Sinuelo, 2005



Visita técnica na Casa Valduga, 2008

Certificado entregue pela Confraria do Vinho às vinícolas visitadas



Visita técnica no Lacave, 2006



Visita técnica Courmayeur, 2011



Visita técnica na Vinícola Viapiana, 2010



Visita técnica na Vinícola Don Giovanni, 2015



Visita técnica na Casa Venturini, 2014



Visita técnica na Vinícola Garibaldi, 2018




Visita técnica na Vinícola Gheller, 2017



Visita técnica na Afavin, 2018

CAPÍTULO 3

A close-up, low-angle shot of several wine bottles lying horizontally in a dark, possibly underground, setting. The focus is on the necks and cork stoppers of the bottles, which are illuminated by a warm, golden light. The background is dark and out of focus, showing more bottles and some reflections on the surface.

Viagens Internacionais
Conhecendo vinhos em quatro continentes

Viagens Internacionais

Conhecendo vinhos em quatro continentes

Desde o princípio, era forte o desejo de desbravar informações e tendências internacionais do mundo do vinho e trazê-las para o Brasil, contribuindo também desta forma com a evolução da vitivinicultura nacional. Assim, a primeira viagem técnica internacional foi realizada logo nos primeiros anos de existência da Confraria, para Argentina e Chile. Os confrades verificaram aspectos técnicos utilizados nesses países para aprimorar os conhecimentos do setor, em visitas a vinícolas localizadas em Mendoza e Santiago.

Naquele mesmo ano, também estiveram no Uruguai, onde conheceram o confrade Alejandro Alberto Cardoso Rapetti, enólogo uruguaio que os recebeu na vinícola em que trabalhava e poucos anos depois mudou-se para o Brasil, integrando-se ao grupo. Retornaram ao Uruguai no ano de 2001, na viagem que ficou marcada pela presença de Ormuz, mesmo bastante debilitado. Também foi ano de repetir os primeiros destinos – Chile e Argentina – em viagem que ficou marcada por emocionante sobrevoo pela Cordilheira do Andes. “Tudo era novo pra nós. E em Mendoza, no dia anterior ao que chegamos, havia ocorrido uma chuva muito forte de granizo. As plantas estavam todas secas ou caídas. Nunca tínhamos visto estragos em vinhedos com tanta in-

Desde o princípio, era forte o desejo de desbravar informações e tendências internacionais do mundo do vinho e trazê-las para o Brasil, contribuindo também desta forma com a evolução da vitivinicultura nacional.

Comemorava-se no Rio Grande do Sul os 130 anos da imigração italiana e, sendo considerada a grande responsável pelo desenvolvimento da viticultura brasileira, os confrades fizeram um brinde e um ato simbólico de retorno do vinho brasileiro às suas origens, jogando um pouco da bebida ao mar.

tensidade. Alguns locais já tinham a tela antigranizo, porque lá é muito frequente, mas nesse primeiro local que visitamos ainda não havia. Foi impressionante. Em outra vinícola argentina, também conhecemos o maior tanque de vinhos existente na época”, conta o confrade Marco Antônio Salton.

Na viagem seguinte, realizada em 2005, à Itália, onde percorreram as regiões do Vêneto e Friuli, conhecendo variedades nativas e provando os tradicionais vinhos do país, está um momento que integra o rol das lembranças mais importantes para os confrades. Comemorava-se no Rio Grande do Sul os 130 anos da imigração italiana e, sendo considerada a grande responsável pelo desenvolvimento da viticultura brasileira, os confrades fizeram um brinde e um ato simbólico de retorno do vinho brasileiro às suas origens, jogando um pouco da bebida ao mar. “Poder sentir a energia do local e saber que nossos antepassados saíram daquele lugar, levando consigo o sonho da terra prometida e a esperança de um crescimento, deixando tudo para trás, foi comovente. Senti a emoção de fazer parte desta história, como um filho que retorna à casa do pai”, narra Salton.

Além dos vinhos, o contato com a cultura e tradições de cada lugar



No Porto de Gênova, um momento para saudar os emigrantes italianos que dali partiram para o Brasil

ampliam as recordações. O *tour* por Portugal, em 2007, coincidiu com o Dia de São João e os confrades viram-se em meio à multidão que participa da festa em honra ao santo católico, que acontece na cidade do Porto. Admirados com a quantidade de pessoas e com os balões luminosos, beberam e celebraram e logo estavam dando batidinhas na cabeça uns dos outros com um martelinho de plástico. Mas não por causa do álcool, que fique claro. Essa é a forma de cumprimentar as pessoas, sejam conhecidas ou completamente estranhas, durante os festejos. “Aparecemos até na TV portuguesa, com o confrade Noemir Capoani sendo entrevistado em meio aos foliões”, relata Salton.

Na França, em 2009, a oportunidade de participar de uma das maiores feiras mundiais para profissionais do vinho, a Vinexpo Bordeaux, faz os olhos dos confrades brilharem ao recordarem. Outras lembranças inesquecíveis são percorrer quilômetros de adega, na *Moet et Chandon*, e provar espumantes envelhecidos em caves por 20 anos.

Na Espanha, em 2011, na Galícia, tiveram a oportunidade de conhecer o diferente sistema de condução *Gobelet* ou vaso, em que a videira é apoiada apenas por uma estaca, crescendo como uma arvorezinha rente ao chão. Nesta região litorânea, também puderam harmonizar vinhos com todos os tipos de frutos do mar. E, claro, outra região, Priorato, os deixou muito impressionados com a evolução da viticultura no local.

Em 2013 chegou a hora de conhecer os vinhos do Novo Mundo. Na Austrália, degustaram rótulos de todos os estilos da variedade ícone do país, a syrah, e conheceram vinícolas com estruturas muito simples, que fazem excelentes vinhos: o que lhes promoveu uma quebra de paradigma. Na Nova Zelândia, a vista dos vinhedos até a beira do Oceano Pacífico foi estonteante para eles. Em ambos os locais, o mais instigante foi perceber como regiões não tradicionais no segmento vinícola conseguiram inovar, como no caso dos *bag-in-box* e das *screw cap*, se posicionar e se destacar.

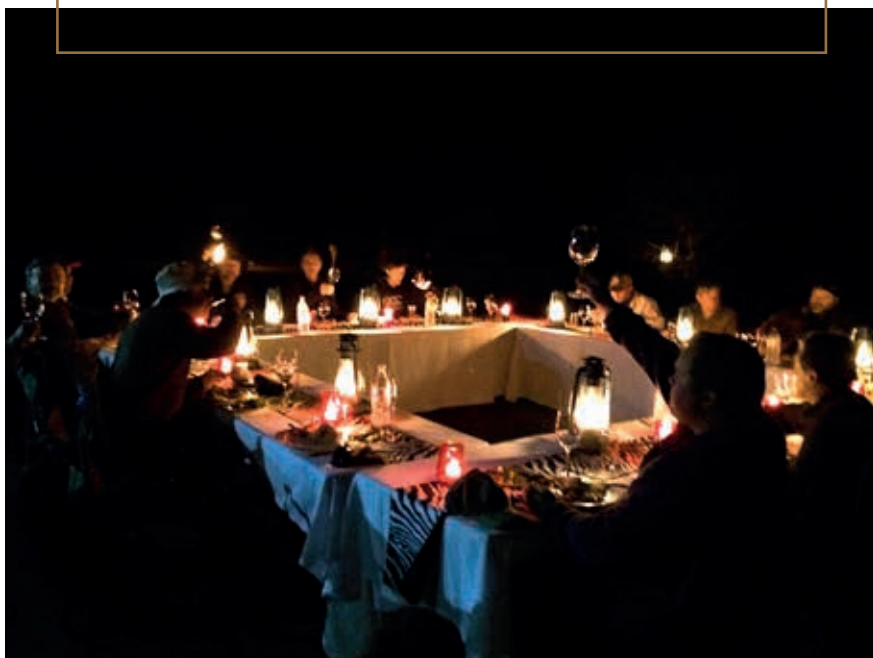
Mais surpresas positivas tiveram em 2015 quando conheceram a África do Sul, local em que não imaginavam ser tão desenvolvido o se-

O mais instigante foi perceber como regiões não tradicionais no segmento vinícola conseguiram inovar, como no caso dos bag-in-box e das screw cap, se posicionar e se destacar.

tor do vinho. Além do seu ícone pinotage, surpreenderam-se com os cabernet e com os vinhos semillon de colheita tardia. Porém, a lembrança mais icônica desta viagem não está relacionada a um tipo de vinho e sim a um local inusitado para uma degustação: na savana rodeados por leões! A adrenalina de jantar no Pilanesberg National Park, no meio da savana sul-africana, degustando vinhos e pratos típicos, enquanto guardas florestais os protegiam de possíveis ataques de animais selvagens, mantém a experiência bastante viva em suas memórias.

Além do que está na lembrança dos viajantes, reportagens publicadas nos anos de 2006, 2007 e 2009, em jornal bento-gonçalvese, sobre viagens ao Uruguai, Portugal e França, demonstram o nível do intercâmbio que acontece nessas ocasiões. “Em todas as viagens tivemos contato com inovações, muitas delas, trouxemos para o Brasil e implantamos nas vinícolas”, destaca Salton, que após a viagem a Portugal, por exemplo, passou a fazer em sua vinícola, a Valmarino, o espumante tinto, inspirado no produto que conheceu na região de Bairrada. Outro exemplo foram as leveduras encapsuladas na elaboração de espumantes pelo método tradicional, com as quais tiveram contato nessa mesma viagem a Portugal. Novidade biotecnológica que foi introduzida na Estrelas do Brasil, vinícola dos confrades Irineo Dall” Agnol e Alejandro Alberto Car-

A lembrança mais icônica desta viagem não está relacionada a um tipo de vinho e sim a local inusitado para uma degustação: na savana rodeados por leões! A adrenalina de jantar no Pilanesberg National Park, no meio da savana sul-africana, degustando vinhos e pratos típicos, enquanto guardas florestais os protegiam de possíveis ataques de animais selvagens, mantém a experiência bastante viva em suas memórias.



Quanto ao número de vinícolas visitadas e de vinhos degustados, os confrades divertem-se ao dizer que passou de quantidade possível de ser contabilizada.



dozo Rapetti.

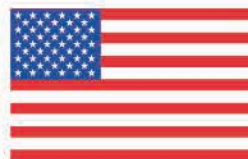
As últimas viagens foram em 2018, para os EUA, e em 2019, para o Chile. Na região de *Napa Valley*, na Califórnia, degustaram os vinhos pelos quais a região é conhecida: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc e Pinot Noir. No Chile, desta vez, na região mais ao sul do país, o marcante foi ver os esforços que estão sendo feitos, com a introdução de novas variedades de uva, para driblarem os impactos das mudanças climáticas.

Foram 12 países no total. Quanto ao número de vinícolas visitadas e de vinhos degustados, os confrades divertem-se ao dizer que passou de quantidade possível de ser contabilizada. Após a pausa forçada pela pandemia do coronavírus nos anos de 2020 e 2021, a retomada está prevista para junho de 2022, tendo como destino a Alemanha.

Lista de Visitas Técnicas Internacionais

1999 - Argentina e Chile
1999 - Uruguai
2001 - Uruguai
2001 - Argentina e Chile
2005 - Itália
2006 - Uruguai
2007 - Portugal
2009 - França
2010 - Uruguai

2011 - Espanha
2012 - Peru
2013 - Nova Zelândia e Austrália
2014 - Uruguai
2015 - África do Sul
2016 - Argentina
2017 - Uruguai
2018 - Estados Unidos
2019 - Chile



Confraria do Vinho conhece vinhedos portugueses

Primeira organização do gênero no Rio Grande do Sul, a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves vai comemorar dez anos de fundação em quatro de outubro próximo. Entre os propósitos da Confraria sempre estiveram a divulgação dos bons vinhos produzidos em Bento Gonçalves e região, mas também o de conhecer as principais regiões produtoras de todo o mundo. Os cerca de 30 confrades já visitaram todas as grandes cantinas do Estado e a maioria das populações, assim como foram a Itália, Chile e o Uruguai, fazendo degustações técnicas e acompanhando as tendências tanto no desenvolvimento tecnológico quanto das parcerias e variedades novas.

Neste sentido em junho passado um grupo de cerca de 20 confrades esteve em Portugal para conhecer o trabalho que vem sendo realizado naquele tradicional país produtor. Foram 12 dias em que muito conhecimento foi agregado e também houve oportunidade para travar contato com a tradição e cultura portuguesas, segundo conta o presidente da confraria e enólogo da empresa Piagentini, Alejandro Rapetti Cardoso. "Contamos com a presença de um guia o tempo inteiro, então ele se dedicou a nos contar todos os detalhes históricos nos locais todos as regiões visitadas: Sem do País e das regiões organizadas e de alta nível, onde os objetivos foram muito que cumpridos".



Os parceiros

Reprodução Jornal Gazeta de 25 de agosto de 2009

Confraria do Vinho de Bento Gonçalves Imersão no mundo dos champagnes e dos vinhos tintos franceses

A Confraria do Vinho de Bento Gonçalves aproveitou o verão europeu e a realização da Vinexpo em junho último e mais uma vez cumpriu um de seus objetivos que é conhecer as principais regiões vinícolas do mundo. Assim, como já haviam feito em missões à Itália, Portugal, Argentina, Chile, e Uruguai, desta vez, foram conhecidas as principais e mais tradicionais regiões vinícolas da França: Champagne, Borgonha e Lorena.

A missão deixou o Brasil e, após três dias em Paris, conheceu alguns dos mais vitais pontos turísticos da Cidade Luz, conheceu a peregrinação por 12 diferentes Museus de Paris, visitou o Louvre, o Museu de Arte e História da Ciência, o Museu da Cidade e o Museu da Indústria do Saco do Mundo. Aconchegados nos confrades - entre eles enólogos e donos de vinícolas

brasileiras - é que o regido do vinho na França distingue-se especialmente baseado na tradição, na cultura, na história e na arte. Aludindo à dedicação que há de ser feita pelo cultivo dos vinhos e elaboração de produtos com rígido controle de qualidade e de origem. São feitos estes quesitos à tecnologia e aos conhecimentos que são agregados graças a grandes investimentos em pesquisa, conseguem produtos com alto valor agregado e de excelente reputação em todo o mundo.

Os confrades puderam conhecer de perto o sistema de classificação dos vinhos de acordo com as regiões de delimitação. São 400 regiões de Appellation d'Origine Contrôlée, responsáveis por 29 dos vinhos da França. Nestas áreas, um hectare de terra está avaliado entre um e dois milhões de euros. São 224 cruas, subdivididas em 17 gran crus, 41 premiate e em 259 cruas. A classificação

de cada vinho depende mais do seu teor do que da safra, embora as grandes safras originem os vinhos milimétricos. Além de conhecerem os grandes champagnes, verificaram in loco como funciona a denominação de origem no país brejeiro: os vinhos não tranquilos produzidos fora da Champagne recebem a denominação de vins mousseux ou crémants - pendem de fato em vinhos agregados e em qualidade para os vinhos de Champagne.

No auge do presidente da Confraria, João Carlos Taffarel, a visita agregou conhecimentos e conflitos e impressões adquiridas em estudos e relatos de quem já conhecia as regiões visitadas. Foram recebidos de forma educada e atenciosa em diversas missões e confirmamos a validade desta tipo de missão. Daqui a dois anos tentamos para um novo destino, que pode ser a Alemanha ou a Espanha", adianta Taffarel.



Fotos e roteiro de viagem por Eliani Inês Lanzarini

DOM PERIGNON 1820 - 1775



Alejandro Rapetti e Irineu Gal'Aguid para sua homenagem a Dom Perignon.



Reprodução Jornal Gazeta de 25 de setembro de 2007

Confraria degusta vinhos na Itália



Vista dos vinhedos de Montezzemollo, visitados pelos confrades

Cumprindo agenda extensa e intensa, os membros da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves que percorrem as regiões do Vêneto e do Friulli, na Itália, vêm cumprindo com êxito os objetivos da viagem: já estiveram no porto de Gênova, onde simbolicamente degustaram um espumante comemorando os 130 anos da imigração italiana no Bra-

sil, a grande responsável pelo desenvolvimento da vitivinicultura brasileira e percorreram inúmeras cantinas e vinhedos da Itália. Segundo o presidente da Confraria, Roque Zílio, mais de 90 variedades de vinhos já foram degustados pelos integrantes da missão.
A segunda parte da viagem tem como destino o Sul da Itália.



Reprodução Jornal Gazeta
de 21 de junho de 2005

*Não existe isso de
estar perdido
em um vinhedo.
Você está sempre
no lugar certo.*

Autor desconhecido

Viagem ao Chile, 2009



Viagem à Califórnia - Estados Unidos, 2018



Viagem à África do Sul, 2015







Viagem a Mendoza - Argentina, 2016





Viagem ao Uruguai, 2017



CAPÍTULO 4



Legado

*A contribuição da Confraria para a
promoção da cultura do vinho e evolução
do setor vinícola brasileiro*

Legado

A contribuição da Confraria para a promoção da cultura do vinho e evolução do setor vinícola brasileiro

A história da Confraria e da evolução do vinho brasileiro se fundem. Na viticultura nacional, os últimos 25 anos compreendem o expressivo aumento na qualidade dos produtos, com a edificação do segmento de vinhos finos e espumantes. Um salto, aliás, que os reconhece nacional e internacionalmente. Os rótulos nacionais passam a competir, no mais alto nível, com produtos elaborados em regiões com grande história e tradição na produção vitivinícola, acumulando premiações em concursos internacionais. Conforme dados da Associação Brasileira de Enologia (ABE), os vinhos e espumantes brasileiros conquistaram 309 premiações internacionais em 2021. Para se ter um comparativo da evolução, em 1998 o registro é de 77 medalhas internacionais, mostrando que a quantidade de premiações quadruplicou. Também no Brasil, entidades passaram a promover a evolução qualitativa dos vinhos e espumantes, criando seus próprios concursos e avaliações. E, especificamente, falando dos espumantes, o líquido borbulhante e festivo foi entendido como o principal produto do *terroir* da Serra Gaúcha, tornando-se uma das bebidas referências do país.

O conceito de qualidade do vinho brasileiro foi se aprimorando com a busca e aplicação de novos conhecimentos e adoção de tecnologias modernas, tanto na parte vitícola como na enológica, conferindo padrões consistentes nos produtos independentemente das condições climáticas da safra. São exemplos, o desenvolvimento de novas e mais resistentes variedades de uvas, técnicas aperfeiçoadas de manejo de videiras, evolução dos insumos agrícolas e enológicos, investimentos das vinícolas em equipamentos e maquinário, bem como fundamentais avanços nas práticas de elaboração de vinhos e espumantes. Investimentos e avanços que também permitiram a floração de novas regiões de produção, levando a cultura da uva e do vinho para todo o país.

Todos esses avanços fazem a cultura vitivinícola nacional, apesar de muito jovem, ter se elevado a um novo e promissor patamar. A Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, seja pela constância de pareceres emitidos em suas visitas às vinícolas, seja pela sua composição, com profissionais atuantes no setor vitivinícola em sua maioria, é parte desta conjuntura.


Legado

Com a vitivinicultura consolidada em diferentes regiões, do Sul ao Nordeste do Brasil, cada zona produtiva começa a investir no desenvolvimento de uma identidade própria, evidenciando diferentes vocações regionais. Assim, são estruturadas e surgem as Indicações Geográficas de vinhos do Brasil. E as diferentes regiões e seus vinhos foram agregando o que se descobriu ser um potente propulsor do desenvolvimento local e das vinícolas: as experiências enoturísticas.

A inovação do setor como um todo foi necessária para responder à demanda e preferência dos apreciadores, bem como a novos hábitos de consumo. A qualificação atendeu paladares mais exigentes e refinados e diferentes formas de comunicar os vinhos e espumantes os aproximaram de novos clientes, tornando-os mais acessíveis, descomplicados e atrativos para o público jovem.

Todos esses avanços fazem a cultura vitivinícola nacional, apesar de muito jovem, ter se elevado a um novo e promissor patamar. A Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, seja pela constância de pareceres emitidos em suas visitas às vinícolas, seja pela sua composição, com profissionais atuantes no setor vitivinícola em sua maioria, é parte desta conjuntura. E, desta forma, na voz dos confrades, como pode ser conferido a seguir, fica expressa a contribuição do grupo para a promoção da cultura do vinho e evolução do setor vinícola brasileiro





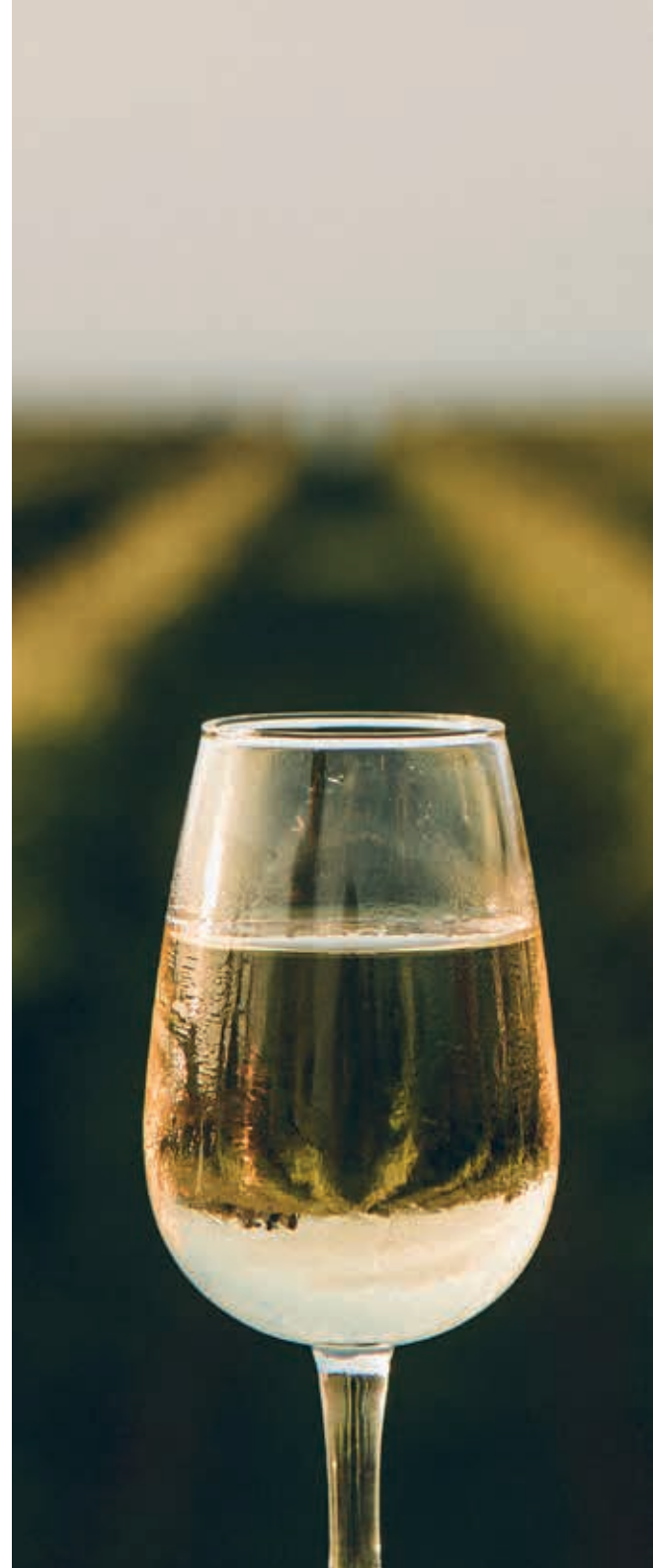
...um legado
no mundo
do vinho.

“Pela qualificação do grupo e pelos objetivos que cercam a Confraria, pode-se afirmar que a mesma representa um legado no mundo do vinho.”

*Marcelo Taffarel
Analista de T.I.*

“A Confraria, pela sua origem, na figura dos confrades que a representam, constitui um marco para o setor vitivinícola, pois ao enaltecer o vinho, representá-lo na sua concepção mais pura, possibilita a visibilidade de um setor de grande importância. Neste sentido, a Confraria se confunde com o vinho e com o sentimento de enaltecer um produto especial, produzido de uma forma especial.”

*Gilmar Ribeiro Nachtigall
Engenheiro Agrônomo*



“É um marco como uma das primeiras confrarias de vinhos do Brasil. Ela tem suas regras e principalmente estimula os confrades a estarem nos encontros, pois sempre tem muitas novas informações referentes aos terroirs do Brasil.”

*Jones Valduga
Enólogo*

“A história da Confraria iniciou juntamente com o período de maior crescimento e desenvolvimento do setor vitivinícola do Brasil. Através da paixão pelo vinho e do grande conhecimento técnico de seus confrades, foi possível realizar uma grande troca de conhecimentos nos inúmeros encontros realizados em dezenas de vinícolas pelo Brasil e Exterior.”

*Adriano Mazzarolo
Enólogo*





“Pela qualificação do grupo e pelos objetivos que cercam a Confraria, pode-se afirmar que a mesma representa um grande ponto de referência para, de forma amplamente técnica e baseada em percepções do mercado, compreender a dinâmica e a evolução do setor vitivinícola brasileiro, tanto no contexto interno como em nível internacional.”

*Joelsio José Lazzarotto
Veterinário*

“A Confraria do Vinho de Bento Gonçalves foi a primeira confraria de vinhos do Brasil com foco na promoção do vinho nacional e ter estatuto aprovado e regularizado junto aos órgãos competentes. Outras haviam antes, com outros direcionamentos ou informais e com caráter mais lúdico. A Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, desde sua criação, sempre se pautou em priorizar as questões técnicas, desde as visitas e viagens realizadas pelo grupo, até o material escrito produzido por seus confrades ao longo deste período. Assim sendo, me parece que representa uma entidade que, pela sua seriedade, possui o respeito do setor vitivinícola brasileiro.”

*Vitor Manfroi
Engenheiro Agrônomo*



“A Confraria, como uma das mais antigas associações de exaltação ao mundo do vinho no Brasil, representa um arquivo vivo valiosíssimo de informações sobre a enologia brasileira. O grupo conta com enólogos e enófilos de elevado conhecimento e atuação na cadeia vitivinícola nacional.”

*Andre Carlos Cau dos Santos
Engenheiro Agrônomo*

“A Confraria representa um amadurecimento do setor de vinhos. Quando consumidores e apreciadores da bebida se reúnem e criam uma entidade isto significa que a cultura do vinho está presente e é valorizada.”

*Marco Antonio Salton
Engenheiro Agrônomo*

“A confraria representa o elo entre o consumidor final e os produtores. A entidade com o propósito de divulgar e defender o vinho brasileiro, sempre trabalhou na forma de proporcionar mecanismos de divulgação junto ao setor.”

*João Carlos Taffarel
Vinicultor*

“A Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, desde sua fundação, representa um modelo de irmandade entorno do vinho, uma referência técnica brasileira em viticultura e enologia e também das tendências de mercado e tecnológicas do mundo do vinho.”

*Marcos Vian
Enólogo*





“A história da confraria se confunde com a evolução do consumo de vinho fino no Brasil, principalmente do vinho fino brasileiro. Desde sua fundação, trabalhou fomentando o consumo de vinhos de alta qualidade, exigindo do setor, por meio de rigor técnico e uso de tecnologias, a melhoria contínua das práticas vitícolas e enológicas.”

*Helleno Facchin
Engenheiro Agrônomo*

“Até a fundação da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, pouco se ouvia falar na existência de Confrarias de Vinho no Brasil. Com o passar dos anos, novas entidades foram surgindo, muitas delas com o apoio da nossa Confraria. Os conhecimentos adquiridos nos rituais de degustação normalmente são compartilhados com familiares e amigos. Quanto mais aprendemos sobre vinhos, mais temos vontade de provar novos rótulos e conhecer novas regiões. Penso que os brasileiros são abertos a novas experiências e estão dispostos a provar novos tipos de vinhos, não ficando presos apenas a uma marca ou subtipo de uva. Além disso, entre os fatores motivadores do consumo de vinho, está o fato de a bebida fazer bem para a saúde, além de provocar sensação de bem-estar. Na minha opinião, o comportamento de compra do consumidor é influenciado por fatores sociais, como grupos de referência, família, papéis sociais e status. Os grupos de referência são pessoas que de alguma forma influenciam os pensamentos, as atitudes e as decisões relacionadas com a compra.”

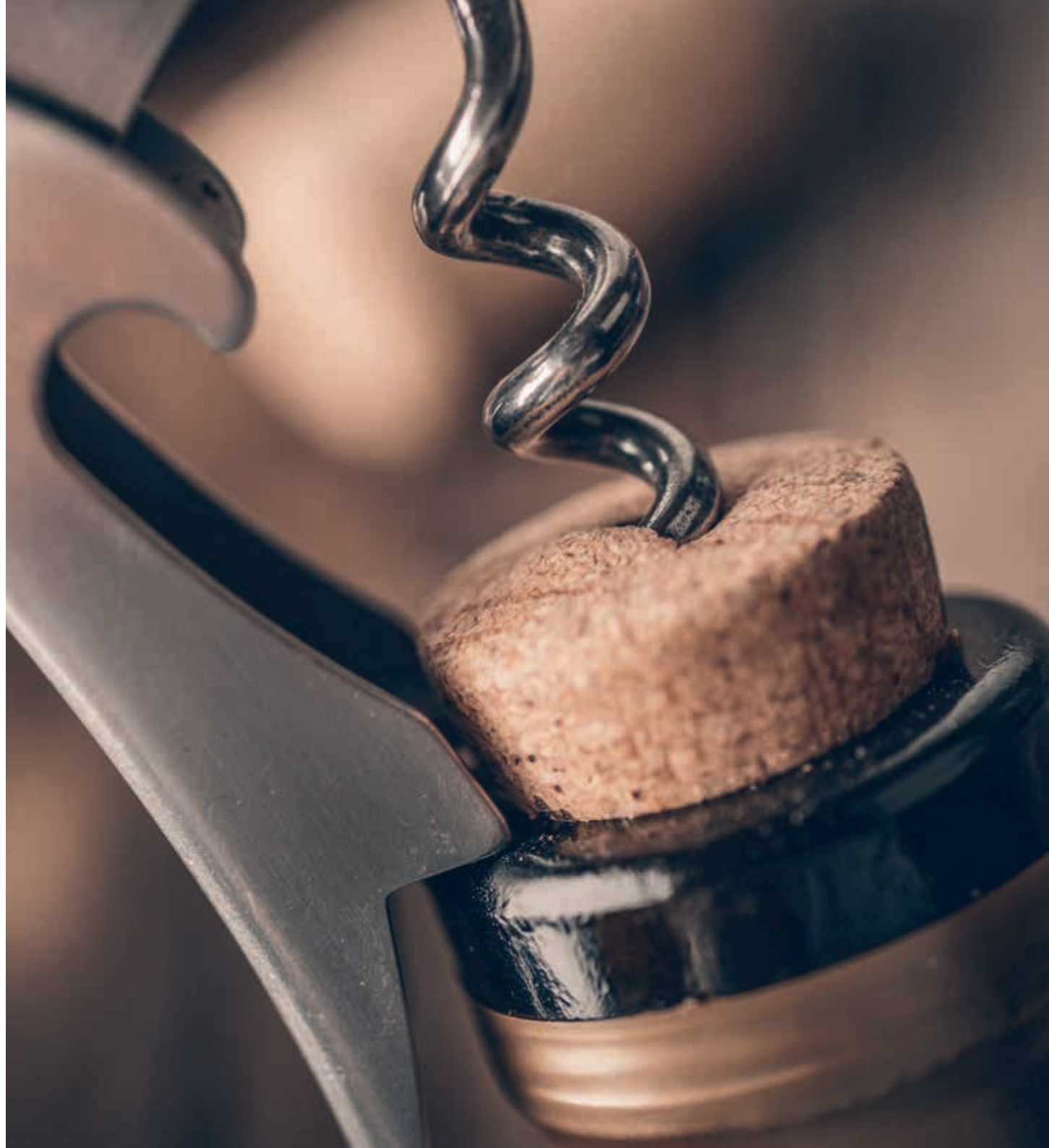
*Natalino Bettoni
Economista*

“Uma entidade que tem muito a contribuir com a qualidade dos vinhedos e dos vinhos brasileiros.”

*Roque Antônio Zilio
Enólogo*

“A trajetória de ambos se fundem ao longo desses 25 anos. Embora o setor vitivinícola seja muita mais antigo, houve uma cumplicidade a partir do surgimento da Confraria, pois vários confrades já estavam inseridos dentro desse contexto fantástico da elaboração de vinhos. Fazem parte de famílias tradicionais, descendentes de imigrantes italianos, que vieram e venceram. O mundo do vinho tem isso de somar, agregar e reunir pessoas e culturas. A Confraria exerce um papel importante para a sociedade em que está inserida. Com conhecimento ímpar de toda a cadeia produtiva, desde o plantio de mudas de parreira até o abrir de uma garrafa de vinho, sempre estamos propondo melhorias e sugerindo mudanças, pelo qual posso afirmar, tem feito diferença significativa para o setor.”

*Valtair Comachio
Técnico Agropecuária*



“Por ser uma confraria formada por técnicos, quando visitamos vinícolas e degustamos os produtos contribuimos com nossas apreciações, ajudando a melhorar a qualidade de modo geral.”

Carlos Eduardo Abarzua
Enólogo

“A Confraria teve um papel muito importante no desenvolvimento do setor vitivinícola pois desde o seu início reúne pessoas comprometidas em promover a imagem e a qualidade do vinho brasileiro por onde passam. Os confrades são enólogos, donos de vinícolas importantes no cenário nacional, técnicos que dedicaram suas vidas à Embrapa e outros que, embora não sejam profissionais do setor, são apaixonados e defendem nossos vinhos e espumantes acima de qualquer outro. Além disso, temos confrades que integraram ou ainda integram a Confraria que se dedicaram a formar novos profissionais, trabalhando como professores em instituições de ensino ligadas ao setor.”

Ricardo Morari
Enólogo





CAPÍTULO 5

A bottle of red wine and a glass of red wine are positioned on the right side of the image. The bottle has a red foil cap and is partially filled with red wine. The glass is also partially filled with red wine. The background is dark and textured, possibly a stone or brick wall.

*O que a Confraria
representa para os confrades*

*Enaltece homens e mantém a
essência de meninos*

O que a confraria representa para os confrades

Enaltece homens e mantém a essência de meninos

O menino está dentro da pipa.

Não há vinho, só o pequenino

Sai de uma, vai para outra.

Que brincadeira mais divertida

Até parece poesia. Mas era trabalho. “Mesmo criança sempre ajudei nas tarefas de limpeza das pipas que vinham para reforma. Como eu era pequeno, era fácil entrar nelas e fazer a raspagem da grúpula*, aí sempre sobrava pra mim”, recorda o confrade Marcelo Taffarel, que é de uma família de tanoeiros.

Consertar e construir os vasilhames de madeira que armazenam vinho. Uma arte, passada de geração a geração. O avô Antônio ensinou o ofício para o pai Leonildo. Já Marcelo gostava de estar em meio às pipas, mas não o suficiente para seguir a tradição da família como profissão. Quando completou 12 anos, o pai também passou a lhe explicar as características do vinho. “E comecei a provar também”, revela. Assim, a inclinação de Marcelo estava mais para o que havia dentro das barricas. “Como estava sempre em vinícolas, meu pai sempre comprava ou ganhava um produto e nós praticávamos nos finais de semana em degustações em família, assim fui aprimorando meu gosto”, conta. Mas nem a enologia ele seguiu como caminho profissional. Pode-se imaginar, então, o que o seu Leonildo sentiu ao saber que o filho, que escolheu os computadores em vez das pipas para trabalhar, havia entrado para a Confraria. “Foi a primeira pessoa para quem contei lá em casa. Ficou muito orgulhoso, pois sabia que tinha filhos de muitos amigos cantineiros dele”, relembra.

Além disso, Marcelo pôde retribuir o incentivo do pai acerca do

mundo dos vinhos. “Aí, a coisa se inverteu. Eu sempre provava um vinho na Confraria que depois comprava para poder levar para nossos almoços e degustarmos juntos, compartilhando com ele o meu conhecimento adquirido”. O pai de Marcelo já é falecido, mas permanece vivo no coração do confrade analista de tecnologia da informação durante os encontros. “Sei que ele sempre está presente, pois tem uma energia sempre positiva”, entenece-se.

Será que Ormuz, o responsável pelo embrião do grupo, tinha dimensão de tudo que a Confraria acabaria proporcionado aos participantes? “Queremos desmitificar o vinho, que embora seja uma bebida com-

plexa, com mais de 800 componentes, ao mesmo tempo é uma bebida simples e que quando tomada com moderação só trará boas experiências”, dizia aos jornais, como primeiro presidente à ocasião da fundação da entidade.

A verdade é que o que propiciou aos seus integrantes foi muito além disso. Amizade. Irmandade. Conhecimento. Excelência. Fraternidade. Determinação. Vinho, claro! Motivação. Inovação. Aprendizado. Família. Celebração. Orgulho. É como enunciam os confrades quando instigados a traduzir a entidade em uma única palavra. Variam porque para cada um o grupo proporcionou, além das boas experiências referidas por Ormuz, vivências particularmente marcantes.

Para muitos, a Confraria é espaço para dar vazão ao idealismo que nutrem pelo vinho e que divide espaço até mesmo com os momentos mais importantes de suas vidas. “Lembro-me de estar cuidando de meu filho, Eduardo, que era bebê, enquanto trabalhava na finalização do primeiro logotipo da entidade com o colega Irineo. Isso foi muito marcante para mim”, conta João Carlos Taffarel. “A Confraria para mim significa uma irmandade, um grupo de amigos, de pessoas que se respeitam e sobretudo tem o mesmo amor e carinho pelo vinho”, completa.

**cristais de ácido tartárico: sedimentos que se formam a partir do vinho.*





A Confraria aproxima gerações. “É muito especial fazer parte da confraria e ainda mais por conta de uma pessoa especial que é meu pai estar presente desde a fundação”, destaca Jones Valduga, confrade há cinco anos, filho do João Valduga. Um elo entre pais e filhos e, também, entre os homens e meninos que há neles. Quando se olha para um dos expoentes da viticultura brasileira, é surpreendente saber desta história: “Um momento que me marcou foi correr com os colegas confrades no carrinho de mão dentro do setor de engarrafamento, sendo que um confrade carregava o outro, em vez de carregarmos os vinhos. Uma noite divertida e que rendeu boas risadas!”, narra João Valduga, sobre uma das visitas do grupo à Casa Valduga. Para ele, aliás, uma grande emoção ser confrade e anfitrião ao mesmo tempo. “O mais especial foi receber meus amigos confrades nas dependências da vinícola de minha família, mostrando a eles um pouco de minha história e tudo que foi construído ao longo de uma vida inteira, através da inovação e dedicação. Uma honra que jamais esquecerei”, menciona.

Enquanto decantam entre amigos, maturam conhecimentos e aprendizados. “É um momento de encontrar amigos, trocar conhecimentos e estar cada vez mais atualizado sobre as informações da enologia e da viticultura nacional”, destaca Jones. “A Confraria, proporciona momentos de conagração e amizade ligados ao Mundo do Vinho, o

“Significa poder estar junto de meus amigos, curtir minha paixão sobre vinhos e aprender cada vez mais sobre essa bebida maravilhosa”, acrescenta o confrade fundador Adriano Mazzarolo.

qual, para a maioria de nós, é também o mundo profissional. Mas, ao mesmo tempo, nos permite momentos de reflexão e aprendizado ao lado de pessoas muito engajadas no setor vitivinícola”, menciona Vitor Manfroi, que integra o grupo há mais de vinte anos. “Significa fazer parte de um grupo seletivo e de grande excelência, tanto em termos de amizade como de compreensão e de discussão qualitativa acerca da produção vitivinícola nacional e mundial”, considera Joelsio José Lazzarotto, participante há cerca de dez anos. “Uma oportunidade de evoluir e contribuir tecnicamente com o setor vitivinícola, além de agregar conhecimentos por meio de relacionamentos estreitos”, enfatiza Helleno Facchin, confrade há dez anos. “Significa poder estar junto de meus amigos, curtir minha paixão sobre vinhos e aprender cada vez mais sobre essa bebida maravilhosa”, acrescenta o confrade fundador Adriano Mazzarolo.

Prova de que responsabilidade e diversão podem fazer par. “É um orgulho muito grande e uma responsabilidade enorme saber que estou ao lado de pessoas tão importantes para nosso setor. Fico muito feliz em ter a oportunidade de vivenciar momentos de muito aprendizado e alegrias junto a esse grupo”, destaca Ricardo Morari, confrade há dez anos. “Uma entidade respeitável, com profissionais tão especiais, e conseguimos tratar de assuntos técnicos de forma leve e descontraída: as piadas e risadas fazem parte de nossa maneira de ser”, conta o confrade Marcos Vian, no grupo há 18 anos. “É uma oportunidade de compartilhar momentos alegres, estreitando laços de parceria e amizade”, pontua Carlos Eduardo Abarzua, confrade há 22 anos. “Paixão pela bebida, bons amigos e bons vinhos, além de proporcionar momentos de alegria e confraternização”, completa o confrade fundador Natalino Bettoni.

A Confraria também, coletivamente, abre portas para experiências que, individualmente, seriam menos prováveis. “Uma oportunidade de conhecer mais sobre o mundo do vinho”, destaca Roque Antônio Zilio, confrade fundador. “É uma enorme satisfação ter sido acolhido por este grupo tão seletivo. Tenho tido a oportunidade de aprender muito e de vivenciar momentos especiais, com acesso a informações e a produtos

A Confraria também, coletivamente, abre portas para experiências que, individualmente, seriam menos prováveis.

especiais que certamente não teria se não fizesse parte da Confraria. No entanto, o mais importante são os grandes amigos que fiz”, enfatiza André Carlos Cau dos Santos, um dos mais recentes a ingressar no grupo, há cerca de dois anos. “A troca de experiências e informações foi um grande aprendizado que me ajudou muito na vida profissional. Em todas as viagens técnicas, trouxe na bagagem inovações para a empresa em que trabalho e sou proprietário. A Confraria para mim é uma segunda família, que prezo muito e tenho admiração”, agradece Marco Antônio Salton, confrade fundador.

“A troca de experiências e informações foi um grande aprendizado que me ajudou muito na vida profissional. Em todas as viagens técnicas, trouxe na bagagem inovações para a empresa em que trabalho e sou proprietário. A Confraria para mim é uma segunda família, que prezo muito e tenho admiração”, agradece Marco Antônio Salton, confrade fundador.

Dentre tantas histórias, relatos, vivências e aspectos que se destacam sobre o que representa a Confraria para os seus componentes, o que se sobressai é o senso de pertencimento que todos desfrutam fazendo parte desta irmandade.

E há até quem parou de fumar por causa de uma experiência vivida na Confraria. “Em 2002 fizemos uma viagem de ônibus para o Uruguai e logicamente a alegria e a descontração eram muito grandes, onde bebíamos (muito) durante a viagem. Na volta, paramos em Pantano Grande e nessa época eu era fumante, quando desci do ônibus a primeira coisa que fiz foi acender um cigarro, como havia bebido muito senti uma

Geralmente um confrade faz as vezes de padrinho, apresentando ao grupo o novo candidato a confrade, que começa a participar de alguns encontros como convidado. Na assembleia de eleição de diretoria, que acontece a cada dois anos, é feita a votação pelo aceite de novos membros. Em caso positivo, ocorre a entronização na festa de final de ano. O momento em que um aspirante recebe a sua toga costuma ficar gravado em sua mente e coração, o estabelece como CONFRADE. Um momento de exaltação!

náusea muito forte e a partir deste dia nunca mais fumei”, compartilha o confrade Abarzua.

Dentre tantas histórias, relatos, vivências e aspectos que se destacam sobre o que representa a Confraria para os seus componentes, o que se sobressai é o senso de pertencimento que todos desfrutam fazendo parte desta irmandade. Isso gera expectativa porque existe todo um período de maturação até chegar ao posto de confrade efetivo. “Lembro com muita alegria do dia em que fui convidado a fazer parte da Confraria e também do meu primeiro encontro. Foram momentos marcantes pois lembro da emoção de poder estar conhecendo e convivendo com pessoas que eu admirava à distância”, revela Ricardo Morari. Geralmente um confrade faz as vezes de padrinho, apresentando ao grupo o novo candidato a confrade, que começa a participar de alguns encontros como convidado. Na assembleia de eleição de diretoria, que acontece a cada dois anos, é feita a votação pelo aceite de novos membros. Em caso positivo, ocorre a entronização na festa de final de ano. O momento em que um aspirante recebe a sua toga costuma ficar gravado em sua mente e coração, o estabelece como CONFRADE. Um momento de exaltação! De grandes a singelos momentos, a Confraria é parte expressiva dos álbuns e do livro da vida desses homens!



CAPÍTULO 6

A close-up photograph of two wine glasses filled with white wine. The glasses are positioned in the foreground, with the one on the left being in sharp focus and the one on the right slightly blurred. The wine is a pale yellow color, and there is a visible white head of foam or bubbles at the bottom of each glass. The background is dark and out of focus, suggesting an indoor setting with warm, ambient lighting. The overall mood is elegant and celebratory.

Celebrar é preciso
As grandes comemorações

Celebrar é preciso

Dos dez aos 25 anos, as grandes comemorações

“Muito mais que simplesmente completar mais um ano de existência, significa comemorar a nossa dedicação à promoção do vinho brasileiro. Significa também festejar a união e o companheirismo renovado a cada ano por todos estes verdadeiros amigos do vinho que desde 1997 ajudam a escrever esta história feita de idealismo e amor pelo vinho.” Assim começava o cerimonial da celebração dos dez anos da Confraria, realizado em 4 de outubro de 2007. Coincidentemente era quinta-feira, o dia da semana em que tradicionalmente os Bolinha se reuniam na década de 1990 para confraternizar germinando a Confraria.

Para falar sobre a importância da entidade era chamado ao palco Alejandro Alberto Cardozo Rapetti. O enólogo estrangeiro, que havia recebido o grupo em uma das primeiras visitas técnicas estrangeiras na vinícola uruguaia em que trabalhava, agora falaria a eles como presidente. O que aconteceu entre esses dois momentos foi que logo após aquele primeiro contato, Rapetti visitou Bento Gonçalves, fez palestra em encontro da Confraria apresentando-lhes vinhos uruguaios. Na ocasião, ele foi entronizado como confrade correspondente, afinal tinha requisito básico para integrar o grupo: divulgar favoravelmente os vinhos produzidos em Bento Gonçalves e região. No começo dos anos 2000, ele enfatizava que a imagem que os vinhos brasileiros tinham era injusta. “Os vinhos gaúchos ainda têm um conceito ruim no exterior, mas o conceito não é merecido, sobretudo quando se fala nos espumantes aqui produzidos”, avaliava. E em dezembro de 2002 tornou-se confrade efetivo, já que passou a residir em Caxias do Sul. “Gostou tanto da Confraria que se mudou para cá”, apontam os colegas.

Possivelmente outros fatores profissionais e pessoais tenham motivado a troca de país, mas chegar a um novo local, já integrado a um grupo de amigos com a afinidade profissional, de conhecimento e lazer, certamente deve ter favorecido a decisão da mudança. Assim, in-

corporou-se de tal forma a ser a voz comandante da Confraria durante a gestão 2006/2007, falando com orgulho das conquistas alcançadas em uma década de existência, no aniversário da entidade. “Nossa confraria é fonte de intercâmbio elaborando vinhos que marcam tendências”, salientava o discurso, que tem trecho reproduzido a seguir.



25 anos

“Podemos dizer com orgulho que nossos objetivos foram mais que alcançados uma vez que nossos estatutos serviram de fonte de inspiração e referência para criação de centenas de confrarias, sendo estas o grande canal divulgador dos vinhos hoje.

Nós somos pioneiros em visitas às vinícolas, nossa Confraria não só conhece os vinhos, mas também conhece a história e a proposta de cada uma das empresas visitadas. Também somos pioneiros em visitas a outros países. Conhecemos as empresas, suas regiões vitivinícolas, como também a história e a cultura de cada lugar visitado.

Realizamos degustações temáticas tanto de vinhos como de espumantes, visando o conhecimento de regiões, variedades, estilos diferentes e tendências que hoje fazem parte dos vinhos que estão no mercado. Promovemos dezenas de palestras técnicas e artigos escritos pelos confrades são divulgados nos mais importantes meios de comunicação do mundo do vinho.

Pioneiros no enfoque sobre vinho e saúde, tema que o confrade Jairo Monson se encarrega de divulgar amplamente.

As vinícolas e vinhos elaborados por nossos confrades, ano após ano, recebem importantes premiações internacionais como nacionais. Nossa confraria é fonte de intercâmbio tecnológico e técnico elaborando vinhos que marcam tendências.

A confraria vai se renovando mas sua essência permanece intacta. A paixão pelo vinho e nossa amizade unem e nos fazem uma confraria única.

Discurso de Rapetti, na comemoração de 10 anos

histórias

Outro momento marcante da celebração foi a presença do professor Mauro Corte Real, que retornou para palestrar ao grupo, lembrando que ele foi o palestrante convidado do primeiro encontro da Confraria, logo após sua fundação.

Destaque também foi a apresentação do novo uniforme. A toga na cor vinho com sobrecapa foi especialmente atualizada para vestir os confrades em seus encontros de degustação e devoção ao vinho.

E ainda tiveram homenagens aos ex-presidentes Luiz Rizzon (2000/2001), Irineo dall Agnol (2002/2003) e Roque Zilio (2004/2005). No caso de Dall Agnol, a distinção foi dupla, porque ele também foi reverenciado como o único que em dez anos participou de todos os encontros. Os confrades também ergueram um brinde ao primeiro presidente Ormuz de Freitas Rivaldo (*in memoriam*).

O evento culminou com um jantar especial harmonizado com vinhos e espumantes da Casa Valduga, realizado no restaurante da empresa, em momentos de muita alegria e exaltação ao vinho.

O mesmo padrão de celebração repetiu-se nas comemorações de 15 e 20 anos e igualmente costumam ser bastante aguardadas as festas de final de ano da Confraria, afinal o último encontro de cada ciclo merece ser ainda mais especial, incluindo a participação de familiares. Nas páginas a seguir, registros das celebrações e trechos do discurso do presidente, à época, Valtair Comachio, no evento de comemoração dos 20 anos, que mostra um pouco mais do espírito do grupo.

“O intuito é conhecer a vitivinicultura no Brasil e no mundo. Mas o legado maior que levamos é sentir a paixão que une a todos ao redor dessa bebida única e milenar. Seja numa famosa vinícola francesa, ou numa cantineta no interior do Brasil, encravada numa encosta erma, a motivação e o orgulho de quem produz um vinho é sempre o mesmo. A Confraria do Vinho de Bento Gonçalves é feita por quem não se omite, quem diverge... pois temos opiniões diferentes, mas sobretudo por pessoas que se unem pela beleza de confraternizar e discutir com razão ou não... ao redor de um bom vinho. E sim, somos formadores de opinião.... promover ações que visem contribuir com a vitivinicultura não é somente um simples registro em nosso estatuto, é algo que levamos no dia a dia. De forma desafiadora, quantas vezes sugerimos pequenas mudanças numa vinícola visitada, uma elaboração diferente para um determinado vinho, uma indicação de uva a ser plantada, um novo produto em potencial, ou um preço melhor ou maior para um vinho? E quantas vezes ouvimos a gratidão de quem se beneficiou desse conhecimento!

Discurso de Comachio, na comemoração de 20 anos

E para os 25 anos, uma festa não bastaria. Surgiu, então, a ideia de reunir a história da Confraria em um livro. “Não poderíamos deixar de ter esse legado registrado para futuras gerações, atuando como vetor de conhecimento e inspiração para novas confrarias”, destaca Marcelo Taffarel. E para brindar? Trata-se de um marco que merece um rótulo exclusivo. Os confrades proprietários de vinícolas foram convidados a apresentar um exemplar de seus vinhos. Em degustação às cegas, os próprios confrades escolheram quatro deles para formar um *assemblage* singular. Serão 300 unidades que devem ser lançadas em 2022, em celebração aos 25 anos e também aos próximos que virão. “Temos certeza que a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves terá vida ainda mais longa, afinal ela é movida a vinho e quem bebe vinho vive mais, não é?”, instiga Comachio.



os anos passam, mas os objetivos seguem os mesmos...

of dez





Registros da comemoração de 10 anos da Confraria





Registros da comemoração de 15 anos da Confraria

of quinze





Registros da comemoração de 20 anos da Confraria

os vinte



Valtair Comachio em seu discurso

Momentos de trabalho sério, de concentração e apreciação, mas também de muita diversão e gratidão...



Confraternização de final de ano, 2012



Confraternização de final de ano, 2017

Confraternização de final de ano, 2018



Confraternização de final de ano, 2019





25 anos de história



Registro do vinho
edição comemorativa
aos 25 anos da Confraria

GALERIA DE FOTOS



o início



Confrades na primeira reunião da Confraria, em 14 de abril de 1998.



Jantar harmonizado na Cantina Tavola em Bento Gonçalves, com a presença de convidados do presidente Ormuz, vindos de Porto Alegre.

Confrades vestindo a primeira toga, 2000



degustações



Degustação - Canela LaChabornnade, 2012



Degustação - Dom Giovanni, 2015





Degustação - Casa Valduga, 2019



Degustação - Vinhos Califórnia - Embrapa Uva e Vinho



Degustação da Safra - Embrapa Uva e Vinho



Confraria presente na Avaliação Nacional de Vinhos



Degustação - Valmarino, 2005



Degustação - Ravanello, 2013





Degustação - Vinhos Basso, 2012



Degustação - Chesini, 2011

DESTAQUES NA MÍDIA

Gastronomia

Vinhos

volta, dez anos depois, para comemorar o aniversário da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, a mais antiga da cidade, que este ano comemorou seu décimo aniversário.

Grêmios sem
de que este
quer, a Con-

ana.gazeta@itabnet.com.br

18

SABADO E DOMINGO - R\$ 1,50 (CUSTAS DE ENTREGA)

Vitivinicultura / Confrarias

Unidos pelo vinho

Grupos ajudam a promover o setor

SILVANA TOAZZA*

silvana.toazza@pmpalpinheiro.com.br

Caxias do Sul

— Eles têm algo que os une: o vinho. São

grupos optarem por realizar os jantares cada vez em uma cantina diferente da região, que se encarrega de servir o cardápio e apresentar suas amostras para que os visitantes possam conhecer a região.

Gazeta - sexta-feira, 15 de outubro de 2014

empreendimentos na região

com ervas

pois de finalizado o cozimento, se o pernil de cordeiro para assadeira (sem o molho) for colocado no forno em fogo baixo, ele se mantém quente por mais algumas horas.



Grandes vinhos feitos por pequenas famílias

GAZETA

Vinhos ana.gazeta@italnet.com.br

Corte Real volta, dez anos depois, para comemorar aniversário da Confraria

Com simplicidade, porém sem dispensar a formalidade que este tipo de associação requer, a Con-

fraria do Vinho de Bento Gonçalves, a mais antiga da cidade, comemorou seu décimo aniversário de

fundação na última quinta-feira, dia 04, tendo por local o restaurante da Casa Valduga.

O prazer de degustar bons vinhos e espantosas e de trocar impressões acerca deles assim como informações a respeito da bebida é a traço em comum que faz com que mais de 30 confrades encontrem-se mensalmente em cantina e restaurantes.

No encontro de criação da Confraria, em 1997, também na Casa Valduga, o professor e enólogo Mauro Corte Real proferiu palestra dizendo como deveria ser uma confraria - ele pontencia a ilustre confraria da França. Agora se disse muito feliz por ter sido convidado novamente e sentir ter sido ouvido. Já que a maioria de suas observações foi posta em prática. "Sogem que ado-tassem uma vestimenta, agora veja que vocês já estão na segunda", disse referindo-se à nova toga que os confrades passaram a utilizar a partir desse encontro.

Biólogo e professor de marketing, Corte Real é autor de livros sobre vinhos e enogastronomia e prefere apresentar-se como

enólogo. Ele destacou que mais do que trabalho, os encontros da Confraria devem ser momentos de prazer e confraternização.

Além da apresentação da nova toga, a noite também destinou minutos de homenagem aos ex-presidentes - um deles, Irineu Dall'Agnol é o único confrade que compareceu a todos os encontros já realizados e viagens feitas.

Alejandro Cardozo Rapetti, atual presidente da Confraria, lembrou que os objetivos expressados nos estatutos regimental estão sendo alcançados. "Somos pioneiros em

visitas a vinícolas países produtores e no enfoque vinho e saúde. Ao longo de dez anos, a Confraria do Vinho contabiliza mais de 60 visitas em todo o Brasil e a mais de 70 vinícolas em países como Argentina, Chile, Uruguai, Itália e Portugal".

A Confraria do Vinho de Bento Gonçalves permite a participação de até 35 confrades. No próximo mês de novembro será eleita a nova diretoria que será presidida pelo enólogo João Carlos Taffarel. O vice-presidente será o médico Jairo Meozon de Souza Filho.



João Carlos Taffarel (futuro presidente), Alejandro Cardozo (atual), e os ex-presidentes Roque Zilio, Irineu Dall'Agnol e Luiz Rizzon. O primeiro presidente foi Ormuz Rivaldo, já falecido.



Foto: Liviana M. Anselmo

Mauro Corte Real, Alcindo Gabrielli é o parte dos confrades efetivos que pode comparecer ao encontro festivo. Fazem parte da Confraria: Adriano Mazzarolo, Adriano Miolo, André Gasparin, Alessandro Cardozo Rapetti, Carlos Eduardo Abarzua, César Luis Girardi, Daniel Dalla Valle, Francisco Mandelli, Gerson Luis Lenhard, Gilmar Ribeiro Nachtigall, Irineu Dall'Agnol, Jairo Monson de Souza Filho, João Carlos Taffarel, João Marson, João Valduga, Júlio Meneguzzo, Luiz Antenor Rizzon, Luiz Paulo Mosna, Luiz Tadeu Dall'Agnol, Marcelo Taffarel, Marco Antônio Saltori, Marcos Botton, Marcos Vian, Mauro Cesio Zanus, Natalino Bettini, Nelson Lapilli, Noemir Capovani, Paulo Marson, Raul Luiz Ben, Roque Antônio Zilio, Tiago Dal Pizzol, Valtair Comachio e Vitor Manfredi.



Foto: Liviana M. Anselmo

Mauro Corte Real, Alcindo Gabrielli é o parte dos confrades efetivos que pode comparecer ao encontro festivo. Fazem parte da Confraria: Adriano Mazzarolo, Adriano Miolo, André Gasparin, Alessandro Cardozo Rapetti, Carlos Eduardo Abarzua, César Luis Girardi, Daniel Dalla Valle, Francisco Mandelli, Gerson Luis Lenhard, Gilmar Ribeiro Nachtigall, Irineu Dall'Agnol, Jairo Monson de Souza Filho, João Carlos Taffarel, João Marson, João Valduga, Júlio Meneguzzo, Luiz Antenor Rizzon, Luiz Paulo Mosna, Luiz Tadeu Dall'Agnol, Marcelo Taffarel, Marco Antônio Saltori, Marcos Botton, Marcos Vian, Mauro Cesio Zanus, Natalino Bettini, Nelson Lapilli, Noemir Capovani, Paulo Marson, Raul Luiz Ben, Roque Antônio Zilio, Tiago Dal Pizzol, Valtair Comachio e Vitor Manfredi.

Confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira

As novas fronteiras agrícolas empregam tecnologia para produzir vinhos diferenciados

O dia 12 de outubro foi marcado pela confraria do Vinho de Bento Gonçalves para o trabalho de suas fronteiras de produção de vinhos. O objetivo foi promover a cultura do vinho e desenvolver as atividades de produção de vinhos diferenciados na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Em Bento Gonçalves, a confraria realizou um encontro com produtores locais para discutir as possibilidades de produção de vinhos diferenciados. O encontro foi realizado no município de Bento Gonçalves, no dia 12 de outubro. O encontro foi realizado no município de Bento Gonçalves, no dia 12 de outubro. O encontro foi realizado no município de Bento Gonçalves, no dia 12 de outubro.

Produtividade e emprego. Em Bento Gonçalves, a confraria realizou um encontro com produtores locais para discutir as possibilidades de produção de vinhos diferenciados. O encontro foi realizado no município de Bento Gonçalves, no dia 12 de outubro. O encontro foi realizado no município de Bento Gonçalves, no dia 12 de outubro.

Novas fronteiras. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Alguns dos produtores entrevistados para o trabalho de suas fronteiras de produção de vinhos diferenciados. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Tantos na fronteira. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Desenvolvendo o paladar. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Confraria virtual. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Com o apoio dos produtores. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Quanto custa. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Espaço reservado. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.



O presidente da Confraria Marcelo Taffarel entregou placa de agradecimento ao diretor João Valdupe pelo recebimento.



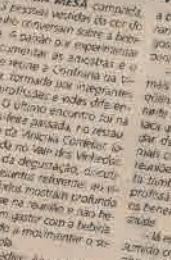
Alguns dos produtores entrevistados para o trabalho de suas fronteiras de produção de vinhos diferenciados.



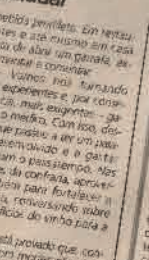
Tantos na fronteira. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira.



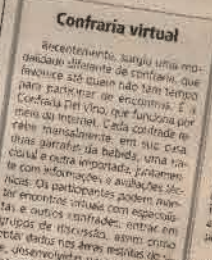
Desenvolvendo o paladar. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira.



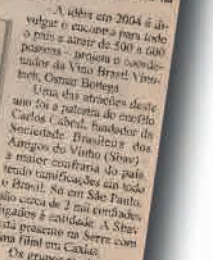
Confraria virtual. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira.



Com o apoio dos produtores. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira.



Quanto custa. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira.



Espaço reservado. A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira.

Unidos pelo vinho

Grupos ajudam a promover o setor

SHIMAZU TOYOKAZU
com reportagem de Roberto Costa

As confrarias de produtores de vinho têm sido fundamentais para a promoção do setor. Elas atuam em várias frentes, desde a defesa dos interesses dos produtores até a organização de eventos e a realização de estudos de mercado. A atuação das confrarias é essencial para a sustentabilidade do setor vitivinícola.



Com seis anos, Confraria do Vinho de Bento é uma das mais antigas do região

Pelo menos 12 sociedades de produtores colaboram com a divulgação dos mercados da região

As confrarias de produtores de vinho têm sido fundamentais para a promoção do setor. Elas atuam em várias frentes, desde a defesa dos interesses dos produtores até a organização de eventos e a realização de estudos de mercado. A atuação das confrarias é essencial para a sustentabilidade do setor vitivinícola.

Com o apoio dos produtores

As confrarias de produtores de vinho têm sido fundamentais para a promoção do setor. Elas atuam em várias frentes, desde a defesa dos interesses dos produtores até a organização de eventos e a realização de estudos de mercado. A atuação das confrarias é essencial para a sustentabilidade do setor vitivinícola.

Desenvolvendo o paladar

A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Confraria virtual

A confraria do Vinho conheceu empreendimentos na região central e fronteira. O trabalho foi realizado em duas etapas: uma no município de Bento Gonçalves e outra no município de São José do Vale do Rio Açu.

Quanto custa

O preço médio por hectare varia de R\$ 200 a R\$ 300, dependendo do tipo de solo e da quantidade de água disponível. O custo de produção é influenciado por vários fatores, incluindo o preço das insumos e a mão de obra.

Espaço reservado

Neste ano, as confrarias de produtores de vinho têm sido fundamentais para a promoção do setor. Elas atuam em várias frentes, desde a defesa dos interesses dos produtores até a organização de eventos e a realização de estudos de mercado. A atuação das confrarias é essencial para a sustentabilidade do setor vitivinícola.

FOTOS JÚLIO CORDEIRO/ZH



Parceiros de Baco

As mulheres e os negócios costumam dominar as conversas dos homens, mas, em Bento Gonçalves, há um tema que é privilegiado por 29 homens, em suas reuniões mensais. O assunto preferido deles é o vinho: a qualidade, a produção, a relação com a gastronomia entre tantos outros. A última reunião da Confraria do Vinho de Bento Gonçalves foi, no último sábado, na Vinícola Marson, em Cotiporã, quando Ayres Scavone respondeu pelo preparo do cardápio, regado, é claro, por champanha e muito bom vinho produzido na casa. Mas, o que importou mesmo foi a hora da degustação. O que eles gostam é de degustar, degustar e degustar. O resto é bobagem.

Reprodução Jornal Semanário de 25 de novembro de 2017

Confraria

Criada com o objetivo de reunir enófilos, estudiosos e técnicos da área vitivinícola para divulgar conhecimentos relativos à uva e ao vinho da Serra Gaúcha, com ênfase para Bento Gonçalves, a Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, completou 20 anos de fundação. Atualmente conta com 32 confrades efetivos. Os membros reúnem-se mensalmente, promovem degustações temáticas, além de visitas e viagens para conhecer vinícolas e regiões produtoras de vinhos







**SEGUNDA
PARTE**



A história do vinho na arte e literatura clássica antiga



Bruno Jorge Bergamin

A história do vinho na arte e literatura clássica antiga

Bruno Jorge Bergamin – Professor

Enopoésis é um neologismo criado especificamente para este capítulo. Como Professor de Língua Latina, Língua Grega e respectivas literaturas, senti-me impelido a homenagear a temática que envolve o vinho na antiguidade clássica, com esse termo. *Enopoésis* é a formação das palavras “οἶνος” (oînos > eno: vinho) + ποιήσις (poíesis > (οἶνοποίησις): ação para fazer algo; ação de elaborar algo: poesia; ποιητής (poietés: fabricante, o que produz: poeta) ποίημα (obra, coisa feita: poema). Então enopoésis pode ser traduzido por “elaboração, produção de vinho”, ou “poemas sobre vinho”. *Enopoeta* é outro neologismo e que pode ser traduzido por “produtor de vinho” ou...“o poeta do vinho”. Neste capítulo, então, além de um breve histórico sobre a origem do vinho, veremos algumas reflexões poéticas e filosóficas sobre o vinho. Uma das civilizações que mais nos deixou obras literárias sobre o vinho é o berço de nossa civilização ocidental: a Grécia. Torna-se, porém, impossível, para a brevidade deste capítulo, disponibilizar toda a criatividade dos gregos a respeito do vinho. Na historiografia do vinho, não podemos deixar de mencionar, também, algumas observações sobre o vinho na História Sagrada da Bíblia, no Antigo e Novo Testamento.

1.1 Um breve histórico do vinho na antiguidade

Nossas bases para esta síntese da historiografia dos primeiros tempos do vinho as buscamos, num primeiro momento, na “Academia do Vinho (© 1997 - 2021)”, uma plataforma profissional sobre vinhos. Aconselhamos a todos os interessados a buscarem informações mais amplas nessa Academia. A expressão “plataforma profissional” faz jus às pesquisas aprofundadas e completas disponibilizadas. Destacamos os itens principais que vêm em auxílio a nossos objetivos. Elaboramos apenas um roteiro para um estudo mais aprofundado e que pode ser feito nas consultas ao site. Completam-se nossas informações com “Miele e Mio-

lo, sabor do vinho - 2003”. Em síntese:

- Não disponibilizamos de dados que apontem com precisão o local e a época em que o vinho foi feito pela primeira vez: “O vinho não esperou para ser inventado. Ele estava lá onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas em algum recipiente para reter seu suco”.

- Já havia uvas há dois milhões de anos e mesmo não havendo evidências, pode-se afirmar que havia videiras selvagens e os seres humanos conheciam o vinho. O acúmulo de sementes de uva, conforme arqueólogos, indicam a possibilidade de elaboração de vinhos. Indícios da existência de sementes de uva surgiram em escavações e pesquisas sobre período da Idade da Pedra (8000 a.C.) “em Catal Hüyük, na Turquia”, bem como “em Damasco na Síria, Byblos no Líbano e na Jordânia”. Mas as mais antigas sementes de uvas cultivadas foram descobertas na Geórgia (Rússia) e datam de 7000 – 5000 a.C.).

- As descobertas desses objetos às margens do Mar Cáspio, ao Norte do Cáucaso, na Geórgia (5.000 – 6.000 a.C) e Armênia, indicam o cultivo da videira.

- Seguem-se também a Pérsia (Irã), sul da Mesopotâmia (Iraque), Zagros (entre o Mar Cáspio e o Golfo Pérsico) como locais de descoberta de objetos relacionados à uva e ao vinho.

- A “Academia do Vinho” afirma que “as videiras da Região do Cáucaso poderiam ter sido levadas pelos fenícios da região do Líbano para toda a Europa e essas seriam as ancestrais de várias das atuais uvas brancas”.

- Provavelmente, “o Egito recebia videiras de Canaã (atuais Israel, Cisjordânia, Jordânia, Gaza, Sul da Síria e do Líbano) ”.

- Os textos escritos e, certamente, os mais conhecidos que se referem ao vinho na antiguidade são os da Bíblia e da Grécia antiga. Em tempos posteriores, seguem-se os da Literatura Latina e, mais tarde, a medieval, a renascentista... até chegarmos à atualidade. O certo é que há uma extensa bibliografia técnica e literária sobre o vinho e sua história.

1.2 A videira e o vinho da Bíblia

O enólogo Paulo Bessa (in: Côrte Real, Mauro. Ritual do Vinho; etiqueta e serviço, 2.ed.AGE, Porto Alegre, p. 17), ao ler a Bíblia, recolheu 127 passagens entre o Velho e o Novo Testamento, em que o vinho e a uva são citados.

Citamos algumas dessas passagens por serem mais emblemáticas e significativas:

a) **Noé**, depois de sair da Arca e receber os sinais de prosperidade que indicavam a aliança de Deus com todos os seres, fez um vinho e embriagou-se: “Noé, que era agricultor, plantou uma vinha. Tendo bebido vinho, embriagou-se e apareceu nu no meio de sua tenda”. É o primeiro relato da Bíblia sobre videiras, vinho e embriaguez. Esse excesso trouxe consequências muito negativas para a estrutura da família de Noé e seus descendentes (Gên, 9: 20 ss).

b) **A Terra da Promissão**: do alto do Monte Nebo, Moisés avistou a terra prometida e enviou emissários para conhecê-la. Foram e voltaram admirados. Constataram que era, de fato, a Terra da Promissão onde “corria o leite e o mel”. Retornaram com um cacho de uvas que o trouxeram em dois homens numa vara. Trouxeram, também, romãs e figos. Chamaram àquele lugar de *Vale de Escol* (*Escol*, em hebraico, significa “cacho”... de uvas ou outras frutas). (Números, 13: 23-27).

c) **Jesus Cristo**: Diz Jesus: “Eu sou a videira verdadeira, e meu Pai é o agricultor. Todo ramo que não der fruto em mim, ele o cortará; e todo o que der fruto podá-lo-á para que produza mais frutos... O ramo não pode dar fruto por si mesmo... Eu sou a videira e vós os ramos...” (Jo,15:1-8)

d) **Bodas de Caná**: Faltou vinho exatamente numa festa de casamento. E numa festa, o vinho não poderia faltar. Era a maior vergonha para um noivo se houvesse falta de vinho. Maria é a mãe de Jesus. A mãe sempre está atenta a tudo o que ocorre nos cuidados com uma casa, ainda mais num dia de festa. Constata que o vinho havia terminado: - *Eles*

não têm mais vinho. Jesus responde: - *Isso não compete a nós, minha hora não chegou...* Mas a mãe sabe do que é necessário, confia no filho e dá ordens aos serventes: - *Fazei o que ele vos mandar*. Jesus mandou encher as talhas com água e levar ao chefe do cerimonial. Este provou e era vinho muito bom... O chefe foi até o noivo e... “reclamou”, como se fosse numa linguagem atual: - *Como assim? O que houve? O costume é servir primeiro o vinho bom e quando os convidados estão quase embriagados, serve-se o vinho menos bom. Mas tu guardaste o vinho melhor até agora*. Este foi o primeiro milagre de Jesus (João 2:1-11).

e) **Última ceia**: Para o Cristianismo, a Última Ceia de Jesus com seus apóstolos tornou-se o rito mais sagrado e que vem sendo celebrado em toda a Terra. É um Mistério que, pela fé, o pão e o vinho da Ceia transubstanciam-se no Corpo e no Sangue de Cristo que se tornam presentes na Celebração da Santa Missa todos os dias há dois mil anos. No momento mais sagrado e mais profundo da Eucaristia, o ser humano em comunhão com o divino, alimenta-se do Corpo e do Sangue de Cristo.

1.3 Enopoésis: Um estudo sobre a representação do vinho na literatura grega clássica – parte 1

Entre os inúmeros textos da Literatura Grega que se referem ao vinho, selecionamos para este capítulo, alguns poemas. Voltemos há 2.400 anos, vendo ao fundo de nossa taça as grandiosas obras arquitetônicas da Acrópole de Atenas. Brindemos às mais de duzentas passagens em que Homero celebra o vinho na *Ilíada* e na *Odisseia*. Brindemos também aos inúmeros outros poetas gregos que também cantaram o doce licor de Diônissos (Baco para os romanos). Celebremos a Mitologia, a Arte, a Filosofia e a Medicina grega por terem orientado como se deve apreciar o produto da videira. Brindemos ao “estranho” cultivo da varietal “Assyr-tiko” de Santorini e aos vinhos de cada uma das ilhas gregas. Brindemos aos antigos artistas da cerâmica para os rituais do vinho. Brindemos aos artistas das taças de prata e de ouro, usadas em festas e até mesmo em acampamentos militares da Guerra de Troia e nas aventuras de Ulisses

da Odisseia. Neste capítulo, atemo-nos a alguns dos mais importantes poetas e filósofos que celebraram o vinho. Por este momento, não vamos destacar as centenas de passagens a que Homero se refere ao vinho. Homero foi apelidado pelo romano Horácio como “Homo Vinosus”. Nem vamos nos aprofundar nos rituais de Diônissos e das Bacantes, com seus sátiros e ninfas. São estudos para um outro momento.

Selecionamos, para este estudo, alguns poetas não tão conhecidos como Homero. Mas dispomos de algumas reflexões sobre o vinho, expressas pelos três maiores filósofos gregos: Sócrates, Platão e Aristóteles. Então, vamos invocar o grande comediógrafo grego Aristófanes para que este capítulo possa interessar ao leitor:

“Agora, imediatamente, traz para mim uma taça de vinho para que eu possa banhar a minha mente e dizer alguma coisa que seja inteligente!”

1 HIPÓCRATES

Ἱπποκράτης - Médico grego. É conhecido como o *pai da medicina*.

Sua ética resume-se no juramento usado até hoje pelos formandos em medicina. (460 – 370 - a.C. / Cós – Larissa na Tessália) “O vinho é uma bebida substancialmente maravilhosa, apropriada ao homem na saúde e na doença, se o administrarmos na justa medida, segundo a constituição de cada um.”

Beber o vinho puro acalma a fome.

2 ARISTÓTELES¹

Ἀριστοτέλης : Estagira - Atenas: 384 a.C. 322 a.C. “É bom que a vida seja como num banquete: não devemos levantar-nos nem sedentos, nem bêbados... O vinho conforta a esperança!”

3 SÓCRATES

Σωκράτης - Seu legado filosófico foi registrado por Platão. Alópece, Atenas, 399 a.C. “O vinho molha e tempera os espíritos e acal-

ma as preocupações da mente...

Ele reaviva nossas alegrias e é o óleo para a chama da vida que se apaga. Se você bebe moderadamente em pequenos goles de cada vez, o vinho gotejará em seus pulmões como o mais doce orvalho da manhã... Assim, então, o vinho não viola a razão, mas sim nos convida gentilmente a uma agradável alegria.”

4 PLATÃO

(Πλάτων) Atenas: ap 428-347 a.C. “Moderadamente bebido, o vinho é medicamento que rejuvenesce os velhos, cura os enfermos e enriquece os pobres.” “O vinho é o mais belo que presente os deuses deram aos homens.” “O vinho é ao mesmo tempo, um ‘sacramento’ e um divertimento para o homem ancião... Ele foi dado por um deus como um remédio para a austeridade da velhice. O vinho enche nosso coração de coragem”.

SIMPOSIUM: “O Banquete de Platão” Συμπόσιον (aprox. 380 a.C.) O Simpósion envolvia, além do debate filosófico, uma festa com vinho, comidas, música e bailarinas. Era uma reunião de intelectuais para promover um debate sobre um determinado tema. O debate desse banquete sobre o amor foi descrito como um encontro festivo em homenagem ao deus Eros, o deus grego do amor conjugal, da união sentimental e do prazer sexual. Não foi um debate sobre o amor paterno, filial ou de amizade. Estamos na Grécia antiga. Esse amor poderia ser entre homens e mulheres, ou apenas entre homens ou entre mulheres. Então, o debate nesse sympósion envolvia discussões sobre o amor hétero e o amor homossexual. Como haviam cometido muitos excessos na noite anterior com bebidas, Pausânias propôs que em lugar de beberem, como era costume, ficassem ali apenas conversando e discutindo.

“Dos deuses, nunca foi concedido ao homem, nada mais excelente e precioso do que o vinho” Os Scitas e os Trácios bebem vinho sem água e creem de fazer bonito derramando-o sobre as vestes.²

5 ARQUÍLOCO DE PAROS

Ἀρχίλοχος - (Paros, aprox. 705 - 645 a.C.)

COM A LANÇA - Com a lança eu alcanço meu pão de cevada. Com a lança eu consigo o meu vinho Ismárico. Na lança apoiado, eu bebo esse vinho³. “Eu sei entoar um belo canto de Dioniso Rei. Chama-se ditirambo: o vinho iluminou minha alma”. “Vamos com a taça! Vamos! Passa entre os bancos da nave veloz. Retira as tampas dos profundos cântaros. Extrai o vinho rubro até a borra, pois não podemos passar assim, a seco, nesta vigília, de sentinela”

6 TIMÓTEO DE MILETO

Τιμόθεος ὁ Μιλήσιος (447 – 357 a.C.)

DO CICLOPE “Primeiro, de uma taça de madeira de hera verteu a *espumerajem*, sombrias e imortais gotas de orvalho. Vinte medidas deramou depois, mesclando ao sangue de Dioniso as jovens lágrimas das ninfas.”³

7 SIMÔNIDES DE CEOS

(Σιμωνίδης ὁ Κεῖος) poeta lírico grego.

EPIGRAMA - “Nem sempre o vinho novo nos faz esquecer aquele que a videira nos deu no ano anterior.”

Dos que morreram nas Termópilas, ilustre foi a sina, bela a morte; seu jazigo é um belo altar onde as lembranças são as libações e os louvores, o vinho derramado.

Sobre esta pedra não terá poder o musgo nem mesmo o tempo que domina tudo:

Na tumba dos heróis habita agora o resplendor da Grécia. Atesta-o Leônidas, o Rei de Esparta, do qual bravura e glória eternamente brilham.

8 PÍNDARO

O poeta dos jogos olímpicos

Πίνδαρος (518 a.C - 438 a.C.)

“O vinho eleva a alma e os pensamentos. E as inquietudes se afastam do coração do homem”.

9 EURÍPIDES

Tragediógrafo - Εὐριπίδης (480 a.C.- 406 a.C.)

«Onde não há vinho, não há amor. Nenhuma outra alegria têm os mortais.»

10 ALCEU de MITILENE⁴

Ἀλκαῖος - Bebamos antes das luzes (dos banquetes); resta um átimo de dia. Pega, amigo, as grandes taças veriegadas, pois o filho de Sêmele e Zeus (Dionísio) a nós mortais deu o vinho que afugenta os cuidados. Enche as taças até as bordas, misturando como é costume: para uma parte de vinho, põe duas de água. E, depois de esvaziada uma taça, que venha outra a seguir.⁸

PRIMAVERA - Ouvi quando chegava a primavera em flor:... De um vinho muito suave. Enchei-me logo a taça. “O vinho é um espelho através do qual se vê o homem.”

IN VINO VERITAS - Essa é a frase conhecida: No vinho está a verdade. Mas... As frases originais de Alceu são: a) O vinho, meu caro filho, e a verdade... (e: conjunção) - Ou: b) O vinho, crianças, é a verdade. - Ou: c) “O vinho e as crianças dizem a verdade”. E em latim ficou: IN VINO VERITAS. NO VINHO, A VERDADE. (Tosi, R. N° 732)

ALCEU e Mýrsilo. “Agora é preciso embriagar-se e beber muito, porque Mýrsilo morreu” “O vinho é um espelho pelo qual se vê o homem”.

11 ÍBRIAS, O CRETENSE

Ἰβρίας τῆς Κρητός. - MINHA GRANDE RIQUEZA(séc. VII a.C)

Trad.: Péricles E. da Silva com adaptações nossas.

A CANÇÃO DO VINHO - Para mim, a grande riqueza é a lança, a espada e um escudo para defesa do corpo: com eles eu posso arar a terra, colher e espremer o doce vinho da videira: Assim sou senhor e comando meus servos. Mas os que não ousam levar uma bela lança e uma espada jogam-se aos meus joelhos, me saúdam como a um senhor e me chamam de grande rei.

12 ÍON DE QUIOS

Ἴων – apr. 490/480 - 420 a.C - Trad. de Péricles E.da S. Ramos.

O VINHO - Bravia criança de taurino rosto. Jovem e velho...

Ó tu, o mais amável - Servidor dos desejos trovejantes... Vinho que o espírito levantas. E és o Senhor dos homens...

O vinho faz até o velho dançar sem querer.⁵

Os italianos dizem: “Il vino fa ballare la vecchia” (o vinho faz dançar a velha) (Tosi, Renzo, op cit. Item 734).

Os imigrantes italianos da Serra gaúcha cantarolavam: “Vino, vine-lo, tu sei bon, tu sei bello, tu sei figlio della gamba storta che me fai ballar per forza”.

13 ARISTÓFANES

Ἀριστοφάνης - Atenas (447 - 385 a.C.) Comediógrafo. Vinde, venerandas nuvens! Que a vossa temporada sejam as nevascas dos sagrados cumes do Olimpo. Ó que sagradas danças intrincadas. Do arcano pai nos vergéis com as ninfas e com as ânforas de ouro extraí a seiva. Porque, vede, o homem quando bebe está bem, ele se enriquece, melhora seus negócios e vence as causas. Torna feliz a si mesmo e faz o bem a seus amigos...”

14 - ODES ANACREÔNTICAS⁶

Ἀνακρέων - (Teos, 563 a.C. - 478 a.C.)

A VOLTA DE DIÔNISSOS

Moço, em trabalhos valente. Moço, intrépido em pesares. Belo, a rir

de ebríez contente a dançar festivamente, o deus volta aos seus lares! O filtro dos cachos negro, inimigo dos lamentos, vem trazendo com carinho, preso pelo sábio outono, como a folha nos sarmentos, - Filho da videira - o vinho! Mas, de vez cortado o cacho, tudo é doce, alegre e são! Dos espíritos, dos corpos doenças, males... fugirão!... - E até a próxima vindima, até o deus em seu retorno.

TRAZE-ME UMA TALHA

Odes Anacreônicas - Traz-me uma talha de vinho, meu jovem, que eu vou entornar de um só fôlego. Mescla dez medidas de água e cinco de vinho, para que novamente eu celebre. Diônissos sem violência⁸.

(...) Vamos, não mais vamos beber novamente entre urros e brigas como fazem os Scitas, mas vamos sorver entoando belos cantos!²

TRAZE-ME ÁGUA.⁸

Odes anacreônicas: Traz-me água. Traz-me vinho, ó rapaz. Traz-me coroas entrelaçadas de flores, pois com Eros eu quero lutar.

RACIOCÍNIO LÓGICO PARA BEBER: Odes Anacreônicas

Tradução livre: Prof. Bruno Jorge Bergamin

A negra terra bebe, é certo! E o mar bebe a brisa suave. E, como a terra bebe a chuva... e o sol sorve o mar por anos inteiros... e a lua, o sol fica a sorver... E bebem os céus os vapores de rios, terras e mares... Brigais comigo, ó companheiros... Brigais... porque eu quero beber?!

15 XENÓFANES DE CÓLOFON

Ξενοφάνης ὁ Κολοφώνιος

(Jônia - séc. VI a.C.)

“O vinho requer sua parte de água e sua parte de conversação;

Notas: 1 Sócrates, Platão e Aristóteles estão entre os maiores filósofos da humanidade e deixaram profundas influências para os valores ocidentais. 2 Os scitas eram sempre censurados, com preconceito ou não, porque tinham a fama de serem beberrões. Não tinham moderação. Bebiam o vinho sem mesclar água como pessoas mais moderadas

faziam. 3 O “esperto e inteligente Ulisses” livra-se do gigante Ciclope Polifemo oferecendo-lhe uma “bebida extraordinária”, o vinho dos deuses, até embebedá-lo. Esse é o vinho “Ismárico” que consta no poema de Arquíloco “Com a lança”. 4 Alceu de Mitilene, da ilha de Lesbos, foi um grande poeta lírico grego. Era de família nobre. Época: 611 a 580 a.C. - Foi contemporâneo de Safo, a grande poeta grega. Participou da política de seu tempo. Foi exilado. Em Alceu e Mýrsilo, temos uma exortação de alegria, um brinde pela morte do tirano Mýrsilo, governante de Mitilene. Horácio, em Roma, adaptou essa frase para o latim “Nunc est bibendum”: “Agora devemos beber!” por ocasião da morte de Cleópatra. Narra-se que Napoleão Bonaparte criou o método de abrir o champagne através de um golpe de espada (sabre), conhecido como “sabrage”. Há uma frase de Napoleão que se relaciona aos brindes das frases de Alceu e de Horácio: “Merecido nas vitórias e necessário nas derrotas!!!” 5 “O vinho faz até o velho dançar”: Essa ideia está presente também na Odisseia (14,465) e em muitos outros textos que envolvem o vinho e a dança. Trad. da parlenda regional da RCIRS: “vinho, vinhozinho, tu és bom, tu és belo. Tu és filho da perna torta (videira) e me fazes dançar por força” Essa parlenda em italiano foi colhida da Literatura oral por Bruno J. Bergamin (Cotiporã-RS). 6 Anacreonte foi um poeta lírico grego. As Odes Anacreônicas falam de vinho, mulheres e alegria. A obra de Cousin registra 57 poemas sobre esses temas em grego clássico e português, com notas explicativas, detalhadamente. Foram escritos ao tempo do Império Romano, em época tardia, em imitação dos temas e efeitos estilísticos do poeta grego Anacreonte (séc. VI a.C.). Durante séculos esses poemas foram atribuídos a Anacreonte. 7 Volta de Diônissos (Dionísio): poema dedicado à renovação da natureza que vai de uma vindima a outra. É o ciclo que se repete na volta de Diônissos, o deus do vinho. Quando Dioniso volta aos lares pelas colheitas da uva e pelo vinho, há alegria e os males se se afastam. 8 Era costume misturar água ao vinho grego, como observamos em alguns poemas. O vinho na Grécia antiga continha substâncias aromáticas e outras mesclas. Em recente viagem

à Grécia, solicitamos, para tomar, “óinos” em um almoço, lembrando nossos conhecimentos de grego clássico... E o garçom olhou-nos estranhamente e disse em espanhol: - Ah!...Usted quiere “Krasi”! Nosso guia Konstantinos explicou-nos que o termo clássico “óinos” pronuncia-se no grego moderno “inos”, mas a palavra usada no dia a dia para vinho, é Krasí (krassí). É um termo, nos disse, que vem desde os tempos antigos e permaneceu a partir da Idade Média e que derivou do costume de se misturar água ao vinho para não provocar a bebedeira. O vinho, antes de ser servido, passava por essa mistura num vaso de cerâmica de “boca larga” chamado de “cratera”. Podemos conferir essas peças de cerâmica e outras em diversos museus da Grécia. Em Roma, as mulheres, especialmente, não bebiam o vinho puro; bebiam o “Mulsum”: era um mosto da uva era fermentado junto com o vinho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- 1 *ACADEMIA do vinho* (© 1997 – 2021) - Internet
- 2 *ANAKPEONTOΣ ΟΔΑΙ*: *Odes de Anacronte*. [bilíngue: grego/português]. Trad. por ALMEIDA, Cuisin. Pongetti Editores, Rio de Janeiro, 1948.
- 3 *BÍBLIA SAGRADA*. Trad. Centro Bíblico de São Paulo. 9.ed., Edit. “Ave Maria”, 1966.
- 4 FERRATÉ. Juan [versión española]. *Líricos griegos arcaicos*. [bilíngue: Griego/español]. Editorial Seix Barral, Barcelona, 1966.
- 5 MIELE, Alberto, MIOLO, Adriano. *O sabor do vinho*. Embrapa Vinhos, 2003.
- 6 MOTA, Otoniel. *O lirismo grego*. Estabelecimento gráfico “Cruzeiro do Sul, São Paulo, 1934
- 7 QUASIMODO, Salvatore (trad.). *Lirici Greci*. [bilíngue: greco/italiano]. 2.ed. A. Mondadori Editore, 1945, Itália.
- 6 RAMOS, Péricles Eugênio da Silva. *Poesia Grega e Latina*. Clássicos Cultrix. 1964.



A história do vinho no Brasil



Giuliano Elias Pereira | Luiz Antenor Rizzon | Vitor Manfroi

A História do Vinho no Brasil

Giuliano Elias Pereira - Engenheiro Agrônomo PhD, Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho | Luiz Antenor Rizzon – Engenheiro Agrônomo | Vitor Manfroi - Enólogo e Engenheiro Agrônomo Professor do ICTA/UFRGS

Introdução

A videira é uma planta cultivada em praticamente todos os continentes no mundo, sendo utilizada para a produção de uvas de mesa, para o consumo *in natura*, assim como para o processamento, seja para a elaboração de vinhos, sucos, espumantes, destilados, uvas passas, bem como outros subprodutos. Em 2020, a área comercialmente cultivada com videiras no mundo foi de 7,3 milhões de hectares. Os países da Europa Espanha e França são os que apresentam maior área plantada, seguidos por China, Itália, Turquia, Estados Unidos e Argentina (OIV, 2021). No Brasil, a videira ocupa 75.731 hectares, sendo que 62,72% desses estão no Rio Grande do Sul. Para processamento, são 50.200 hectares, sendo 90% nesse estado (MELLO; MACHADO, 2020).

O Brasil, por ser um país de dimensões continentais, é o único país do mundo onde ocorre três tipos de viticultura, em função da diversidade dos fatores naturais (clima, solo, relevo, altitude, etc), aliado ao manejo da videira praticado pelo homem. Temos a vitivinicultura de clima temperado, tradicional e centenária, onde ocorre uma poda e uma colheita por ano, localizada nos estados do RS, SC, PR, SP, MG e ES, com a produção de vinhos a partir da viticultura tradicional, da mesma forma como ocorre em todos os outros países dos hemisférios Norte e Sul. A segunda viticultura é a do Vale do São Francisco (PE e BA), onde são produzidos os vinhos tropicais, em clima tropical semiárido, com duas podas e duas colheitas por ano, desde a metade dos anos 1980. A terceira e última vitivinicultura, mais recente, iniciou-se nos anos 2000, onde os “vinhos de inverno” são produzidos a partir da produção de uvas com a técnica da dupla poda, sendo comercializados desde 2013, em regiões

de altitude (entre 600-1200m), em climas subtropical de altitude e tropical de altitude (localizada no DF e nos estados de MG, SP, MT, GO, BA, RJ e ES) (PEREIRA et al., 2020; TONIETTO et al., 2020).

A origem da videira

A videira é uma planta arbustiva, trepadeira, pertencente à família botânica das vitáceas, que no passado era cultivada tendo como sustentação às árvores, sendo usadas escadas para a colheita dos cachos. O homem a domesticou e, com a adequação do manejo, adaptou-a e atualmente cultiva a videira em sistemas de condução e tipos de podas variadas, sendo normalmente enxertadas sobre diferentes porta-enxertos, para as diferentes finalidades da produção.

A origem da videira data do Terciário, na região do Cáucaso, no leste europeu, onde está o Irã atualmente, sendo anterior à origem do homem, que data do Quaternário. O fóssil mais antigo da videira foi encontrado na Groenlândia. No período glacial, a videira quase desapareceu, se refugiando em três regiões, que deram origem às diferentes espécies (SOUZA, 1996):

- Centro de refúgio americano: EUA, México e Costa Rica, onde originou-se as espécies de *Vitis* americanas (*labrusca*, *vulpina*, *rupestris*, *aestivalis*, *rotundifolia*, *tiliaefolia*, *smalliana*, *lincecumii*, *cordifolia*, *berlandieri*, etc);
- Centro de refúgio europeu: áreas mediterrâneas francesas e italianas, até a península balcânica. Somente uma espécie sobreviveu, a espécie *Vitis vinifera silvestris*;
- Centro de abrigo asiático-ocidental: onde Noé supostamente ancorou a Arca, ao sul do mar Negro, entre o Ararat, o Cáucaso e o Taurus, onde permaneceu a *Vitis vinifera caucasica*.

Após períodos climáticos desfavoráveis na Terra, as formas *silvestris* e *caucasica* se expandiram. Segundo Manarese, citado por Souza (1996), “a agricultura em geral e a viticultura em particular exigem para sua prática grau de segurança e de vida sedentária, indícios de uma relativa

civilização, difícil de se encontrar em tempos tão antigos”. Assim, é provável que os primeiros ensaios com a viticultura e elaboração de vinhos tenham sido realizados no período mais avançado da idade do bronze (3300 a 1200 a.C.). A viticultura nasceu com o homem no Oriente, entre a Armênia e a Pérsia, na região delimitada entre os mares Negro, Cáspio e os maciços do Ararat e do Taurus. Já o vinho, provavelmente, foi fruto do esquecimento de algumas uvas em um recipiente, resultando numa fermentação natural e fazendo com que seu doce líquido se transformasse em álcool vínico. E os homens, mesmo sem entender como tinha surgido, perceberam que isso era bom e passaram a bebê-lo. Assim, a lenda sobre o vinho mais interessante é a persa, em que Omar Khayyam – Jamsheed era um rei, e na corte, as uvas eram conservadas em jarros para que pudessem ser comidas fora da estação. Certa ocasião, um dos jarros começou a exalar um cheiro estranho, e as uvas nele contidas espumavam, por isso o jarro foi posto de lado para que ninguém se envenenasse. Uma jovem do harém, sofrendo dores de cabeça terríveis, resolveu suicidar-se bebendo o “veneno”; só que, em vez de provocar sua morte, a bebedeira lhe trouxe paz e um sono que lhe devolveu as forças. O rei, depois de ouvir a história da jovem, mandou que se fizesse uma quantidade maior de vinho, para que ele e sua corte pudessem tomá-lo. As frases dos romanos em latim valorizam o vinho, como *Vita vinus est* (vinho é vida), e *In vino veritas* (a verdade está no vinho).

A chegada da videira na Europa

Da Armênia, propagou-se em seguida por toda a Ásia menor, em seguida para a Trácia e Península Balcânica. Em direção ao Sul, a videira transferiu-se para a Síria e depois Egito. Foi introduzida na ilha de Creta, na Grécia, depois levada pelos navegadores fenícios, sendo instalada em Roma, na Itália, Gália e outros povos mediterrâneos. Na Grécia foi o marco do progresso da viticultura, com os famosos vinhos das videiras de Cândia, Lesbos, Esmirna e Quió. Dionísio era o Deus do vinho para os gregos. Os plantios romanos datam do século IV a.C., segundo rela-

tos nos escritos clássicos de Catão, Plínio, Virgílio e Columeta. O cultivo da videira no império romano foi tão avançado, que Plínio descreveu 91 variedades e 40 tipos de vinhos. A Itália foi denominada de Enótria, ou seja, terra dos vinhos (FIGUEIREDO; CARVALHO, 2011). Baco era o Deus do vinho, para os romanos. A partir de Roma, os colonizadores difundiram a videira por toda a Europa atual. Primeiro foi levada para a Gália, as melhores variedades de Roma, pelos séculos I e II a.C., criando a viticultura pioneira no Ródano, Ermitage, Borgonha e Champanha; em seguida foi introduzida na Suíça, Alemanha, Espanha e Portugal. Em Bordeaux, na França, tem 4 pés de videira que datam de 200 anos depois de Cristo (d.C.). O sucesso dos vinhos bordaleses se deve à Duquesa Alionor, esposa de Henri IV, que se torna o rei da Inglaterra no século XII e que promoveu o consumo dos vinhos franceses. Os ingleses permaneceram três séculos na França, do século XII ao XV, exercendo uma dominação política e econômica, que promoveu o desenvolvimento socioeconômico, diferentemente do caso da ocupação alemã nas duas grandes guerras.

Na França, estimulou-se a valorização dos vinhos de “*terroir*”. A ideia foi passar aos consumidores que, quando se degusta um vinho, ele expressa a história de um lugar, de um clima, de um solo, de uma cultivar, de um viticultor e suas técnicas de vinificação. É cultural, e o homem deveria saber valorizá-lo. No século XIII, *terroir* significava um lugar geográfico apenas. No século XVI, significava uma função, de produzir uvas e vinhos, dentre outros produtos (da mesma forma as palavras *ti-roir* = gaveta, para guardar roupas; e *mouchoir* = lenço, para limpar). Já no século XX, ele denotava a relação clima/solo/homem.

Da Europa para o Brasil

O primeiro vinho chegou em Portugal antes de Cristo. Um século antes de Cristo podia ser comprado na Lusitânia um litro de vinho grego, por dois centímetros e um terço (PORTES; RUYSSSEN, 1886, citados por SOUZA, 1996). O primeiro vinho relatado em Portugal foi o de Mos-

catel de Setúbal. Utensílios cerâmicos romanos foram encontrados na região, ornados com cachos de uvas. A ilha da Madeira foi descoberta em 1418-1420, tendo sido a videira introduzida graças ao colonizador D. Henrique, o Navegador. Desde o século XV, os vinhos madeirenses já eram estimados na corte inglesa. Assim, a viticultura que nascera no sul do Cáucaso, pelos ários e semitas, percorrerá todo o continente europeu, do oriente para o ocidente, da Grécia para a Ibéria, pelas mãos dos fenícios, gregos e romanos. Depois de aproximadamente 4.000 anos, estava à beira do Oceano, na Ilha da Madeira, pronta para a sua introdução no Brasil.

A partir do descobrimento do Brasil em 1500, o interesse na agricultura em solos brasileiros era mínimo, em função do comércio das especiarias. O almirante Martim Afonso de Souza chegou ao Brasil 32 anos após Cabral, que fez o Brasil nascer para a civilização. Nesta viagem, ele trouxe para o Brasil as primeiras videiras de Portugal. Três fatores podem explicar a introdução da videira no Brasil, em 1532:

- A presença de um viticultor português originado de região produtora;
- Expedição hábil para trazer este e outros homens, com os sarmentos, por meses na travessia oceânica;
- Intenção colonizadora de pessoas presentes nesta expedição.

As culturas da videira e do trigo foram iniciadas assim graças a Martim Afonso. Na colonização de Martim Afonso, estava presente Brás Cubas, natural de Porto, com 25 anos de idade na época. Este foi o primeiro viticultor do Brasil (SOUZA, 1996). Mas com a sabedoria e experiência de que, no calor e alta umidade do litoral de São Vicente, a viticultura seria impossível, foi fundar vinhedos no Planalto de Piratininga, no Tatuapé. Fez os primeiros vinhos por volta de 1551, com videiras europeias.

Inglês de Souza (1950) provou documentalmente que a viticultura em São Vicente data de 1535, por isso, a capitania de São Vicente é considerada o berço da viticultura no Brasil. Mas Pernambuco, Bahia e Pa-

raná, por iniciativa espanhola, podem igualmente provar que também instalaram seus vinhedos neste período.

No Nordeste, neste período, Duarte da Costa, em 1535, começou a colonização em Pernambuco. Mas esta introdução não tem nada documental para ser provado. Na Ilha de Itaparica, na Bahia, a viticultura foi importante, a partir de meados do século XVII. Em Pernambuco, a videira foi introduzida por Duarte Coelho, vinda de Portugal ou da Bahia (Ilha de Itamaracá). Os vinhedos de Itamaracá foram um dos mais famosos do Brasil, desde a introdução até a dominação holandesa, por volta de 1636 (SOUZA, 1996). Graças ao entusiasmo de Nassau pelas uvas, o brasão de armas da ilha mostrava um cacho de uvas .

Os vinhos de São Paulo foram vendidos como “vinho de uva da terra” no final de 1669. Assim permaneceu até o final do século XVII, até os primeiros ouros de Minas Gerais serem descobertos, bem como em Mato Grosso, Goiás, inaugurando o ciclo da mineração, período em que a agricultura foi abandonada. O renascimento da agricultura ocorreu no fim do século XVIII, com a crise das minas. A lavoura canavieira, o algodão e o café passaram a ser a mola da prosperidade bandeirante. Mas nesse período a viticultura ainda não encontraria grande razão de existência. A viticultura paulista praticamente desapareceu durante o século XVIII e boa parte do século XIX. Em 1785, o alvará de D. Maria I veda a indústria no Brasil e, conseqüentemente, o plantio da videira e a elaboração de vinhos, para não prejudicar a produção portuguesa. Somente em 1808 D. João VI revogaria o alvará. Até o final do século XVIII, somente variedades européias (*Vitis vinifera*) eram cultivadas.

Paralelamente, nos EUA, devido a inúmeros insucessos com estas variedades europeias, resolveu-se recorrer às videiras nativas. Foi assim que surgiu a variedade Cape, em 1801. Em 1823 inicia-se a introdução da variedade Catawba. Em seguida a Isabel entrou em cena (1861), invadindo vinhedos em diversos continentes, prometendo colheitas fartas, com pouco trabalho, ameaçando o cultivo das europeias. Este período seria a segunda metade do século XIX. A variedade Isabel entrou em São Paulo

entre 1830-1848, na Fazenda Morumbi, por iniciativa do inglês John Rudge. Diversos outros viticultores implantaram vinhedos em São Paulo, com sucesso. Na segunda metade do século XIX brilharia a viticultura paulista que, somente adquiriu importância econômica com o binômio imigrante italiano + Isabel.

Com a abolição da escravatura em 1888, contribuindo com a decadência do café em São Paulo, a viticultura se tornou um cultivo compensador. O imigrante italiano, que veio trabalhar na cultura do café, passa a ser viticultor, no Estado de São Paulo. Está aí fundada a grande viticultura paulista. Em 1894, Benedito Marengo e seu filho Francisco Marengo trouxeram do Alabama-EUA a uva Niágara branca, disseminando nas diversas regiões paulistas, no início do século XX. Esta variedade foi desbancando a Isabel, para uva de mesa. Em 1919 os Marengo trouxeram da Europa a Seibel 2, que desbancou mais ainda a uva Isabel, para a elaboração de vinhos. Em 1933 aparece no bairro famoso de Louveira, por mutação somática da uva Niágara branca, a uva Niágara rosada (SOUZA, 1996). A rosada toma então o lugar da branca e forma-se a fisionomia do vinhedo bandeirante, como maior produtor de uvas do Brasil.

Neste mesmo momento, na França, em 1851, ocorre a crise do oídio, que arrasa grande parte dos vinhedos franceses, principalmente em Bordeaux. Em 1855, ocorre a grande classificação dos vinhos de Bordeaux (Appellation d'Origine Contrôlée-AOC), que permanece até hoje. Foi feito por Napoleão III, para a Exposição Internacional de Paris, com o objetivo de firmar a França como potência industrial. Dos grandes vinhos de Bordeaux, somente Mouton-Rothschild ficou de fora, sendo finalmente classificado como Grand Crû somente em 1973. Em 1868, aparece a filoxera que dizima os vinhedos franceses, trazida pelas videiras americanas. A solução veio somente em 1914, com o uso de porta-enxertos americanos. Louis Pasteur, em 1886, mostrou ao mundo que o vinho não era uma simples transformação do acaso, originado da teoria da geração espontânea, ou uma dádiva de Deus. Era originado da ação de microorganismos. Pasteur, Ferdinand Cohn e Robert Koch, inventa-

ram a enologia científica moderna. Koch foi quem introduziu o processo de uso de culturas puras em processos fermentativos. Em Bordeaux, em 1890, havia 190.000 ha de vinhedos.

Pereira Barreto mudou-se para São Paulo em 1883 e começou seu interesse pela viticultura. Entrou em contato com renomados europeus, como Pulliat, em 1888, mostrando por relatórios com fotografias e em seguida com o envio de cachos, que a uva europeia produzia sim nas mesmas condições onde se produzia café, em São Paulo. Uma publicação de Pereira Barreto no *La Vigne Americaine* repercutiu muito no mundo vitícola, mostrando o potencial do Brasil. Na sua propriedade em São Paulo, tinham mais de 400 variedades de uvas, entre europeias, americanas e híbridas, da França, Portugal, Egito, Síria, Alemanha, etc. Ele inaugurou o espírito científico brasileiro no manejo dos vinhedos, criando métodos culturais e de combate a pragas e doenças. Por isso, Pereira Barreto foi considerado o fundador da técnica vitícola brasileira. Ele morreu em 1923 aos 83 anos, sendo um dos maiores patriotas que o Brasil já teve.

No Nordeste, a viticultura foi levada do litoral para o interior, no século XX, e avançou pelo interior pernambucano, encontrando ambiente propício ao seu desenvolvimento, o que pode ser observado nos dias atuais (SOUZA, 1996). Todas as castas cultivadas na época eram originárias de Portugal e, portanto, pertenciam à espécie *Vitis vinifera* L. Entretanto, até o final dos anos 1940, o cultivo da videira no Nordeste semiárido brasileiro, mais especificamente no Vale do Submédio São Francisco, não passou de cultura de quintal. Em 1952, com a chegada do técnico português José Cabral de Noronha e Menezes para trabalhar junto à antiga Comissão do Vale do São Francisco, hoje Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF), iniciou-se a introdução de práticas de cultivo, como poda racional, desbaste de cachos, controle de doenças e uso de fertilizantes, entre outras. No município de Santa Maria da Boa Vista-PE, o espanhol José Molina, com a assessoria técnica da Comissão do Vale do São Francisco, iniciou,

em 1958, o plantio de uma área de videira que atingiu 10 ha, utilizando as variedades Itália, Ferral Preta, Alphonse Lavallé e Ohanez (SOUZA, 1996). Em 1956, a Cinzano S.A. iniciou em Petrolina-PE, um projeto para 100.000 plantas de híbridos para vinho. Plantios das variedades Moscato Italiano, Peverella, Trebbiano, Moscatel d’Alexandria, Ferral Preta, Alphonse Lavallé e Alicante Preta também foram iniciados em Belém do São Francisco-PE, em 1957. Em 1958, em terras do Núcleo de Colonização Afonso Ferraz, em Petrolândia-PE, foram plantadas 5.000 mudas da variedade Itália. Outras áreas de plantio existiram no Posto de Colonização, Petrolina-PE, Posto de Irrigação do Rio Salitre, em Juazeiro-BA, além de outros empreendimentos.

A partir do final da década de 1980 e em 1990, iniciou-se uma fase de diversificação da viticultura do Vale do Submédio São Francisco, em que os produtores buscaram, com maior interesse, novas alternativas de variedades à Itália, Piratininga e Patrícia. Então, as variedades Red Globe, Benitaka e Brasil passaram a ser cultivadas comercialmente. Na década de 1990, observou-se uma grande expansão das áreas cultivadas e o maior aporte tecnológico no setor com a implantação de muitas fazendas de médio a grande porte, dotadas de infraestrutura, incluindo galpões de embalagem climatizados e unidades de refrigeração, que permitiram um grande avanço na qualidade da uva produzida no Vale do Submédio São Francisco. Nos anos 2000, grandes grupos brasileiros e portugueses investiram na vitivinicultura do Vale do São Francisco, dando origem à produção de vinhos tropicais, principalmente espumantes, até os dias atuais (PEREIRA et al., 2020).

A videira no Rio Grande do Sul

Este tema será tratado de forma detalhada em capítulo posterior. Como um preâmbulo, é adequado referir que a vitivinicultura no RS foi construída pelas mãos e mentes de grupos de desbravadores e imigrantes de várias nacionalidades: espanhóis, portugueses, alemães e italianos, que trouxeram nas suas bagagens, dentre outras coisas, bachelos de

videiras e a vontade de elaborar vinhos nas terras gaúchas.

Desenvolvimento e fortalecimento da vitivinicultura na Serra Gaúcha

Cabe referir que a chegada e o desenvolvimento da vitivinicultura na Serra Gaúcha serão tratados em capítulo posterior. Mas, é importante, da mesma maneira, fazer um breve relato, à guisa de introdução ao tema.

Algumas datas e marcos históricos contribuíram para o desenvolvimento da vitivinicultura na Serra Gaúcha, em especial a chegada dos imigrantes italianos no quarto final do século XIX, cuja importância será enfatizada posteriormente, e que estava baseada na produção de variedades americanas e híbridas.

Na década de 1930, o surgimento de várias cooperativas vinícolas deu um novo impulso à produção de vinhos, com a reintrodução, a partir daquele período, e pelas décadas posteriores, de cultivares europeias. Já em meados do século passado, em 1956, uma Lei Federal proibia a entrada de vinhos importados, em recipientes maiores que 1 litro. Nesta mesma data, aumentaram os impostos sobre vinhos em mais de 100%. Em 1958, houve a exportação de 30 milhões de litros de vinhos a granel do Brasil para a França, e 4 milhões de litros para a Argentina.

Na década de 1970, várias empresas multinacionais se instalaram na Serra Gaúcha, a partir do interesse da empresa Martini & Rossi, que lançou no mercado a marca Chateau Duvalier. Esta iniciativa movimentou a produção na região Sul. A Cooperativa Aurora, em parceria com algumas destas multinacionais, passou a se tornar referência em vinhos finos. Em 1980, a Forestier, parceira da Aurora, alcançou um volume muito grande de vendas, e decidiu realizar uma produção própria em Garibaldi. Assim, estimulou, sobremaneira, a produção de vinhos finos brasileiros, aquecendo este mercado, bem como promovendo o enoturismo, quem sabe, o maior legado desta empresa no contexto atual serano.

Nos anos 1990, com a globalização, várias multinacionais decidi-

ram encerrar as atividades no Brasil. Mas o conhecimento formado aqui, permitiu a continuidade da vitivinicultura na Serra Gaúcha, e em outras regiões do Brasil.

No final dos anos 90 e ano 2000, os acordos binacionais, principalmente entre Brasil e Chile, tiveram um impacto muito forte e ruim para o setor vitivinícola brasileiro. Chile e Argentina se estruturaram na produção e vinhos finos, e alcançaram, até os dias atuais, enormes volumes de exportação. Mas as empresas vinícolas se reorganizaram, ajustando conceitos, enfrentando a concorrência com perfis distintos. As empresas tiveram que usar equipamentos de primeira geração. Os enólogos precisaram se capacitar, buscando cada vez mais tecnologia, em busca da qualidade. E este esforço foi recompensado pois, atualmente, o grande diferencial que temos no Brasil é que os vinhos apresentam grandes qualidades, sendo medalhados em diversos e renomados concursos nacionais e internacionais.

A Serra Gaúcha se especializou em vinhos espumantes. Os primeiros foram elaborados em 1913, quando começou a produção de espumantes tradicionais no Brasil, por Manoel Peterlongo. Nos anos 70 as multinacionais apostaram no mercado brasileiro, para a produção de espumantes. A imagem dos vinhos espumantes foi melhorada. Com isso, a Moët e Chandon chegou em 1973, e contribuiu para a consolidação do potencial da região. Nos anos 1980, um grupo de vitivinicultores decidiu investir em vinhedos próprios e elaborar vinhos tradicionais de alta gama, com uvas especiais, como Chardonnay e Pinot Noir. E o clima para espumantes ajuda em praticamente todas as safras. Os anos 2000 marcaram e consolidaram os espumantes, como produtos genuínos brasileiros, com reconhecimento internacional, em degustações e concursos.

Outro fato que cabe referir, e que também será tema de capítulo específico, são as Indicações Geográficas, que contribuíram muito para o crescimento do setor. Dentre Indicação de Procedência-IPs e Denominação de Origem-DO reconhecidas, a primeira IP foi a do Vale dos

Vinhedos, que em 2012 também constituiu uma DO. Depois dela vieram outras que serão descritas posteriormente.

Com isso, o enoturismo e a enogastronomia foram impulsionados, tendo havido um desenvolvimento rural sustentável (e mesmo urbano) de dimensões grandiosas, nos últimos 20 anos na Serra Gaúcha, com aumento no valor agregado dos vinhos, na atração de diversas atividades socioeconômicas, como a construção civil, a restauração, a promoção da cultura e do artesanato local, dentre outros benefícios para toda a cadeia produtiva de uvas e vinhos, bem como para a geração de emprego e renda na região.

Considerações finais

A vitivinicultura brasileira está em franco desenvolvimento, nas mais diversas regiões do Brasil. É uma atividade muito importante socioeconomicamente, devendo ser cada vez mais estimulada e apoiada, para que se aumente as áreas com vinhedos, de maneira a contribuir com o desenvolvimento rural. O PIB da uva, vinho, suco, derivados, com o enoturismo movimentou em 2019, em todo o Brasil, R\$ 26,47 bilhões. Foram R\$ 11,03 bilhões com vinhos e sucos nacionais (nos diferentes canais de distribuição). Somente de vinhos importados, foram gastos R\$ 5,50 bilhões nos diversos canais de distribuição, incluindo supermercados, lojas especializadas e restaurantes (estes recursos não circularam aqui, mas no exterior). O setor de uvas de mesa movimentou R\$ 9,94 bilhões. O setor emprega mais de 200.000 pessoas, na produção de uvas, na vinificação e na distribuição, nas cerca de 1.100 vinícolas em operação. Bento Gonçalves recebeu 1,67 milhão de turistas em 2019. Viva o vinho nacional, um brinde aos vitivinicultores e às vinícolas, temos que valorizar os nossos produtos brasileiros. Saúde!

Referências

FIGUEIREDO, J.; CARVALHO, M. Ensolarado sertão, magníficos vinhos. Editora Gráfica Franciscana, 2011, 220 p.
MELLO, L. M. R.; MACHADO, C. E. Vitivinicultura brasileira: panorama

2019. *Embrapa Uva e Vinho, Comunicado Técnico 214*, 2020. <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1124189>.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN-OIV, 2021. <https://www.oiv.int/>.

PEREIRA, G. E.; TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; SANTOS, H. P. dos; PROTAS, J. F. S.; MELLO, L. M. R. *Vinhos no Brasil: contrastes na geografia e no manejo das videiras nas três viticulturas do país*. Embrapa, Documentos 121, 2020a. <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/219851/1/Doc121-21.pdf>.

SOUZA, J. S. I. *Uvas para o Brasil*. Piracicaba, Fealq, 1996, 2ª ed., 791 p.

TONIETTO, J.; PEREIRA, G. E.; PEREGRINO, I.; REGINA, M. A. *Potencial para a construção de Indicações Geográficas de vinhos de inverno do sudeste brasileiro*. *Informe Agropecuário*, v. 41, p. 00, 2020. <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/219233/1/Art-9-IA-312-25-nov-2020.pdf>.





A vitivinicultura na Serra Gaúcha e em Bento Gonçalves



Vitor Manfroi | Luiz Antenor Rizzon
Giuliano Elias Pereira | Marcelo Taffarel

A Vitivinicultura na Serra Gaúcha e em Bento Gonçalves

Vitor Manfroi - Enólogo e Engenheiro Agrônomo Professor do ICTA/UFRGS | Luiz Antenor Rizzon – Engenheiro Agrônomo | Giuliano Elias Pereira - Engenheiro Agrônomo PhD, Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho | Marcelo Taffarel – Analista Tecnologia da informação

Para situar o leitor, é importante que o mesmo possa estar familiarizado com o percurso da videira e o vinho apresentado em capítulo anterior, e buscar entender, dentro do contexto histórico e socioeconômico de cada época, como a videira chegou aos nossos pagos, e aqui permanece até os dias atuais.

No Rio Grande do Sul, o primeiro relato da entrada de videiras foi nos Sete Povos das Missões, mais precisamente em São Nicolau, primeira Redução fundada no Noroeste do RS, introduzidas pelo pioneiro padre jesuíta Roque Gonzáles de Santa Cruz. O Padre Roque trouxe uvas de origem espanhola, em 1626.

Os jesuítas tinham como objetivo fixar os nativos na terra e catequizá-los. Para tanto se valiam da possibilidade de desenvolver a agricultura, com especial interesse pela vitivinicultura, visto que, além do objetivo primeiro, ainda poderiam utilizar os frutos da videira para elaborar vinhos, que seriam utilizados na Eucaristia.

A relação entre a Igreja Católica e a atividade vitivinícola, visto a necessidade do vinho para os serviços eucarísticos, é por demais conhecida também em outras partes do mundo, notadamente no Novo Mundo. Da necessidade de explorar novas regiões e fazer valer os valores da sua religião, a Igreja Católica foi pioneira em levar a uva e o vinho para diversos países, como Uruguai, Argentina, Chile, Estados Unidos, Austrália e outros.

No caso do Rio Grande do Sul se passou o mesmo. Porém, com a destruição dos Sete Povos das Missões pelos Bandeirantes paulistas, desapareceram os primeiros vinhedos em solo gaúcho.

Depois desta primeira experiência, a segunda entrada de videiras europeias no RS, a partir de 1732, se deu pela imigração de portugueses açorianos e madeirenses, que se fixaram próximos ao litoral gaúcho, em altitudes bem menores do que as das Missões, a partir de Rio Grande, Pelotas e Porto Alegre.

As videiras trazidas pelos portugueses também eram de *Vitis vinifera*, e, claro, de origem portuguesa. Mas, assim como nas Missões, a viticultura não chegou a prosperar, neste caso, provavelmente, devido a umidade excessiva da região litorânea, que impossibilitou um adequado desenvolvimento daquelas castas europeias.

Mesmo assim, a região sul do estado do RS tem parcela importante na historiografia da vitivinicultura gaúcha, pois foi por ela que se introduziu cultivares do grupo das americanas, em especial a cultivar Isabel, ainda hoje a variedade mais plantada no estado. Entre 1839 e 1842, o gaúcho José Marques Lisboa, teria remetido, desde Washington (USA), bacelos desta cultivar para o comerciante Thomas Maister, radicado na Ilha dos Marinheiros, em Rio Grande, que é considerado o precursor do cultivo dessa uva no RS.

Uma terceira leva de videiras chegou ao solo gaúcho a partir de 1824, com o início da colonização alemã. E, neste caso, o interesse pela vitivinicultura era notório, pois muitos imigrantes alemães apreciavam o cultivo de uvas e o consumo de vinhos. Tanto é verdade que, em 1825, logo após a chegada dos primeiros imigrantes germânicos, foi enviado para as colônias alemãs o viticultor João Batista Orsi, com a finalidade específica de desenvolver a vitivinicultura. Desta mesma época, há o registro de uma carta assinada por Dom Pedro I incentivando o cultivo de uvas na região.

Desde o início da colonização alemã até a chegada dos imigrantes italianos na Serra Gaúcha, a videira foi cultivada pelos alemães, primeiramente na região onde hoje se localizam São Leopoldo e Novo Hamburgo, sendo depois levada até Montenegro, São Sebastião do Caí, Portão, Feliz, Bom Princípio e outras localidades.

Mesmo com todo o empenho inicial, a vitivinicultura não se desenvolveu como o esperado, possivelmente, pela proximidade de Porto Alegre, que fez com que outras culturas mais rentáveis à época e também mais procuradas, como os hortifrutigranjeiros, tomassem o lugar dos vinhedos. A alta fertilidade dos solos e a abundância de água do delta dos rios que margeavam estas comunidades devem também ter incentivado o cultivo destas culturas de ciclo mais curto, que tinham um grande apelo mercadológico.

De qualquer sorte, a importância dos imigrantes alemães ainda é negligenciada dentro da história vitivinícola gaúcha. Como registrado anteriormente, desde a Ilha dos Marinheiros, a uva Isabel espalhou-se por regiões vizinhas, e por volta de 1860, predominava em vinhedos de Pelotas, na região próxima de Porto Alegre (Viamão e Gravataí), e também no Vale dos Sinos, no Vale do Caí e Montenegro. E, possivelmente, foi através destas últimas que a Isabel chegou ao convívio dos italianos, que aportaram no RS no final do século XIX.

A Vitivinicultura no Rio Grande do Sul só adquire importância econômica com a chegada dos imigrantes italianos, a partir de 1875, com o destino da Serra Gaúcha, no que seria a quarta tentativa de implementação de vinhedos no solo rio-grandino.

Por que a chegada dos italianos foi tão importante para o setor da uva e do vinho brasileiro? Mais do que os imigrantes anteriores, os imigrantes da Velha Bota traziam na bagagem, além das cepas de uvas, o hábito do consumo do vinho como um alimento, e o ainda chamado “espírito vitivinícola”. E, mesmo com as dificuldades iniciais, de desbravar solos e matas virgens, passar fome e toda sorte de necessidades, sofrer com doenças e mortes de entes queridos, combater animais e pragas, os imigrantes, com denodo e muito trabalho, venceram todas as adversidades, e se reconfortaram com a possibilidade da produção de uvas e elaboração de vinhos.

Os italianos que vieram para a Serra Gaúcha, até pela sua cultura agrônoma e gastronômica, trouxeram bacelos de videira, que, como

os imigrantes anteriores, eram da espécie *Vitis vinifera*. Entretanto, assim como nas experiências anteriores, se tem duas hipóteses para o que aconteceu com este material vegetativo: a primeira dá conta que a diferença de hemisfério e ciclo vegetativo entre a Itália e o Brasil, acrescido da dificuldade de conservação dos bacelos durante a viagem de navio, tenha secado os mesmos; a segunda indica que o material, sendo de cultivares europeias, não tenham vegetado satisfatoriamente, além de ter sofrido ataques de doenças e pragas.

Conta a história que os imigrantes italianos Tommazo Radaelli, Stefano Crippa e Luis Sperafico, os primeiros a chegar na região de Nova Milano, hoje município de Farroupilha, foram os pioneiros também no plantio de videiras e na elaboração de vinhos para consumo familiar.

Certamente, os imigrantes vindos da Itália plantaram videiras desde o princípio, porém com as dificuldades de adaptação ao clima e solo, aos poucos, as mesmas foram sendo dizimadas. E isto deve ter preocupado, e muito, estes combalidos homens e mulheres que tanto haviam sofrido em sua trajetória, desde o além-mar até a chegada às terras gaúchas.

No entanto, nas viagens rumo à Depressão Central, para levar seus produtos e trazer suprimentos, em especial desde os municípios de São Sebastião do Cai e Montenegro (Rio Caí), e mesmo São Leopoldo e Novo Hamburgo (Rio dos Sinos), rumo a Porto Alegre (Delta do Guaíba), os imigrantes italianos se depararam com cultivares americanas, em especial a Isabel, como já referido, plantadas pelos imigrantes alemães, que já há algum tempo a cultivavam para consumo como uva de mesa e também para elaborar vinhos.

Assim, usaram todo o conhecimento e arte que possuíam da vitivinicultura, difundiram as videiras e vinhos, e esta atividade, rapidamente, passou a fazer parte do cotidiano familiar e, em pouco tempo, fonte de comércio e riqueza de toda a nova colônia italiana.

O cultivo da Isabel foi tão acentuado por aqueles tempos que, o que no início era apenas para consumo da família como uva de mesa e vinho corrente, teve um crescimento e um êxito tão surpreendente que, já por

volta de 1885, existia um processo de comercialização consolidado com a capital do estado e seus arredores. O entusiasmo deve ter sido muito grande, pois a videira e o vinho representavam a força e a lembrança do encontro do imigrante com a Itália e a sua nova terra, o que lhe deu, certamente, ânimo e vontade para construir na Serra Gaúcha sua nova Pátria.

O plantio dos pequenos vinhedos familiares era feito em terreno já cultivado por grãos (trigo, aveia e milho), ou logo após o desmatamento, ainda com a superfície coberta de toras e tocos da floresta recém queimada. A fertilidade do solo, a umidade e sol quente do verão, aliados ao vigor natural da Isabel faziam as plantas se desenvolverem e crescerem de forma exuberante, com seus longos sarmentos e vegetação abundante, com produções superiores às conhecidas nas cultivares europeias.

E é deste período também a disseminação do cultivo da videira no sistema latada (condução das plantas no plano horizontal), que perdura até hoje, hegemonicamente, nos vinhedos serranos. Além da topografia íngreme e dos terrenos acidentados, que influenciam sobremaneira a tomada de decisão do modo de condução, havia abundância de madeira e ausência de arames, e imitando um sistema de condução da videira comum nas regiões italianas do Vêneto e do Trento (as pérgolas), e também praticado no Vale do Caí, os imigrantes italianos passaram a adotar essa construção para os vinhedos de Isabel, sustentadas por troncos e travessas de madeira rachadas à mão, construídos com utensílios e ferramentas disponíveis na época.

O vinho obtido da Isabel era bem diferente daquele que os imigrantes italianos estavam habituados a elaborar e consumir. E, embora com deficiências sensoriais, era saboroso e de fácil consumo, pois possuía uma menor estrutura e teor alcoólico. Utilizado, no início, para consumo doméstico das famílias dos imigrantes, ele contribuiu, certamente, para refazer as energias e reconfortar nos momentos de sofrimento e dificuldades, bem como conagração entre as famílias e comunidades.

As primeiras casas foram construídas pelos imigrantes com madei-

ra serrada à mão, e eram constituídas de piso único, e, raramente, com algum outro cômodo que abrigava as ferramentas e espaço para outros afazeres. Assim, naquele início, os vinhos eram elaborados em meio às demais atividades domésticas e artesanais. Com o passar do tempo, o aumento da prole e a necessidade de ampliar espaço para afazeres diversos, as novas casas foram construídas numa nova configuração, incluindo o porão (“la cantina”), edificado de pedra, o primeiro andar ainda em madeira, e ainda um andar superior (“il sotano”), que servia de dormitório e, muitas vezes, de depósito para gêneros alimentícios, especialmente grãos. O porão passou a ser o local onde se produzia, principalmente os gêneros alimentícios (vinhos, salames, queijos), e, muito comumente, espaço para outras atividades artesanais (marcenaria, ferraria). Aquele porão serviu, portanto, de embrião da viticultura na Serra Gaúcha, e, até hoje, é comum se referir à vinícola chamando de Cantina.

A Região Vitivinícola da Serra Gaúcha situa-se na Encosta Superior do Nordeste do estado do Rio Grande do Sul, com limites flexíveis e variados dependendo dos critérios de regionalização, e representa o espaço geográfico e cultural construído desde o início da imigração italiana, no final do século XIX, e aonde a produção vitivinícola cumpre um papel preponderante até os dias atuais.

Se para o Brasil a vitivinicultura apresenta pouca importância socioeconômica, na Serra Gaúcha este setor foi responsável por grande aporte de acúmulo de capital, em especial no início de sua formação, e contribuiu, ainda hoje, com o desenvolvimento industrial e a pujança regional. Como referido anteriormente, o vinho inicialmente elaborado para consumo familiar, logo gerou excedente que passou a ser comercializado em outros centros, o que deu a perspectiva comercial e monetária aos pequenos produtores rurais, que passaram a enxergar a viticultura além das fronteiras de suas colônias e comunidades.

Em relação a produção de uvas na Serra Gaúcha ela é feita em aproximadamente 16.000 propriedades rurais familiares, onde, na grande maioria, a viticultura representa a atividade agrícola principal. O ta-

manho das propriedades gira ao redor de 20 ha, e os vinhedos apresentam, em média, 2,5 ha. Com esta tipificação, comprova-se que é uma atividade agrícola desenvolvida, majoritariamente, na pequena propriedade, que possui solos pedregosos e de topografia acidentada, o que limita a mecanização. Desta feita, a utilização de mão de obra, pelas características da cultura, é intensiva, e, em boa parte de origem familiar, com a utilização esporádica de mão de obra sazonal, em períodos como poda e colheita.

Os principais municípios que compõem a Região Vitivinícola da Serra Gaúcha, onde a vitivinicultura tem uma participação econômica importante são: Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Garibaldi, Caxias do Sul, Farroupilha, São Marcos, Antônio Prado, Nova Pádua, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira e Santa Tereza, estes três últimos emancipados de Bento Gonçalves.

O início da vitivinicultura em Bento Gonçalves remonta a chegada dos primeiros imigrantes italianos, em 1875, à antiga Colônia de Dona Isabel, que junto com a Colônia de Conde D'Eu (hoje município de Garibaldi), constituíram as duas localidades que, pela proximidade com o porto de São João do Montenegro, foram grandes impulsionadoras na elaboração e comercialização de vinhos, em volumes cada vez mais crescentes para a época. O sucesso na produção foi tão grande que, em 1883, há o registro de um volume produzido de vinhos de cerca de 4,5 milhões de litros e de 3 milhões de litros, respectivamente, nas Colônias de Dona Isabel e Conde D'Eu.

Inúmeras personalidades poderiam ser mencionadas daquele longínquo tempo, mas fazemos menção de duas que foram grandes empreendedores da época: o enólogo Oreste Braghirolli, que montou a primeira vinícola modelo no município, e ainda o comerciante Oreste Franzoni, que, no 2º distrito de Monte Belo (hoje Monte Belo do Sul), além de uma vinícola, montou uma queijaria e um serraria movida a vapor.

Datam do início do século passado o surgimento de várias empresas familiares, e algumas ainda permanecem no mercado até os dias atuais:

Cia. Mônaco (1908), Carlos Dreher Filho & Cia e Vinhos Salton (1910) e Vinícola Armando Peterlongo (1913), esta última em Garibaldi, e que foi precursora na elaboração de espumantes.

Vários aspectos relevantes da Vitivinicultura Gaúcha tiveram por sede a cidade de Bento Gonçalves. Seguem apenas alguns deles, por restrição de espaço, mas que, mesmo assim, demonstram a grande importância deste município no cenário regional e nacional no setor da uva e do vinho.

Em 1900, o Governo do Estado funda em Porto Alegre a Estação Agrônômica, que introduz da Europa diversas castas de viníferas, cujos bacelos foram, mais tarde, distribuídos pelos municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi.

Em 1915 dá-se início, como mencionado por vários autores, à fase verdadeiramente econômica da vitivinicultura, com a inauguração da estrada de ferro Caxias-Montenegro, abrindo perspectivas para o escoamento da produção, e logo após o braço que levava a Bento Gonçalves e Garibaldi.

Em 1920 é criada a Estação Experimental de Viticultura e Enologia de Caxias do Sul, marco na pesquisa vitivinícola. Na sua criação era ligada ao Ministério da Agricultura, passando em 1929 à Secretaria da Agricultura do RS, sendo seu primeiro diretor Celeste Gobatto, na época professor da Escola de Agronomia da Universidade do Rio Grande do Sul (atual UFRGS), que já possuía a cadeira de Enologia, desde 1913.

A década de 1930 vê surgir várias cooperativas vinícolas, como a Coop. Vinícola Aurora e a Coop. Vinícola Garibaldi (1931), e que também perduram até hoje, e são fruto do entusiasmo e do espírito colaborador do povo gaúcho.

Em 1941 é implantada a Estação de Enologia de Bento Gonçalves, que em 1975 passa a constituir a EMBRAPA-UEPEAE de Bento Gonçalves, que é alçada à categoria de Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (CNPUV) em 1983, hoje EMBRAPA Uva e Vinho.

Na década de 1960 é criado o Colégio de Viticultura e Enologia, com

o primeiro curso técnico profissionalizante do Brasil, que passa depois a integrar o sistema federal de ensino, e em 1995 cria o Curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia. Hoje é parte integrante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS.

No final dos anos 60, e nas duas décadas posteriores surgem importantes associações, que até hoje desempenham um papel preponderante no setor vitivinícola, algumas delas com sede em Bento Gonçalves: UVIBRA (União Brasileira de Vitivinicultura, em 1969); AGAVI (Associação Gaúcha de Vitivinicultores, em 1981); ABE (Associação Brasileira de Enologia, em 1978). A ABE congrega os profissionais que trabalham na área e promove desde 1993 a Avaliação Nacional de Vinhos, o maior evento de divulgação do vinho no país.

Na década de 1980 inicia-se a produção de material vegetativo livre de vírus pelo CNPUV, e também são retomados com alguma ambição os estudos em vitivinicultura na Faculdade de Agronomia e no Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRGS.

Os anos 90 veem nascer e/ou se consolidar pequenas e médias empresas no município, hoje algumas delas de maior porte, como a Casa Valduga, Vinícola Miolo, Vinhos Don Laurindo, Pizzato Vinhos, Vinhos Don Cândido, Vinícola Monte Lemos, Estrelas do Brasil, Chamon & Garbin, e tantas outras, que reforçam ainda mais o trabalho e a vocação da Região Serrana do RS como produtora de vinhos de qualidade superior. Boa parte destas vinícolas estão no Vale dos Vinhedos, que obteve em 2002 o reconhecimento como primeira Indicação Geográfica de vinhos no Brasil, cujo tema será tratado em capítulo específico.

Cabe ainda lembrar a criação do IBRAVIN (Instituto Brasileiro do Vinho, em 1998), cuja implantação pretendeu ordenar a política e os esforços futuros na maior parte das áreas ligadas ao setor vitivinícola.

Bento Gonçalves é conhecida, há algumas décadas, como a Capital Brasileira do Vinho. O município se caracteriza nos tempos atuais, por ter uma proporção de cultivares *Vitis vinífera* acima da média regional, e, por isso, se destaca na produção de vinhos finos e espumantes. Apre-

senta uma agroindústria constituída de empresas de grande porte, além de dezenas de cantinas de médio e pequeno porte, e produtores familiares, refletindo numa especialização por elaborar vinhos finos. Além disso, possui a maior empresa concentradora de sucos da região.

Até meados da década passada, no Cadastro Vitivinícola, Bento Gonçalves aparece com cerca de 4.350 ha de videiras, com uma produção próxima de 100.000 ton. As cultivares de videira mais importantes são, em relação à superfície de vinhedos - Americanas e híbridas: Isabel, Jacquez, Niagaras, Bordô, Seibel, Concord, Violeta e Lorena; Viníferas: Merlot, Moscatos, Malvasias, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico, Tanat, Prosecco, Cabernet Franc e Trebbiano.

Para finalizar este tópico, nunca é demais frisar que, hoje, em praticamente todas as regiões fisiográficas do estado do Rio Grande do Sul há o plantio de videiras, de forma mais ou menos profissionalizada, cuja área vem crescendo, pela busca de alternativa às monoculturas, em várias zonas, e pelo incentivo e redescoberta da vocação intrínseca que possui o Estado gaúcho, como demonstra a história, para plantar uvas e elaborar vinhos.

Pequena História da Tanoaria

O ofício e a arte de trabalhar a madeira e construir barricas também merece destaque no contexto da vitivinicultura da Serra Gaúcha, pois é milenar a união da madeira com os vinhos, associada ao aumento da qualidade dos mesmos. E, em nossa região, não foi menos importante essa laboriosa atividade, que se iniciou ainda com os imigrantes italianos que aqui chegaram, e perdura até os dias de hoje.

Há mais de 3 mil anos, os barris são utilizados para armazenar os mais distintos produtos. Foram os antigos romanos e fenícios que começaram a utilizá-las para transportar e manter o vinho em boas condições, após as ânforas de barro terem sido consideradas frágeis e difíceis de lidar. Tomaram a ideia emprestada dos franceses, que logo também começaram a deixar o vinho fermentar e envelhecer em barris quando

descobriram que a madeira permitia uma oxigenação moderada, além de proporcionar à bebida sabores, suavidade e complexidade.

A história da Tanoaria no Brasil é recente, com a vinda dos imigrantes italianos, alguns deles trouxeram na bagagem o conhecimento adquirido por tanoeiros portugueses na Europa. A atividade resiste na Serra, podendo ser encontrada em Monte Belo do Sul, Veranópolis, Flores da Cunha, Caxias do Sul e Bento Gonçalves.

De geração em geração

A fabricação de barris foi promovida à categoria de arte, uma arte que vem sendo forjada há séculos graças ao trabalho dos tanoeiros, que transmitem seu conhecimento de geração em geração, muitas vezes de pai para filho e neto.

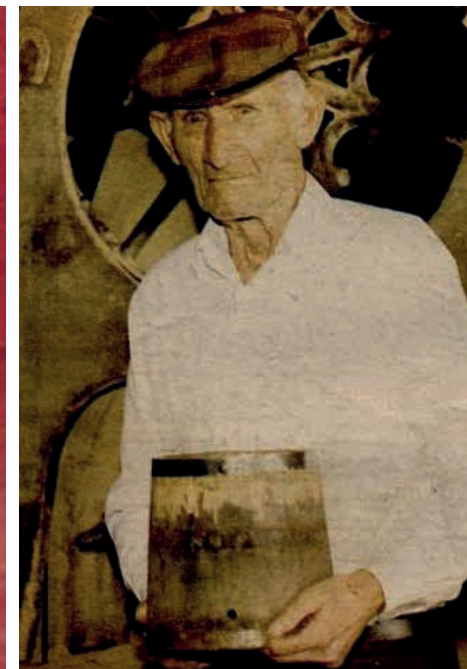
É um artesanato que se mantém em família; afinal, para adquirir este saber, é preciso ser aprendiz de um tanoeiro com vasta experiência.

Não se aprende, normalmente, no caso do Brasil, em uma escola: é um ofício de caráter puramente artesanal, adquirido com a prática. O aprendiz deve ter a habilidade de observar e reproduzir com exatidão tudo o que aprendeu, e podem passar muitos anos antes de se transformar em um tanoeiro profissional que domine com precisão a técnica de fazer barris.

Seguem exemplos de famílias que ainda se mantêm no ofício da tanoaria na Serra Gaúcha por várias gerações, que herdaram a mesma paixão e dão continuidade ao trabalho:

- Bento Gonçalves: Antonio Taffarel (pai), Leonildo Luiz Taffarel (filho) e Márcio Taffarel (neto).

- Monte Belo do Sul: Miguel Arcângelo Mesacaza (pai) Eugenio Mesacaza (filho), Mauro Mesacaza (neto).



Nas fotos, os tanoeiros Antonio Taffarel (pai), Leonildo Luiz Taffarel (filho) e Márcio Taffarel (neto), familiares do confrade Marcelo Taffarel.

É assim que se chama a arte de fazer barris, um ofício que ainda resiste no universo do vinho e que, graças às mãos dos tanoeiros, permite-nos saborear vinhos maduros, redondos e repletos de caráter.

Referências Bibliográficas:

DAL PIZZOL, R. & SOUZA, S.I. *Memórias do Vinho Gaúcho. Porto Alegre: AGE, 2014 (3 Volumes).*

MANFROI, V. *Degustação de Vinhos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004. 127p.*

RIZZON, L.A. *A Videira no Brasil. Caxias do Sul (s.n.t.) (material impresso).*



Indicações geográficas de vinhos brasileiros



João Carlos Taffarel | Angela Rossi Marcon

Indicações Geográficas de Vinhos Brasileiros

João Carlos Taffarel – Vitivicultor | Angela Rossi Marcon - Professora, Dra. Biotecnologia Enológica

O tema das Indicações Geográficas (IG's) não é contemporâneo. Desde os primórdios na antiga Grécia (século IV), há relatos de produtos que fazem relação com o lugar de origem como os vinhos de Corinto, as amêndoas de Naxos, o mel da Sicília e o mármore de Paros, enquanto no Império Romano, sob o reinado de Augustus, eram conhecidas as tâmaras do Egito, o presunto de Gália, as ostras de Brindisi e o mármore de Carrara. Na Bíblia, existem relatos de proteção de produtos como o vinho em Gedi (Cânticos I, 14), o cedro do Líbano (Cânticos III, 19 e Reis V, 6) que utilizavam uma espécie de sobrenome para produtos de diferentes origens, onde esta qualidade e diferenciação eram reconhecidas pelos consumidores (BRUSH, 2011; HATCHUEL, 2018, BERTOZZI, 1995, VALENTE et al., 2012).

Desta maneira, com o passar do tempo, surgem, nas ânforas de vinho, signos e selos, que normalmente eram desenhos em argila feitos nas hastes das ânforas que determinavam de onde aquele produto era proveniente e a quem pertencia e, posteriormente, outros produtos começaram a fazer o mesmo (VALENTE et al., 2012). Tal reconhecimento tornava esses produtos mais valorizados (impulsionados pela qualidade) e, conseqüentemente, instigava as falsificações. Esse fato levou os produtores da época a criarem mecanismos que podiam inibir essas fraudes como forma de prevenção a algum tipo de falsificação. Assim se estabelecem as primeiras punições para quem fraudasse o uso dos signos, as falsas indicações de proveniências e a usurpação de signos individuais (ALMEIDA, 2010, p. 38-39). O Código de Hamurabi, criado pelo sexto rei da Suméria Hamurábi, da primeira dinastia babilônica, no século XVIII, na Mesopotâmia, possui 282 leis talhadas em rocha de diorito em escrita cuneiforme e a Lei n. 227 foi a primeira lei instaurada no mundo para reprimir quem fizesse mau uso dos sinais (MACEDO, 2019).

Em 1666, na França, foi elaborado o primeiro texto jurídico que se refere a uma denominação de origem, e somente em 1756 a primeira indicação geográfica europeia passou a ser legalmente reconhecida (Douro – Portugal), surgida a partir da Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro, pelo futuro Marquês de Pombal.

No Brasil o tema das Indicações Geográficas é bem recente, cujos primeiros estudos iniciaram na década de 1990 pela Embrapa Uva e Vinho. Em 1995, realizou-se o primeiro projeto para o desenvolvimento de uma IG Brasileira relacionada ao vinho. A primeira denominação de origem brasileira foi conquistada em 2002 (DO Vale dos Vinhedos). Hoje o Brasil possui oito IG's reconhecidas (IP Campanha Gaúcha, DO Vale dos Vinhedos, IP Altos Montes, IP Farroupilha, IP Monte Belo, IP Pinto Bandeira, IP Vales da Uva Goethe, IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina) e duas em estruturação (Altos de Pinto Bandeira e Vale do São Francisco).

As IGs brasileiras são regulamentadas pela Lei da Propriedade Industrial n. 9.279, de 14 de maio de 1996 (BRASIL, 1996) e pela Instrução Normativa n. 25/2013, de 21 de agosto de 2013, do INPI (INPI, 2013). Considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996, art. 177). Denominação de Origem é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996, art. 178) (FLORES et al. 2019).

Além das indicações geográficas brasileiras relacionadas ao vinho, temos mais de 42 IG's registradas no INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial), sendo 34 Indicações de Procedência e 8 Denominações de Origem relacionadas a diversos produtos e também à herança histórico-cultural que é intransferível. Essa herança abrange vários aspectos relevantes como área de produção definida, tipicidade, autenticidade

com que os produtos são desenvolvidos e a disciplina quanto ao método de produção, garantindo um padrão de qualidade. Tudo isso confere uma notoriedade exclusiva aos produtores da área delimitada. Entre alguns destes produtos, temos o café do cerrado de Minas, o queijo da Serra da Canastra, as rendas da Divina Pastora, o artesanato de Goiabeiras, os calçados de Franca, a pedra cinza do Rio de Janeiro, a renda de renascença do Cariri Paraibano, cacau em amêndoas de Linhares (OLIVEIRA et al, 2017).

1.1 Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos

A primeira IG reconhecida no Brasil foi estruturada e desenvolvida com o objetivo de dar ordenamento, desenvolvimento e competitividade ao setor. Em 1995, com a criação da APROVALE (Associação dos Produtores de Uvas do Vale dos Vinhedos), através da manifestação de interesse por iniciativa própria dos produtores e com o estímulo da Embrapa Uva e Vinho, estabelece as condições organizacionais junto aos produtores do Vale dos Vinhedos para o desenvolvimento da primeira indicação geográfica brasileira. Assim, com a aprovação do projeto, a Embrapa juntamente com a Aprovale, Universidade de Caxias do Sul (UCS) e FAPERGS (Fundação de Apoio a Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul) iniciam os estudos.

As primeiras etapas do desenvolvimento da Indicação Geográfica foram focadas no zoneamento vitivinícola com a caracterização, quantificação, qualificação e delimitação da área geográfica, estruturando-se para a modalidade de Indicação de Procedência (IP Vale dos Vinhedos).

Paralelamente a estes estudos, foi criado o regulamento de uso que dá as diretrizes de produção e uso da marca. Esse regulamento de uso é validado pela criação e operacionalização do conselho regulador, onde foram elaborados os primeiros vinhos conforme as especificações deste regulamento, cujo conteúdo foi encaminhado para registro no INPI. Em 2002, foi obtido então o reconhecimento pelo INPI da IP Vale dos Vinhedos sendo oficialmente a primeira Indicação Geográfica do Brasil.

O regulamento de uso que é elaborado por cada indicação geográfica deve fazer menção às regras impostas para o reconhecimento da IP, como área delimitada para a produção da uva, quantidade limitada de produção por hectare, padrões de identidade e qualidade diferenciados para a vinificação, produtos vinícolas autorizados, análise sensorial para aprovação de todos os vinhos que desejam obter a IP, elaboração, maturação e engarrafamento obrigatório na área geográfica delimitada. Em meados de 2007, a IP Vale dos Vinhedos passa a integrar a lista de países com Indicação Geográfica de vinhos, publicado de acordo com o Artigo 54 (4) do Conselho de Régulation (EC) n.1493/1999 da União Europeia.

Em 2004, a APROVALE solicita demanda junto à Embrapa Uva e Vinho para reconhecer a região do Vale dos Vinhedos com uma Denominação de Origem, o qual conseguiu o reconhecimento em 2012.

A produção de uvas e a elaboração dos vinhos ocorrem exclusivamente na região delimitada do Vale dos Vinhedos, em uma área de 72,45 km² localizada nos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul.

Vinhedos.

1.1.1 Produtos permitidos na DO Vale dos Vinhedos

Os espumantes deverão ser elaborados exclusivamente pelo “Método Tradicional”, nas classificações Nature, Extra-brut ou Brut. As variedades permitidas são Chardonnay e/ou Pinot Noir.

As variedades permitidas para elaboração de vinhos finos brancos são Chardonnay de uso obrigatório, podendo ter corte com a Riesling Itália. Para os vinhos finos tintos secos, variedades permitidas: Merlot é obrigatória para os vinhos finos tintos, podendo ter cortes com vinhos de uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat.

1.2 IP Pinto Bandeira

Paralelamente à já criada IP Vale dos Vinhedos, outras associações de produtores surgem com os mesmos propósitos de promover o desen-

volvimento local e regional.

No ano de 2001 com a criação da ASPROVINHO (Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira), os produtores começaram a se articular e em 2002 formalizam o pedido junto à Embrapa Uva e Vinho para estruturação de uma Indicação Geográfica para vinhos finos da região. Com a internalização dos produtores, tais como visitas, reuniões técnicas, formou-se um grupo de trabalho envolvendo as instituições Asprovinho, Embrapa Uva e Vinho, Embrapa Clima Temperado, UCS, UFRGS (Universidade Federal do Rio Grande do Sul), Finep (Financiadora de Estudos e Projetos) e Fagro (Fundação de Apoio à Pesquisa e ao Agronegócio Brasileiro) para desenvolver o Regulamento de Uso da IP.

Após a elaboração de todos os documentos e regulamentos, em 2008 ocorre o pedido de reconhecimento da IP e protocolo do mesmo junto ao INPI cujo reconhecimento e a chegada dos primeiros vinhos com IP ocorreram em 2010.

A área geográfica delimitada da IP Pinto Bandeira possui 81,38 km², estando localizada nos municípios de Pinto Bandeira, Farroupilha e Bento Gonçalves. Para a obtenção da IP, no mínimo, 85% das uvas devem ser produzidas nesta área.

1.2.1 Produtos permitidos na IP Pinto Bandeira

Os espumantes finos são elaborados exclusivamente pelo “Método Tradicional” com as seguintes variedades permitidas: Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico e Viognier.

Para os vinhos finos brancos secos, as variedades permitidas são: Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasia Bianca, Malvasia de Candia, Moscato Branco, Sauvignon Blanc, Moscato Giallo, Viognier, Peverella, Riesling Itálico, Sémillon e Trebbiano.

Para a elaboração do Moscatel espumante, são permitidas as variedades: Moscato Branco, Moscato Giallo, Moscatel Nazareno, Moscato de Alexandria, Malvasia de Candia e Malvasia Bianca.

Os vinhos finos tintos devem ser elaborados com as variedades An-

celotta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Sangiovese, Pinotage e Pinot Noir.

1.3 IP Monte Belo

No ano de 2003, surge a Associação dos Vitivinicultores de Monte Belo do Sul (Aprobelo) e, em 2004, manifesta à Embrapa Uva e Vinho a intenção no desenvolvimento de uma indicação geográfica, que após uma análise inicial, constitui-se um grupo de trabalho com a participação de representantes da Aprobelo, Embrapa e UCS, que no mesmo período é elaborado e aprovado projeto junto à Finep para o desenvolvimento da IP. Com parceria da Embrapa Clima Temperado, UFRGS e FAGRO, iniciaram-se os trabalhos de caracterização do relevo e da geologia; mapeamento de solos, caracterização climática, caracterização vitícola, caracterização química e sensorial dos vinhos comerciais e experimentais, caracterização da paisagem vitícola; delimitação da área geográfica da IP Monte Belo e o desenvolvimento da primeira versão do Regulamento de Uso.

Em 2013, juntamente ao INPI obteve-se o suporte à etapa final de reconhecimento da IP, validação do Regulamento de Uso (R.U.) da IP, desenvolvimento das normativas de controle, operacionalização no Conselho Regulador com abertura dos primeiros processos de qualificação de vinhos comerciais, elaboração das notas técnicas e finalmente o reconhecimento e depósito da IP Monte Belo.

A área delimitada da IP Monte Belo tem um total de 56,09 km², estando 80% no município de Monte Belo do Sul e o restante nos municípios de Bento Gonçalves e Santa Tereza. Cem por cento das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos devem ser produzidas na área delimitada.

1.3.1 Produtos permitidos na IP Monte Belo

Os espumantes finos brancos e rosados poderão ser elaborados pelo Método Charmat ou Tradicional (mínimo 9 meses de autólise de leveduras) com as seguintes variedades: mínimo de 40% de Riesling Itá-

lico e de 30% de Pinot Noir, máximo de 30% de Chardonnay e 10% de Prosecco (Glera).

O moscatel espumante, branco ou rosado deve ser elaborado com pelo menos 70% de uvas moscato, podendo ser: Moscato Branco, Moscato Giallo, Moscato de Alexandria, Moscato de Hamburgo, Malvasia Bianca e Malvasia de Cândia.

As variedades permitidas para vinhos finos tintos secos são: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Tannat, os quais devem ter no mínimo 85% de vinho da uva do varietal. O vinho tinto assemblage pode conter 40% de Merlot, mais cortes de, no máximo, 40% de Cabernet Sauvignon, 30% de Cabernet Franc e 15 % de Tannat, Egiodola ou Alicante Bouschet.

Os vinhos finos brancos secos podem ser elaborados com as variedades: Riesling Itálico ou Chardonnay, os quais devem ter no mínimo 85% de vinho da uva do varietal. Os brancos assemblage possuem no mínimo 60% de Riesling Itálico e 20% de Chardonnay.

1.4 IP Farroupilha

No ano de 2005 surge a Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos Espumantes, Sucos e Derivados (AFAVIN), que manifesta à Embrapa Uva e Vinho a intenção no desenvolvimento de uma indicação geográfica e, em 2009, é elaborado e aprovado o primeiro projeto junto à Embrapa para o desenvolvimento da IP em parceria com UCS, Embrapa Clima temperado e Universidade Federal do Rio Grande do Sul culminando com o depósito em 2014 junto ao INPI. O pedido da IP Farroupilha foi deferido e publicado pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial no dia 14 de julho de 2015, e tornou-se a quinta Indicação Geográfica na modalidade de Indicação de Procedência de Vinhos Finos do Brasil.

A Indicação de procedência de Farroupilha é focada exclusivamente na produção de vinhos moscatéis, sendo que a área delimitada apresenta a maior produção de uvas moscatéis do Brasil para processamento. A

principal variedade é conhecida por ‘Moscato Branco’, que supostamente foi introduzida na década de 1930 e até o presente momento não existem relatos de produção em outros países. A IP Farroupilha responde por cerca da metade da produção da casta no país, porém outras variedades que possuem o sabor moscatel também são permitidas.

A área geográfica delimitada é de 379 km², 99% localizada no município de Farroupilha, com pequenas áreas em Caxias do Sul, Pinto Bandeira e Bento Gonçalves. Uma das curiosidades desta delimitação da IP é possuir uma área de 129 km² para a produção de uvas moscatéis. Para a obtenção do selo, os vinhos devem ser elaborados com 85% de uvas provenientes dessa região. A elaboração, o engarrafamento e o envelhecimento dos vinhos também devem ser feitos na origem (espumantes e frisantes podem ser engarrafados nos municípios limítrofes da IP). Existem padrões para a elaboração de cada tipo de vinho, com controles analíticos e sensoriais. Os vinhos são autorizados para comercialização somente após passarem pelos controles do Conselho Regulador da IP, que atesta a conformidade dos produtos em relação aos requisitos do Regulamento de Uso e cada garrafa de vinho da IP possui um selo de controle numerado, o que possibilita a rastreabilidade dos produtos.

1.4.1 Produtos elaborados na IP Farroupilha

Vinhos finos moscatéis, incluindo moscatel espumante Branco e Rosé, vinho fino tranquilo branco moscatel, frisante moscatel, licoroso moscatel, mistela e brandy de moscatel.

As variedades permitidas são: Moscato Branco, Moscato Bianco, Malvasia de Cândia, Moscato Giallo, Moscatel de Alexandria, Malvasia Bianca, Moscato Rosado e Moscato de Hamburgo.

1.5 IP Altos Montes

Em 2002 surge a Associação de Produtores de Vinhos dos Altos Montes (Apromontes), e em 2005 iniciaram as tratativas para os estudos da Indicação Geográfica. Em conjunto, a Embrapa Uva e Vinho, Ibravin,

UCS, UFRGS e SEBRAE iniciaram os estudos e execução do projeto que possibilitou o desenvolvimento da Indicação de Procedência Altos Montes. Realizaram a caracterização do relevo e da geologia, zoneamento edáfico, zoneamento climático, caracterização vitícola, caracterização química e sensorial dos vinhos, estudo da paisagem, delimitação da área geográfica da IP Altos Montes, desenvolvimento e definição do Regulamento de Uso e do Sistema de Controle da IP, operacionalização e validação do Conselho Regulador. E em 2012 foi realizado o depósito do pedido de reconhecimento da IP Altos Montes junto ao INPI onde no ano de 2013 obteve-se o reconhecimento da IP Altos Montes.

Com altitudes entre 570 e 885 m, nos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua, na Indicação de Procedência Altos Montes, as temperaturas dessa região são mais amenas e a interação com os solos e as culturas possibilitam um período mais longo e mais tardio de maturação em relação à média da Serra Gaúcha.

A área geográfica delimitada é de 173,84 km², sendo que no mínimo 85% das uvas devem ser produzidas na área delimitada. A produção dos vinhos também deve ser concentrada na área delimitada.

1.5.1 Produtos permitidos

Os espumantes finos podem ser brancos e rosados: variedades Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico e Trebbiano;

O moscatel espumante pode ser branco ou rosado elaborado com as variedades Moscato Branco, Moscato Bianco R2, Moscato Giallo, Moscato de Alexandria e Malvasias.

Os vinhos finos tintos secos são elaborados com as variedades Cabernet Franc, Merlot, Ancellotta, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Refosco, Marselan e Tannat;

Os vinhos finos brancos secos são elaborados com as variedades Riesling Itálico, Malvasia de Candia, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer e Moscato Giallo.

Os vinhos finos rosados secos podem ser elaborados com as varie-

dades Pinot Noir e Merlot.

1.5 IP Vales das Uvas Goethe

No ano de 2002 foi fundada a Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe (PROGOETHE), onde inicia o processo de estruturação da Indicação de Procedência, contando com o apoio do SEBRAE/SC, da EPAGRI e da UFSC. No ano de 2008, o governo do Estado de Santa Catarina promulga a lei estadual nº 14.389, que denomina “Vales da Uva Goethe” a região compreendida entre os municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Içara, Cocal do Sul, Treze de Maio, Orleans e Nova Veneza entre as Encostas da Serra Geral e o Litoral Sul Catarinense. A associação PROGOETHE é declarada utilidade pública pelo município de Urussanga, através da lei municipal nº 2.321. Em 2010, a PROGOETHE protocola o pedido de registro da IP Vales da Uva Goethe junto ao INPI. E no ano de 2012 o INPI reconhece a Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe. É implantado o Conselho Regulador da IP Vales da Uva Goethe, responsável pela gestão da indicação geográfica.

Vales da Uva Goethe foi a primeira Indicação de Procedência do Estado de Santa Catarina a obter o registro junto ao INPI.

Dentro desta delimitação existe uma área chamada “Vales da Uva Goethe”, com 458,9 km², localizada nas bacias do Rio Urussanga e do Rio Tubarão, na qual deve ser produzida a uva utilizada na elaboração dos produtos da IP.

A elaboração dos vinhos da IP se dá exclusivamente com uvas da variedade Goethe (originalmente designada como “Roger’s 01”, a Goethe foi obtida nos EUA no século XIX, a partir do cruzamento entre as variedades Moscato de Hamburgo e Carter) e seus clones, como Goethe Primo (mutação da Goethe ocorrida em Urussanga na década de 1950). Seus vinhedos são tradicionalmente cultivados em sistema latada e os vinhos são elaborados e engarrafados essencialmente na área geográfica delimitada. Uma particularidade é a permissão para a elaboração de espumantes pelo método tradicional ou charmat com a variedade *Vitis*

americana.

Os produtos elaborados nesta IP são: vinhos brancos, seco, suave ou demi sec, vinho branco leve seco, suave ou demi sec, vinho espumante brut ou demi-sec método Champenoise ou Charmat.

1.6 IP Campanha Gaúcha

A década de 1980 marca o surgimento dos primeiros investimentos relevantes na vitivinicultura da região da Campanha Gaúcha. Nos anos de 2000, a região teve um aumento importante dos investimentos em vinhedos e vinícolas, dessa forma disseminando a produção para diversos municípios da Campanha Gaúcha.

Em 2010, criou-se a Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha e, no ano de 2013, deu-se início o projeto de estruturação da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha. No período de 2013 a 2017, o projeto possibilitou obter, além de diversos avanços tecnológicos, a delimitação da área geográfica e a respectiva caracterização dos fatores naturais e dos fatores humanos associados à vitivinicultura; definição do Regulamento de Uso, estabelecimento do Plano de Controle para os produtos da IP, descrição dos processos de elaboração e das características físico-química e sensoriais dos vinhos e comprovação do renome da Campanha Gaúcha como região produtora de vinhos finos. Em 2017, o pedido de registro da IP Campanha Gaúcha é protocolado junto ao INPI e, em 2020, a Indicação de Procedência de Vinhos da Campanha Gaúcha é reconhecida.

É considerada a região produtora mais quente e com menor índice pluviométrico do Sul do Brasil. A área de vinhedos com variedades *Vitis vinifera* é cultivada tradicionalmente em espaldeiras.

Situada no bioma Pampa do estado do Rio Grande do Sul, a área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha possui 44.365 km² a oeste-sudoeste do Rio Grande do Sul, localizada entre as seguintes coordenadas: ao norte, 28°50'53" de latitude sul e 56°06'27" de longitude oeste; ao sul, 31°57'31" de latitude sul e 53°57'06"

de longitude oeste; a leste, 31°24'02" de latitude sul e 53°33'36" de longitude oeste; a oeste, 30°11'36" de latitude sul e 57°38'37" de longitude oeste. A região é contornada pelas regiões da Serra do Sudeste, Depressão Central e Missões e pelos limites de fronteira com a Argentina e o Uruguai. Os municípios e distritos que a compõem a IP são os limites político-administrativos definidos pelo IBGE, em 2015.

1.6.1 Produtos elaborados na IP Campanha Gaúcha

Vinho fino branco tranquilo, vinho fino rosado tranquilo, vinho fino tinto tranquilo, vinho espumante.

As cultivares autorizadas são: uvas tintas - Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Alvarinho, Ancellotta, Barbera, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, French Colombard, Gamay, Grenache, Ruby Cabernet, Sangiovese, Pinot Noir, Pinotage Longanesi, Syrah, Tannat, Tempranillo (Tinta Roriz), Aragones, Touriga Nacional Malbec, Marselan e Merlot; uvas brancas - Gewurztraminer, Moscato Branco (Moscato Petit Grain), Moscato de Hamburgo, Moscato Giallo, Pinot Grigio (Pinot Gris), Riesling Itálico, Riesling Renano, Sauvignon Blanc, Sémillon, Trebbiano (Saint Emilión) e Viognier.

1.7 IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

No ano de 2005 surge a Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (Acavitis). Em 2013, a Acavitis registra no INPI a marca coletiva para os vinhos finos de altitude de Santa Catarina.

Em 2015 foi criada a Associação “Vinho de Altitude – Produtores & Associados” que substitui a Acavitis e surge a demanda dos produtores para a estruturação de uma indicação geográfica para os vinhos da região. Em 2017 inicia-se o projeto de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I) para a estruturação da Indicação de Procedência para os vinhos finos de altitude de Santa Catarina em parceria interinstitucional entre a Epagri (coordenação), Embrapa Uva e Vinho, Sebrae, UFSC e Associação Vinhos de Altitude – Produtores & Associados.

Em 2020 foi publicado o livro “Vinhos de Altitude de Santa Catari-

na” com a caracterização da região produtora, indicadores e instrumentos para proposição de uma indicação geográfica, resultado do trabalho da Epagri em parceria com a Embrapa Uva e Vinho, UFSC e Sebrae. Em 2021, a região obteve a concessão do registro da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina pelo INPI.

A IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina compreende uma região vitivinícola jovem e corresponde a uma delimitação localizada na zona vitivinícola mais fria e de maior altitude do sul do Brasil. Está situada entre as coordenadas 26°31’43” e 28°38’21” de latitude sul, no estado de Santa Catarina. A produção de uvas e vinhos abrange diversos municípios, sendo que os vinhedos estão concentrados em altitudes entre 900 m a 1400 m.

A área geográfica delimitada totaliza 19.676 km² que abrange 29 municípios da região: Água Doce, Anitápolis, Arroio Trinta, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Brunópolis, Caçador, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Curitibanos, Fraiburgo, Frei Rogério, Iomerê, Lages, Macieira, Painel, Pinheiro Preto, Rancho Queimado, Rio das Antas, Salto Veloso, São Joaquim, São José do Cerrito, Tangará, Treze Tílias, Urubici, Urupema, Vargem Bonita e Videira.

1.1.7 Produtos autorizados da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina

Vinho fino e vinho nobre branco, rosado e tinto, vinho licoroso, espumante natural, moscatel espumante e brandy.

As variedades autorizadas são: tintas - Aglianico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola, Petit Verdot, Pignolo, Pinot Noir, Rebo, Refosco dal Pedunco Rosso, Grechetto, Malbec, Marselan, Merlot, Sangiovese, Syrah, Touriga Nacional e Montepulciano; brancas - Moscato Bianco, Moscato Giallo, Chardonnay, Garganega, Gewurztraminer, Ribolla Gialla, Rondinella, Sauvignon Blanc, Sémillon e Vermentino.

1.8 DO Altos de Pinto Bandeira

A estruturação da Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira está sendo desenvolvida em um projeto de PD&I executado pela Embrapa Uva e Vinho com a participação da Embrapa Clima Temperado, Universidade de Caxias do Sul e Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

O setor vitivinícola da região é representado pela Associação dos Produtores de Vinhos de Pinto Bandeira (Asprovinho).

O produto da futura DO Altos de Pinto Bandeira é o espumante fino, elaborado com uvas das variedades Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico cultivadas em espaldeira na região da DO.

1.8.1 IP Vale do São Francisco

A estruturação da Indicação de Procedência Vale do São Francisco para vinhos está vinculada ao projeto financiado pelo Ministério de Ciência e Tecnologia / Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e tem as seguintes instituições como executoras: Embrapa Uva e Vinho (coordenação), Embrapa Semiárido, Embrapa Clima Temperado, UCS, UFLA, Universidade Federal de Pelotas (UFP) e Instituto Federal do Sertão. O setor vitivinícola da região é representado pelo “Instituto do Vinho do Vale do São Francisco” (Vinhovaf). O projeto conta, ainda, com outras instituições que participam de diversas pesquisas para apoiar o desenvolvimento tecnológico da vitivinicultura da região do Vale do São Francisco.

Os produtos IP Vale do São Francisco incluem vinhos finos tranquilos branco, rosado e tinto, espumante fino e moscatel espumante.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, A.F.R. *A autonomia jurídica da denominação de origem*. Wolter Kluwer Portugal sob a marca Coimbra editora. Coimbra: Almedina, 2010.

BERTOZZI, L. *Designations of origin: quality and specification*. Food Quality and Preferences, v.6, p.143-147, 1995.

BRASIL. *Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996*. Brasília, DF: Senado Federal,

1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 21 nov. 2021.
- BRUCH, K. L. *Signos distintivos de origem: entre o velho e o novo mundo vitivinícola*. Tese de Doutorado Programa de Pós-Graduação em Direito da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.
- CAPRA, G. *Da Serra Gaúcha, uma nova Indicação Geográfica para o Brasil*, 2013. *Notícias Embrapa Uva e Vinho*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/28801109/da-serra-gaucha-uma-nova-indicacao-geografica-para-o-brasil>.
- EMBRAPA UVA E VINHO. *Indicações geográficas de vinhos do Brasil*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-registrada>.
- EMBRAPA UVA E VINHO, 2003. *Região de Monte Belo: Indicação de Procedência: vinhos finos tranquilos e espumantes*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/975329/regiao-de-monte-belo-indicacao-de-procedencia-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes>
- FLORES, C. A.; MANDELLI, F.; FALCADE, I.; TONIETTO, J.; SALTON, M. A.; ZANUS, M. C. *Vinhos de Pinto Bandeira: características de identidade regional para uma Indicação Geográfica*, 2005. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/541424/vinhos-de-pinto-bandeira-caracteristicas-de-identidade-regional-para-uma-indicacao-geografica>.
- FLORES, S. S.; TONIETTO, J., TAFFAREL, J. C. *Painel de Indicadores para Avaliação das Indicações Geográficas de Vinhos Brasileiros*. *Cadernos de Prospecção Salvador*, v. 12, n. 4, p. 997-1009, dezembro, 2019. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/208196/1/27973-124738-2-PB.pdf>
- HATCHUEL, E., 2018. *Indicações geográficas e ações de marketing: um estudo sobre o Vale dos Vinhedos (Vale Dos Vinhedos-RS, Brasil) e Luján De Cuyo (Mendoza, Argentina)*. Tese de Doutorado Programa de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro Disponível em: <https://tede.ufrrj.br/jspui/bitstream/jspui/4708/2/2018%20-20Elizabeth%20Hatchuel.pdf>
- INPI. INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (Brasil). *Instrução Normativa INPI n. 25, de 21 de agosto de 2013*. 2013. Disponível em: [http://www.inpi.gov.br/images/docs/instrucao_normativa_25_indicacoes_geograficas\[2\].pdf](http://www.inpi.gov.br/images/docs/instrucao_normativa_25_indicacoes_geograficas[2].pdf). Acesso em: 20 nov. 2021.
- MACEDO, M. *Código de Hamurabi*, 2020. Disponível em <https://www.educamaisbrasil.com.br/enem/historia/codigo-de-hamurabi>.
- OLIVEIRA, H.; GIESBRECHT, R.; MINAS, B.A. DE; GONÇALVES, M. F. W.; SCHWANKE, F. H. *Indicações Geográficas Brasileiras*. Brasília, SEBRAE, INPI, 327 p. 2016. Disponível em: https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/arquivos/livro_indicacoes_geograficas_brasileiras.pdf
- PANDOLFO, C.; VIANNA, L. F. N. *Vinhos de Altitude de Santa Catarina: Caracterização da região produtora, indicadores e instrumentos para proposição de uma indicação geográfica*. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), Editado pelo Departamento Estadual de Marketing e Comunicação (DEMC), Florianópolis, 2020, 204 pgs. Disponível em: <http://sistemas.epagri.sc.gov.br/semob/consulta.action?subFuncao=consultaPublicacoesDetalhe&cdDoc=47709>
- TONIETTO, J.; ZANUS, M., C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. *O Regulamento de Uso da Indicação Geográfica Pinto Bandeira Vinhos Finos Tranquilos e Espumantes*. Documentos 83, 2013. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/94886/1/doc083.pdf>
- TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. *O regulamento de uso da indicação geográfica Altos Montes: vinhos finos tranquilos e espumantes*. Documentos 85, 2013. *Embrapa Uva e Vinho*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/975276/o-regulamento-de-uso-da-indicacao-geografica-altos-montes-vinhos-finos-tranquilos-e-espumantes>
- TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; GUERRA, C. C. *O Regulamento de uso da Indicação Geográfica Monte Belo*. Documentos 102, 2016. *Embrapa Uva e Vinho*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/>

busca-de-publicacoes/-/publicacao/1063220/o-regulamento-de-uso-da-indicacao-geografica-monte-belo

TONIETTO, J.; GUERRA, C. C.; MANDELLI, F.; SILVA, G. A. da; MELLO, L. M. R. de; ZANUS, M. C.; HOFF, R.; FLORES, C. A.; FALCADE, I.; HASENACK, H.; WEBER, E.; CALZA, A. A.; FAÉ, R. Monte Belo: características da identidade regional para uma indicação geográfica de vinhos. *Embrapa Uva e Vinho. Circular Técnica 76*, 2008. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/busca-de-publicacoes/-/publicacao/542747/monte-belo-caracteristicas-da-identidade-regional-para-uma-indicacao-geografica-de-vinhos>.

VALENTE, M. E. R.; Perez, R.; Ramos, A. M.; Chaves, J. B. P. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. *Tecnologia de Alimentos. Cienc. Rural 42 (3)*, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cr/a/G4h5QWDs78hSpTqvmqFCcNQ/abstract/?lang=pt>

ZANELLA, V., 2015. Temperatura monitorada em parreirais no Vale dos Vinhedos. *Notícias, Embrapa Uva e Vinho*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/web/portal/uva-e-vinho/busca-de-noticias/-/noticia/2573963/temperatura-monitorada-em-parreirais-no-vale-dos-vinhedos>

ZANELLA, V., 2015. Assinatura de contrato garante teste de clones das cultivares de uva mais expressivas em regiões com Indicação Geográfica. *Notícias, Embrapa Uva e Vinho*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/8645750/assinatura-de-contrato-garante-teste-de- clones-das-cultivares-de-uva-mais-expressivas-em-regioes-com-indicacao-geografica>.







O enoturismo no Brasil



A Pipa Pórtico, no acesso principal de Bento Gonçalves, foi construída durante a gestão como prefeito do primeiro presidente da Confraria, Ormuz Rivaldo Freitas. Foto crédito: Carlos Ben

Marco Antonio Salton | Giuliano Elias Pereira

O Enoturismo no Brasil

Marco Antonio Salton- Engenheiro Agrônomo M.Sc. – Vitiviniculor |
Giuliano Elias Pereira - Engenheiro Agrônomo PhD, Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho

As regiões produtoras de vinho no Brasil estão se diferenciando pelas suas características de identidade e qualidade dos produtos elaborados. Uma grande parte deste sucesso vem sendo impulsionado através do turismo vitivinícola, ou seja, do enoturismo, que traz o consumidor para o local de origem da produção.

Enoturismo é um segmento do turismo que pressupõe o deslocamento de pessoas, motivadas pelas propriedades organolépticas e por todo o contexto da viticultura, da elaboração e degustação de vinhos; bem como a apreciação das tradições, cultura, gastronomia e originalidade dos territórios do vinho. É um fenômeno dotado de subjetividade em que o principal conteúdo está no encontro com quem produz uvas e vinhos (Valduga; Minasse, 2018).

Segundo Gabardo (2019), o enoturismo constitui uma experiência repleta de estímulos sensoriais, emanados pelo vinho e suas paisagens, na qual visitantes e anfitriões exercitam o gosto e alimentam emoções, conjugando o prazer e saber, conhecimento e afetividade. Onde saber e sabor se aproximam de forma concreta, não apenas etimologicamente.

Mas para que o enoturismo aconteça é necessário, além dos atrativos históricos, culturais e sociais da região, a sua interação com vários segmentos de serviços que são considerados fundamentais, como: restaurantes, bares, bistrôs, hotéis e pousadas. Isto possibilita a valorização da culinária local e desta maneira nasce a enogastronomia (Splendor, 2003).

A enogastronomia é a união de segmentos sustentada por um tripé que compreende o produtor rural, as empresas (vinícolas e restaurantes) e o território, onde são desenvolvidos e aplicados conhecimentos teóri-

cos, técnicos e práticos no oferecimento de produtos particulares e de qualidade aos consumidores finais. Neste sentido, a enogastronomia é o alicerce territorial para o desenvolvimento do turismo de vinhos e da gastronomia em regiões vitivinícolas (Silva, 2015).

Entre os desafios e oportunidades ao desenvolvimento do enoturismo estão as vivências enoturísticas. Estas podem ser de aspecto prático como o provar, aprender, conhecer o vinho, apreciar a enogastronomia local, descobrir o ambiente, o vinhedo, a adega e a colheita das uvas. Mas também temos as vivências de aspecto sentimental que nos permitem apreciar o ar puro, a simplicidade, a autenticidade, o estilo de vida, o bem-estar, o espaço rural, a comunidade local, o amor à terra, a festividade, patrimônio local preservado, a arquitetura das vinícolas, o cenário como estética na edificação e as caves subterrâneas.

As vivências enoturísticas são fomentadas pela inovação, criatividade e estratégias de marketing, para que o turista tenha realizado sua experiência de forma exitosa, envolvendo a emoção e desfrutando de momentos únicos e inesquecíveis.

Como tudo começou.....

A uva e o vinho têm um papel agregador entre as comunidades que trabalham e se desenvolvem em torno desta atividade. O início do enoturismo está ligado às atividades sociais, eventos e confraternizações que procuravam exaltar e divulgar a uva e o vinho produzido na localidade.

Em **Caxias do Sul** ocorreu em 1881 a Festa da Vindima, realizada durante a colheita da uva. Esta teria sido a primeira manifestação desse gênero de festas e comemorações na Serra Gaúcha, que posteriormente se tornou a precursora da Festa Nacional da Uva, iniciada em 1931 (Dal Pizzol; Souza, 2014a, 2014b)

A Festa Nacional da Uva em Caxias do Sul tornou-se referência e agregou além da cultura da uva, os aspectos urbanos e a pujança econômica e industrial da cidade. A partir de 1950, e nas festas subsequentes, a presença do Presidente da República prestigiando o evento conferiu

grande visibilidade à festa que contou com a presença de turistas de nível nacional e internacional.

Segundo o site da organização da última Festa Nacional da Uva realizada no ano de 2019, o público estimado de visitantes foi de 600 mil pessoas.

Já em **Bento Gonçalves**, no ano de 1967, com muito trabalho e união da comunidade, surge a Festa Nacional do Vinho batizada como Fenavinho. O vinho encanado distribuído gratuitamente atraiu milhares de pessoas e foi registrada a participação de turistas de diversas partes do Brasil e até da América Central. O grande destaque e repercussão nacional foi a presença do Presidente da República Humberto de Alencar Castelo Branco e também do famoso e influente jornalista Francisco de Assis Chateaubriand. Estava lançada aos quatro cantos do país a maior festa relacionada à cultura do vinho brasileiro.

A Fenavinho foi um divisor de águas para Bento Gonçalves, sendo considerada a mãe de todas as feiras no município. Nascia assim o turismo de negócios com uma conotação cultural e social que alavancou a economia local. A mesma influenciou as gerações mais jovens; despertando o senso cívico, de amor à terra, à uva, ao vinho, à valorização dos antepassados e ao resgate da cultura italiana.

A última Fenavinho ocorreu em 2019, tendo sido realizada em conjunto com a feira multissetorial Expobento, reunindo um público de 253 mil pessoas e movimentando R\$ 40 milhões.

Em **Flores da Cunha**, no ano de 1967, surge a Festa Nacional da Vinhedo, conhecida como FenaVinhedo. A festa valoriza o trabalho, a uva, o vinho e os antepassados. Na sua edição de 2020, reuniu aproximadamente 100 mil pessoas, que celebraram a festa com uma farta gastronomia e variadas atrações culturais.

Em 1979, nasce a Festa Nacional da Champanha em **Garibaldi**, a Fenachamp. Uma festa que valoriza seus moradores e os visitantes, que celebram a qualidade dos espumantes produzidos na região, com o objetivo de proporcionar o desenvolvimento comunitário, econômico e

social do município.

Na sua última edição, de 2019, a Fenachamp atraiu cerca de 67 mil visitantes.

Em São Paulo, no município de **Jundiaí**, nasce em 1934 a primeira Festa da Uva de Jundiaí. Recebeu mais de 100 mil visitantes em sua primeira edição - um grande sucesso na época.

Na 37ª edição Festa da Uva e 8ª edição da ExpoVinhos, em 2020, recebeu um público de mais de 200 mil pessoas.

Nos mais variados polos vitícolas do Brasil são realizadas as tradicionais Festas da Uva. Essas festas valorizam a cultura local e o seu pioneirismo no cultivo das mais diversas castas, sendo precursoras do enoturismo, gerando desenvolvimento social e econômico aos municípios e regiões envolvidas.

Regiões de Enoturismo no Brasil

Segundo Flores & Flores (2012), um traço em comum a todos os roteiros torna-se a assinatura do enoturismo brasileiro: o bem receber. As vinícolas são acolhedoras, têm suas portas abertas aos visitantes e muito orgulho em mostrar seu trabalho. O turismo é uma das formas mais sadias de divulgar o vinho brasileiro, agregar valor, gerar renda e a diferenciação nas pequenas comunidades. É moda beber vinho, é moda saber de vinho.

Em 2011 foi lançado o Diagnóstico do Enoturismo no Brasil, uma parceria entre SEBRAE e IBRAVIN, em que a enóloga Maria Amélia Duarte Flores percorreu as principais regiões vitivinícolas brasileiras, realizando uma análise ambiental e caracterizando as potencialidades de cada região. Um trabalho que vislumbrou o grande número de oportunidades de crescimento exponencial deste setor, em paralelo ao aumento do consumo de vinhos brasileiros.

Podemos citar, entre as principais regiões vitivinícolas brasileiras, os estados, regiões e municípios que apresentam um grande diferencial enoturístico, como:

1- RIO GRANDE DO SUL:

1.1- Serra Gaúcha: Composta pelos principais municípios que fazem parte do Roteiro Uva e Vinho, no total de 25: Antônio Prado, Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Cotiporã, Flores da Cunha, Farroupilha, Garibaldi, Guaporé, Monte Belo do Sul, Nova Alvorada, Nova Araçá, Nova Bassano, Nova Pádua, Nova Prata, Nova Roma do Sul, Pinto Bandeira, Protásio Alves, Santa Tereza, Santo Antônio da Palma, São Marcos, Serafina Correa, Veranópolis, Vila Flores, Vila Maria, Vista Alegre do Prata.

1.2- Campanha Gaúcha: Composta pelos municípios de Alegrete, Bagé, Candiota, Dom Pedrito, Itaqui, Rosário do Sul, Santana do Livramento, Uruguaiana e Quaraí.

1.3- Região Central de Santa Maria; Vale Vêneto e Quarta Colônia.

1.4- Serra do Sudeste: Encruzilhada do Sul e Pinheiro Machado

1.5- Região Metropolitana de Porto Alegre

1.6- Rio Grande – Ilha dos Marinheiros

1.7- Alto Uruguai

1.8- Campos de Cima da Serra

2- SANTA CATARINA:

2.1- Vale do Rio do Peixe: Pinheiro Preto, Tangará, Videira, Treze Tílias e Água Doce

2.2- Serra Catarinense: Lajes, São Joaquim e Urubici

2.3- Vales da uva Goethe: Urussanga

2.4- Nova Trento

3-PARANÁ

3.1-Norte: Marialva e Maringá

3.2- Bituruna

3.3- Colombo

3.4- Região Metropolitana: São José dos Pinhais

3.5- Santa Felicidade- Curitiba

3.6- Campo Largo

3.7- Piraquara

3.8- Toledo

4- SÃO PAULO

4.1- Leste-Nordeste Paulista: Amparo, Espírito Santo do Pinhal, Franca, Itobi, São Sebastião da Gramma

4.2- Circuito das Frutas: Atibaia, Indaiatuba, Itatiba, Itupeva, Jarinu, Jundiá, Louveira, Morungaba, Valinhos e Vinhedo

4.3- Alta Mogiana-Centro-Oeste Paulista: Ituverava, Ribeirão Preto

4.4- Sudoeste-Centro-Sul Paulista: Itaí, Bofete

4.5- Mesorregião Macro Metropolitana Paulista: São Roque

5- MINAS GERAIS

5.1- Serra da Mantiqueira: Andradas, Caldas, Jacutinga, Santa Rita de Caldas e São Bento do Sapucaí.

5.2- Sul de Minas: Boa Esperança, Cordislândia, Três Corações, Três Pontas, Santo Antônio do Amparo, São Gonçalo do Sapucaí.

5.3- Vale do Jequitinhonha: Diamantina.

5.4- Alto Parnaíba: Araxá, Patos de Minas, Sacramento, Serra do Salitre

6- ESPÍRITO SANTO

6.1- Região da Pedra Azul

6.2- Santa Tereza

7- BAHIA E PERNAMBUCO

7.1- Vale do Rio São Francisco, eixo de Petrolina e Juazeiro, assim como os municípios dos arredores (Casa Nova, Sobradinho e Curaçá, na Bahia, e Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó, em Pernambuco). Em Lagoa Grande, organiza-se a cada dois anos a VinhuvaFest, a festa da uva e do vinho, com a apresentação dos produtos com degustação pelas vinícolas, assim como a realização de shows e premiações.

Dentre as cidades citadas acima, existem os diferenciais dos rotei-

ros turísticos desenvolvidos por cada uma delas. Isto ocorre devido ao caráter cultural e pela qualidade e reconhecimento dos seus vinhos ou espumantes produzidos.

No Brasil, o enoturismo é muito reconhecido, principalmente na Serra Gaúcha (Falcade, 2001). Este boom enoturístico ocorreu desde o início dos anos 2000, quando o Vale dos Vinhedos obteve o registro da Indicação de Procedência para vinhos finos e espumantes, a primeira Indicação Geográfica - IG do Brasil. Atualmente no Brasil temos oito Indicações Geográficas para vinhos e espumantes e mais duas em construção. Elas trazem, entre os principais benefícios, a organização dos produtores em prol dos produtos locais, com melhorias do processo de produção das uvas e de elaboração dos vinhos, e o estímulo ao desenvolvimento do enoturismo. Certamente esta nova concepção de enoturismo voltado aos produtos diferenciados e exclusivos de cada região irá possibilitar uma expansão da nossa viticultura de qualidade, criando novas oportunidades de serviços e negócios que geram renda, ampliam a reputação da região e possibilitam o aumento da cultura e do consumo de vinhos.

Além da Serra Gaúcha, outras regiões com enoturismo em vias de desenvolvimento e crescimento são o Vale do São Francisco, a região do sul de Minas Gerais, Santa Catarina, Campanha Gaúcha, dentre outras.

No Vale do São Francisco, algumas vinícolas se organizaram, oferecendo aos enoturistas passeios de barco no rio São Francisco, bem como na represa de Sobradinho, a segunda maior represa artificial do mundo, atrás apenas das Três Gargantas na China. Os barcos que navegam no rio fazem a eclusagem, numa subida do rio para a represa, com desnível de cerca de 60 metros, durando cerca de 30 minutos. O passeio de barco oferece almoço de peixes e outras comidas típicas, com vinhos e espumantes da região. O Vapor do Vinho, como é chamado, conta com um grande barco de três andares, para mais de 100 pessoas, além de outros menores.

No sul de Minas, os municípios de Andradadas, Caldas e Santa Rita

de Caldas investiram num receptivo de turistas, com visitas às empresas tradicionais, degustações, restaurantes, visitas técnicas, tendo aumentado muito a procura pelos produtos, mesmo com a pandemia.

Em São Paulo, uma vinícola localizada no município de São Roque também investiu no enoturismo, com muitas opções aos visitantes, entre varejo, restaurante, música ao vivo, passeios, degustações, bem como outros atrativos. A proximidade da vinícola às grandes cidades como São Paulo e Campinas contribuiu para o aumento na procura e sucesso durante praticamente o ano todo, com picos nos finais de semana e feriados.

Em Santa Catarina, nas duas regiões mais importantes, como o Vale do Rio do Peixe, onde está o município de Videira, assim como em São Joaquim, um dos pontos mais altos e frios do Brasil, o enoturismo tem aumentado de forma significativa, com opções de visitas, degustações e restaurantes que oferecem comidas típicas e vistas maravilhosas.

Assim como tem ocorrido na região mais ao sul do Brasil, no Pampa Gaúcho, onde o reconhecimento da IP Campanha Gaúcha em 2020 está servindo como um impulsionador do enoturismo. Está prevista inclusive, da mesma forma que tem a Maria Fumaça em Bento Gonçalves, a inauguração em 2022 do Trem dos Pampas, um passeio enoturístico ferroviário que irá de Santana do Livramento-RS a uma vinícola da região. O enoturismo é promovido pela fusão do vinho com o famoso churrasco gaúcho, nas belas paisagens dos pampas.

ALGUMAS EMPRESAS QUE SÃO CASES DE SUCESSO:

Cooperativa Vinícola Aurora Ltda. – Bento Gonçalves/RS

Fundada em 1931

Iniciou com visitação às suas instalações em 1967.

No ano de 2019 recebeu 204.000 visitantes.

Fonte: Departamento de Marketing

Vinícola Góes Ltda – São Roque / SP

Fundada em 1938

Iniciou visitas às suas instalações nos anos 1950.

No ano de 2019 recebeu aproximadamente 350.000 visitantes.

Fonte: Departamento de Marketing

Vinícola Casa Valduga Ltda- Bento Gonçalves/ RS

Fundada em 1973

Complexo Enoturístico iniciado em 1992.

No ano de 2019 recebeu aproximadamente 150.000 visitantes

Fonte: Departamento de Marketing

Considerações finais

A vitivinicultura é uma atividade socioeconômica de grande importância para o Brasil, geradora de renda e de empregos, sendo altamente agregadora de valores por hectare, que deve ser estimulada para ser aumentada, com a implantação de novos vinhedos. Esta atividade impulsiona o enoturismo e a enogastronomia, que são poderosas ferramentas de geração de emprego, renda, contribuindo para o desenvolvimento sustentável rural e urbano, de maneira decisiva. Além disso, tem o potencial de estimular e atrair outras atividades econômicas, como a construção civil (hotéis, restaurantes, estradas, etc), a restauração, bem como agências de turismo, promovendo e valorizando a cultura e o artesanato da região que produz vinhos.

Em 2019, o setor vitivinícola no Brasil como um todo (uvas de mesa, suco, vinhos nacionais e importados), considerando os diferentes canais de distribuição e o enoturismo, movimentou **R\$ 26,5 bilhões** (Mello; Machado, 2020), em pouco mais de 75.000 hectares de vinhedos. Somente Bento Gonçalves, que possui estrutura voltada para o enoturismo e o turismo de negócios (feiras, congressos), recebeu, em 2019, cerca de 1,7

milhão de visitantes. No Brasil, são estimados mais de **200 mil empregos** gerados pelo setor, no processo de produção de uvas, nas vinícolas e na distribuição, com **1.100 vinícolas** em operação em todo o país. Um brinde ao vinho brasileiro, nas mais diversas condições e regiões do Brasil!

Bibliografia:

DAL PIZZOL, R.; SOUZA, S. I. de. *Memórias do vinho gaúcho*. Porto Alegre: AGE, 2014a. Vol. 2.

DAL PIZZOL, R.; SOUZA, S. I. de *Memórias do vinho gaúcho*. Porto Alegre: AGE, 2014b. Vol 3.

FALCADE, I. *O espaço geográfico e o turismo na região da uva e do vinho no nordeste do Rio Grande do Sul*. In: ENCONTRO ESTADUAL DE GEOGRAFIA, 21, 2001, Caxias do Sul. Anais...Caxias do Sul: EDUCS, 2001. p. 39-53.

FLORES, M. A. D.; FLORES, A. *Diagnóstico do enoturismo brasileiro: um mercado de possibilidades*. Brasília, DF: SEBRAE; Bento Gonçalves, RS: IBRAVIN, 2012.

GABARDO, W. O. *A paisagem sensível do enoturismo: uma abordagem fenomenológica*. 2019. 115 p. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade Federal do Paraná, Faculdade de Ciência Humanas, Curitiba. IBRAVIN. *Divulgando o diagnóstico do turismo do vinho no Brasil*. Informativo Saca Rolhas, n. 2, v. 3, p. 4-7, maio 2011.

MELLO, L. M. R.de; MACHADO, C. A. E. *Vitivinicultura brasileira: panorama 2019*. Embrapa Uva e Vinho, 2020. (Embrapa Uva e Vinho. Comunicado Técnico, 214). Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1124189>. Acesso em: 19 jan. 2022.

SILVA, R. do N. e. *A enogastronomia no processo de formação de identidade territorial do Vale dos Vinhedos/RS*. 2015. 178 p. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional) - Universidade de Santa Cruz do Sul, Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional, Santa Cruz do Sul.

SPLENDOR, F *Vinho: degustação e serviço, saúde, enoturismo, licores*.

Caxias do Sul, RS: EDUCS,2003.

VALDUGA, V.; MINASSE, M. H. S. G. G. O enoturismo no Brasil: principais regiões e características da atividade. Territoires du Vin, n. 9, 2018. Disponível em: <https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1635>. Acesso em: 19 jan. 2022.

A uva e o vinho têm um papel agregador entre as comunidades que trabalham e se desenvolvem em torno desta atividade.





Degustação e Avaliação Sensorial de Vinhos



Giuliano Elias Pereira | Vitor Manfroi | João Carlos Taffarel | Adriano Mazzarolo

Degustação e Avaliação Sensorial de Vinhos

Giuliano Elias Pereira - Engenheiro Agrônomo PhD, Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho | Vitor Manfroi - Enólogo e Engenheiro Agrônomo Professor do ICTA/UFRGS | João Carlos Taffarel - Vitivinicultor | Adriano Mazarolo - Enólogo

Introdução

O vinho é uma bebida complexa pela sua composição físico-química, com grande variabilidade nos descritores sensoriais quanto aos parâmetros visuais, olfativos e gustativos nos mais diversos tipos de produtos. A qualidade e tipicidade de vinhos depende do potencial enológico das uvas na colheita, que é influenciado, por sua vez, pelos fatores naturais, clima e solo, e induzidos pelo fator humano, tanto no campo, ligados à vitivinicultura, como na vinícola, ligados à enologia. Esses fatores juntos, clima, solo e homem, formam o tripé da vitivinicultura e enologia chamado “*terroir*”.

O potencial enológico de uvas na colheita varia em cada vinhedo, em qualquer região do Brasil e do mundo, apresentando um “*terroir*” único, específico e individual. E dentro de qualquer parcela vitícola, seja de 0,5 hectares, de 1 ha, de 2 ha, de 5 ha ou mais, os solos não são homogêneos, apresentando variabilidades em termos de composição físico-química e mineralógica, bem como de profundidade, posição no terreno, exposição solar, altitude, dentre outros fatores. Por isso, para cada parcela, deve-se adotar a vitivinicultura de precisão, aliada à enologia de precisão. Esses conceitos são nada mais nada menos do que identificar as zonas homogêneas e/ou heterogêneas do vinhedo, e realizar manejos específicos por parcela, que vão desde a quantidade de uvas, até a data da colheita em períodos diferentes, para cada subparcela. Recomenda-se realizar colheitas seletivas das subparcelas identificadas dentro da parcela maior para que sejam separados e elaborados os vinhos de maior potencial e valor agregado dos outros tipos que podem ser elabo-

rados, entre jovens e outros.

O homem impõe à videira diferentes manejos e parâmetros, que influenciarão sobre o potencial das uvas e a qualidade dos vinhos. Dentre esses parâmetros, pode-se citar o local de implantação do vinhedo, o clone da variedade e o porta-enxerto usado, o sistema de condução e poda das plantas, a densidade de plantio, o uso de irrigação, a nutrição e o vigor das plantas, o número de gemas, ramos e cachos por planta, a data de colheita, dentre outros. A partir da colheita, diferentes protocolos de vinificação adotados pelo enólogo poderão também influenciar a qualidade final dos produtos. Dentre esses, o tipo de vinho a ser elaborado, maceração pré-fermentativa, temperatura das fermentações, tipos de leveduras, número de remontagens, uso de diferentes insumos e aditivos enológicos, tempo de maceração pós-fermentativa, uso de barricas ou chips, adoção de blends, dentre outros fatores.

Neste capítulo, espera-se passar ao leitor algumas experiências sobre a degustação de vinhos, bem como trazer descritores sensoriais de diversos, entre dezenas, centenas, quase milhares de vinhos degustados pelos Confrades nos últimos 25 anos nas mais diversas e longínquas regiões do Brasil e do mundo, nos mais distintos “*terroirs*”. Dessa forma, espera-se divulgar a importância de apreciar e degustar um vinho de maneira atenciosa e profissional, descrevendo seus atributos e qualidade, revelando sua complexidade e expressando suas tipicidades de forma a instigar e contribuir com os amantes do mundo do vinho que apreciam uma degustação em uma mesa farta e repleta de amigos e familiares.

A degustação

Algumas definições são de suma importância no mundo do vinho. Por exemplo, **o que é a degustação?** Degustar é provar com atenção um produto que se deseja apreciar a sua qualidade; degustar é submeter o produto à análise dos sentidos, particularmente, o gustativo e o olfativo, além do visual; é tentar conhecer o produto, procurando-se expressar

sobre os seus defeitos e as suas qualidades; é estudar, analisar, descrever, julgar e classificar um produto (RIBÉREAU-GAYON, 1960). Dada a complexidade do vinho, a degustação é realizada das mais diversas maneiras, desde uma análise superficial, relatando se o vinho é bom ou ruim, até o emprego de técnicas de degustação mais aprofundadas, utilizando a estatística como ferramenta para obtenção de resultados conclusivos e objetivos.

A análise sensorial

A **análise sensorial** é o conjunto dos métodos e das técnicas que permitem perceber, identificar e apreciar, pelos órgãos do sentido, um certo número de propriedades, ditas organolépticas, dos alimentos (DEPLEDT, 1998). É uma ciência interdisciplinar que tem como objetivo evocar, medir, analisar e interpretar reações às características dos alimentos e das bebidas, percebidas por meio dos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Avalia a qualidade dos vinhos, levando-se em consideração as reações do consumidor. Portanto, o controle da qualidade sensorial de um determinado produto representa, para a indústria, uma ferramenta indispensável na busca do sucesso comercial. A análise sensorial de vinhos pode ser dividida em, pelo menos, dois tipos: a) degustação técnica - realizada por profissionais ligados à área de enologia; b) degustação hedônica - realizada por consumidores e apreciadores (PEREIRA, GUERRA, MANFROI, 2009).

A análise sensorial é de importância fundamental durante todo o processamento da uva para a elaboração do vinho e seus derivados, pois auxilia e orienta o enólogo na avaliação de todas as operações realizadas na vinícola, com o objetivo de obter um produto de qualidade garantida para o consumidor. De acordo com o conceito moderno de controle de qualidade, a análise sensorial está envolvida em todas as fases de industrialização de um determinado produto, desde a recepção da matéria-prima até a sua distribuição final (PEREIRA, GUERRA, MANFROI, 2009). É uma poderosa ferramenta utilizada para:

- desenvolver novos produtos;
- modificar produtos existentes no mercado;
- avaliar o tempo de vida na prateleira, ou seja, o tempo de validade do produto;
- comparar o produto com produtos concorrentes;
- descobrir a preferência dos consumidores;
- melhorar a qualidade do produto.

Alguns termos e definições importantes utilizados na análise sensorial de vinhos e derivados da uva seguem abaixo:

- a) Aroma – Propriedade organoléptica perceptível pelo órgão olfativo via indireta ou retronasal, durante a degustação. São diversas moléculas responsáveis, que apresentam descritores positivos nos vinhos;
- b) Odor – Propriedade organoléptica perceptível pelo órgão olfativo quando certas substâncias voláteis são aspiradas, pela via direta ou ortonasal. Normalmente trata-se de uma molécula negativa, de defeito em vinhos;
- c) Atributo – Característica perceptível nos vinhos e derivados;
- d) Degustador – Indivíduo que executa a degustação;
- e) Descritor – Termo que detalha e caracteriza uma característica, atributo ou propriedade sensorial de um vinho;
- f) Hedônico – Relativo ao gostar e desgostar;
- g) Organoléptico – Propriedades relativas aos órgãos dos sentidos, principalmente percebidos pelo olfato e paladar utilizados para a descrição das características sensoriais de um vinho;
- h) Qualidade – Conjunto de características que diferencia unidades individuais de um vinho ou outro produto, importante na determinação do grau de aceitação daquela unidade pelo consumidor;
- i) Sensação – Reação fisiológica de um indivíduo resultante de um estímulo sensorial;
- j) Sensorial – Relativo ao uso dos órgãos dos sentidos, entre os parâmetros visuais, olfativos e gustativos.

Os indivíduos possuem a capacidade sensorial para realizar qualquer análise visual, olfativa e gustativa, desde que tenham interesse em aprender noções básicas relativas ao vinho e algumas técnicas de degustação. Mas podem ocorrer exceções devidas a malformações, acidentes ou doenças, ou ainda hábitos de vida, que atingem os sentidos que estão envolvidos no ato da degustação, limitando ou diminuindo a capacidade de perceber, identificar e descrever os estímulos recebidos dos vinhos. Por exemplo, a **anosmia** é uma perturbação da sensibilidade olfativa, podendo ser parcial ou total, que pode estar relacionada à composição química de uma molécula olfativa, não sendo percebida pelo degustador (limite de percepção), ou causada por um trauma ou acidente, impedindo a percepção do odor da molécula. A **hiposmia** é a não percepção de um odor de uma molécula olfativa devido ao limite de percepção, por parte do degustador, ser inferior à concentração da molécula presente na solução ou no vinho. O odor poderá ser detectado pelo simples aumento da concentração da molécula. A **cacosmia** é a não percepção de um odor devido ao convívio por tempo prolongado. Como exemplo, quando fica-se exposto muito tempo em uma sala com fumantes, após um certo tempo, não percebe-se o odor da fumaça (PEREIRA, GUERRA, MANFROI, 2009).

Os três sentidos usados na avaliação sensorial de vinhos

Análise visual

A sensação visual é a primeira a ser percebida quando se degusta um vinho, pois permite prever certas características do produto em avaliação. Por meio da análise visual, é possível avaliar a limpidez (impurezas), a viscosidade, o brilho (opacidade), a cor (intensidade e tonalidade), a evolução (idade) e a possível presença de efervescência de gases.

Análise olfativa

O exame olfativo é a segunda etapa na sequência de uma análise

sensorial. O olfato é o sentido que permite a percepção do aroma e do odor dos vinhos, dos alimentos e das bebidas. O odor é sentido pelo órgão olfativo, quando certas substâncias voláteis são aspiradas, e o aroma é a percepção pelo órgão olfativo via retronasal, durante a análise gustativa.

Análise gustativa

Corresponde à terceira etapa na sequência da análise sensorial. O sabor é a experiência mista, mas unitária, de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação. Avalia-se em um vinho o ataque, a evolução e o desenvolvimento, o corpo e estrutura, o final de boca, onde se avalia a persistência aromática no retrogosto.

Dificuldades da degustação

A realização de uma degustação e uma avaliação sensorial exigem cuidados. Deve ser realizada de forma adequada, exigindo alguns cuidados para que os resultados gerados sejam utilizáveis, facilmente avaliados e que cheguem a uma conclusão. Os principais fatores a serem observados são:

Regras básicas para uma correta análise sensorial (ou degustação)

Os tópicos listados abaixo, na verdade, são dicas que auxiliariam numa melhor condução da análise sensorial de vinhos.

1) Anteriormente a qualquer refeição

Os sentidos envolvidos na degustação são basicamente os mesmos que nos animam a ingerir alimentos. Quando estamos com fome ou sede é justamente quando as comidas e bebidas nos parecem mais apetitosas ou quando mais nos saciam. E isto se justifica porque os sentidos estão mais perceptivos a captar estímulos, justamente em horários próximos às refeições.

2) Boa luminosidade

O ideal seria a luminosidade solar, tanto é que as degustações profissionais são feitas durante o dia, de preferência pela manhã.

Em condições de luz elétrica, a mesma deve ser suficiente e deve-se dar preferência à luz branca, e não a lâmpadas de mercúrio ou velas, que podem dificultar a análise visual.

3) Sala apropriada

Para que a análise olfativa seja a mais perfeita possível, deve-se evitar locais abafados, úmidos, com cheiros fortes como mofo, tinta, cola, solventes, etc. Fumaça de cigarro também deve ser evitada.

4) Taças apropriadas

Existem vários modelos de taças para os mais diversos tipos de vinhos e regiões, incluindo a taça oficial de degustação, modelo ISO, que possui medidas padrões em todas as suas partes. Esta última é a mais indicada para degustações técnicas, porém de uso menos generalizado no dia a dia familiar e em restaurantes.

O material mais apropriado para as taças é o cristal, já que é mais leve e fino que os vidros comuns. Suas paredes devem ser lisas, transparentes e incolores.

5) Taças preenchidas até a metade

O ideal é servir um terço da taça, podendo chegar até a metade, pois facilita a análise visual, permitindo ao degustador fazer movimentos rotatórios da taça, a fim de aumentar a intensidade de aromas.

6) Vinhos na temperatura ideal

Deve-se esquecer a “famosa” temperatura ambiente. A adequada temperatura de serviço e degustação para os diferentes produtos enológicos busca adequar os vinhos às condições em que eles melhor apresentam suas características. Segue abaixo uma orientação geral:

- Brancos Ligeiros: 6 a 9 °C;
- Brancos evoluídos/amadeirados: 9 a 13 °C;
- Rosés: 9 a 15 °C;
- Tintos jovens: 16 a 18 °C;
- Tintos de guarda: 20 a 22 °C;
- Licorosos: 12 a 18 °C;
- Espumantes mais secos: 8 a 10 °C;
- Espumantes mais doces: 6 a 8 °C.

7) Respeitar a ordem recomendada evitando que a sequência prejudique a avaliação.

Este item é extremamente importante, pois uma sequência mal planejada pode comprometer toda uma sessão de degustação.

Aqui, também, segue uma lista sugestiva de uma adequada sucessão de vinhos que, se não é absoluta, serve como uma boa indicação:

- vinhos de mesa antes dos fortificados e licorosos;
- vinhos de menor teor alcoólico antes dos de maior teor;
- vinhos secos antes dos demi-sec, suaves ou doces;
- vinhos brancos antes dos rosados e tintos;
- vinhos jovens antes dos maduros;
- vinhos maduros antes dos envelhecidos;
- vinhos menores antes dos vinhos superiores.

8) Não misturar vinhos muito “diferentes”.

Esse tópico tem a ver com a comparação e contrastes de vinhos. Em uma série, jamais colocar vinhos brancos e tintos, secos e doces, etc. Deve-se concluir uma série de vinhos semelhantes, na sequência, servir vinhos diferentes em outra série.

9) Evitar um número grande de “variáveis”.

Principalmente aos recém-iniciados, vinhos muito diferentes (várias safras, cultivares, tipos, etc.) podem dificultar a comparação e com-

preensão dos produtos a serem degustados, daí evitar muitas variáveis.

10) Seguir rigorosamente as etapas de degustação, ou seja:

* Análise visual - Análise olfativa - Análise gustativa

Veremos a seguir que esta é uma das premissas básicas para que a técnica de degustação se desenvolva da forma mais correta possível.

A Técnica da Degustação

As técnicas e os mecanismos da análise sensorial são diferentes quando empregados por profissionais ou consumidores. Na realidade o que se deve buscar, independente da natureza da análise, é seguir um roteiro básico que, à medida que for sendo experimentado e treinado, passa a constituir atitudes naturais em busca da obtenção de informações sobre as características visuais, aromáticas e de sabor de determinado espumante. O uso de fichas de degustação constitui um excelente auxiliar para o desenvolvimento desta tarefa.

A apreciação dos vinhos vem no passar dos tempos se adequando às técnicas de quem os produz e de quem bebe desses produtos.

Na realidade, o que se busca é incorporar, através de um roteiro básico, atitudes naturais que à medida que vão se desenvolvendo sirvam para obter informações sobre as características visuais, aromáticas e de sabor de um determinado vinho. Assim, e com a ajuda de apontamentos e/ou fichas de degustação, estas informações permitam ao final do processo obter-se um juízo sobre o produto avaliado, caracterizando seus defeitos e, sobretudo, suas qualidades.

A análise sensorial se divide em uma série de fases sucessivas que devem ser seguidas para que se obtenha um conceito sobre sensações visuais, olfativas, gustativas e gusto-olfativas. A medida que vão transcorrendo deve-se estar atento para a existência ou não de equilíbrio entre estes diversos componentes, e sobre as características indicadoras da qualidade do produto.

Estas diversas sensações estão ligadas entre si e dependem umas

das outras, às vezes antecipando impressões e oferecendo, numa sequência de confrontos e deduções, ao final, um julgamento definitivo.

O aspecto geral de um vinho é avaliado pela análise visual. A mesma possui importância particular, pois a sensação visual é a primeira a ser percebida e permite prever características do produto.

Os cinco principais pontos observados são a limpidez, o brilho, a cor, a viscosidade e a eventual presença de gás. Nesta análise é importante a luminosidade adequada e um fundo branco para contrastar com o vinho na taça.

Após a colocação do vinho na taça observa-se a limpidez, buscando observar se existem partículas em suspensão no vinho. Isto é realizado olhando-se por sobre o copo, de cima para baixo, ou olhando-se através da taça, podendo-se ainda usar o artifício de colocar um objeto (que pode ser o próprio dedo) entre o copo e a fonte de luz que, no caso do vinho estar límpido, deve mostrar contornos nítidos.

Para observar a cor deve-se fazê-lo inicialmente com o copo na posição vertical, e depois com o copo inclinado, para diminuir o volume de líquido e aumentar a visualização, principalmente, da tonalidade dos vinhos. É conveniente erguer o copo até a altura dos olhos e analisar o líquido em todos os ângulos possíveis.

A análise da viscosidade observando o movimento do vinho nas paredes internas do copo, quando se aplica um movimento rotativo no mesmo. O movimento descendente do líquido forma nas paredes da taça figuras, no início semelhante a arcos e torres, e após formando como gotas, as chamadas “lágrimas do vinho”. Estas figuras são basicamente devidas ao etanol e glicerol presentes, chamado de efeito “Gibbs-Marangoni”, que dão uma ideia da estrutura alcoólica do vinho.

A análise olfativa é, seguramente, a mais complexa das fases da degustação, pelas centenas de substâncias que podem ser detectadas.

Existem duas maneiras de conduzir os aromas até o centro olfativo: pela aspiração direta (via nasal) ou pela aspiração indireta (via retronasal).

Para a aspiração direta, a forma correta de proceder é cheirar primeiro o vinho com o copo em repouso. Posteriormente aplica-se um movimento giratório leve, não brusco, com a finalidade de provocar a volatilização de aromas. E num terceiro, o vinho é submetido a um movimento rotatório mais agitado, que desprende na totalidade os aromas presentes.

É importante frisar que a aspiração de ar do copo deve ser profunda e mais ou menos rápida, para que os aromas desprendidos do vinho sejam captados ligeiramente, e também para que as mucosas olfativas não se “cansem” com este movimento.

Pela via retronasal percebe-se os aromas ao colocar um pouco de vinho na boca (no momento da análise gustativa) e, ao mesmo tempo, aspirar-se ar pela boca: esta aspiração provoca o desprendimento de aromas que são conduzidos pelo conduto retronasal até a sede do olfato. Aos iniciados que tenham dificuldade neste movimento, pode-se usar outro artifício: após a ingestão ou eliminação, se expira para que as substâncias voláteis passem para a via retronasal, ou aspirar fortemente ar pela boca, para que ocorra o mesmo.

Uma adequada atitude para forçar os chamados “aromas de boca” (via retronasal) é de suma importância, já que, em boa parte das vezes, as sensações olfativas retronasais são diferentes das nasais. Isto se explica porque a temperatura do vinho retido na cavidade bucal é maior do que quando no copo, fazendo com que mais substâncias voláteis sejam liberadas. Além do que, na boca, o vinho é novamente agitado e entra em contato com enzimas da saliva, que podem agir liberando outras substâncias.

Na análise olfativa ainda existe a sensação de aroma do fundo da taça, que se percebe cheirando a taça após consumir o vinho. Os aromas nesta fase podem ser distintos dos até então percebidos e podem nos trazer gratas surpresas.

Para que uma molécula olfativa tenha um odor e um descritivo, ela precisa:

- Ser volátil;
- Tamanho (baixo/médio peso molecular);
- Ter um odor ;
- Ser hidrofílica, para atravessar a mucosa olfativa;
- Ser hidrofóbica, para sair da mucosa.

Os vinhos apresentam três tipos de aromas:

- Primário: originados e característicos de cada cultivar (terpenos, IBMP, b-ionona, antranilato de metila);
- Secundário: originados e revelados pela fermentação (diacetil, ésteres voláteis);
- Terciário: aromas do envelhecimento (vanilina, sotolon, 2-acetil-tiazol, torrefação);
- Bouquet: é a soma dos aromas primário, secundário e terciário.

Para a análise gustativa, que além das sensações correspondentes também nos informa sobre as sensações gusto-olfativas e tácteis, é necessário levar à boca uma quantidade tal de vinho que não seja nem pouca, que se perca na cavidade bucal ou misturada com a saliva, nem muita, que não permita aspirar ar e nem movimentar o vinho.

As células sensíveis ao gosto estão localizadas na língua, agrupadas em protuberâncias chamadas papilas. As papilas, de acordo com os quatro sabores básicos identificados (doce, salgado, ácido, amargo), se localizam em diferentes pontos da língua, daí a necessidade de conduzir o vinho por todas as partes da mesma.

Então, ao colocar na boca quantidade adequada a cada indivíduo, é necessário distribuir o vinho por toda a cavidade, fazendo movimentos como que “mastigando” o vinho, ao mesmo tempo que se aspira uma quantidade de ar, através dos lábios, para volatilizar os compostos do vinho e excitar a sensibilidade gustativa e táctil.

Ao final, se deglute o vinho, ou quando são várias amostras, se deglute uma pequena dose e se expulsa a maior parte. A partir deste momento deve-se atentar para as sensações gusto-olfativas, retrogosto,

equilíbrio e persistência.

Considerações finais

O conhecimento e a prática da degustação cumprem o papel, junto ao consumidor, de motivadores e de fomento de prazer, facultando esta de suma importância ao nos depararmos com uma taça de vinho.

Por mais que se incorporem técnicas e análises laboratoriais à elaboração dos vinhos, a análise sensorial jamais perderá sua parcela de importância, ao contrário, sua prática moderna já eliminou a subjetividade que em outros tempos a deixava sob suspeita.

Bibliografia consultada

Análise sensorial dos alimentos e bebidas - Terminologia - NBR 12806. São Paulo: ABNT, 1993.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas - NBR 12995.* São Paulo: ABNT, 1993.

BROCHET, F e DUBOURDIEU, D. *Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses. Brain and Language, Volume 77, Issue 2, May 2001, Pag. 187-196.*

COOMBE ; B.G. e DRY, P.R. *Viticulture. Volume 1 Ressources. Ed. Winetitles: Adelaide, 1998, 211 p.*

DELAS, J. *Fertilisation de la vigne. Ed. Ferret, Bordeaux, 2000, 159 p.*

DEPLEDT, F *Evaluation sensorielle : manuel méthodologique. Tec & Doc-Lavoisier, 1998.*

HUGLIN, P. *Biologie et écologie de la vigne. Ed. Payot Lausanne, Paris, 1986, 372 p.*

JACKSON, R.S. *Wine science. Principles, practice, perception. 2ª edição. Elsevier Academic Press, San Diego-Califórnia, EUA, 2000, 648 p.*

MANFROI, V. *Degustação de Vinhos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004. 127p.*

PEREIRA, G. E. ; GUERRA, C. C. ; MANFROI, L. *Vitivinicultura e Enologia.*

In : Leão & Soares. A vitivinicultura no semiárido brasileiro. Cap. 16. 47 p. Embrapa Semiárido, 2009.

PEYNAUD, E. *Connaissance et travail du vin, Ed. Dunod, Paris, 1997, 341 p.*

RATTI, R. *Como degustar os vinhos – Manual do degustador. Bento Gonçalves: Edições AEB Latino-Americano, 1984. 129p.*

REYNIER, A. *Manuel de Viticulture. Paris, Baillière, 1986, 365 p.*

RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBOURDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. *Traité d'Oenologie. Tome 1. Microbiologie du vin et vinifications. 5ª edição. Dunod: Paris, 2004, 661 p.*

RIBÉREAU-GAYON, P; GLORIES, Y; MAUJEAN, A.; DUBOURDIEU, D. *Traité d'Oenologie. Tome 2. Chimie du Vin. Stabilisation et Traitements. 5ª edição. Dunod, Paris, 2004, 566 p.*

RIBÉREAU-GAYON, J. *Traité d'Oenologie, vol. 2, Librairie Polytechnique Ch. Béranger, 1960.*

STONE, H.; SIDEL, J.L. *Sensory Evaluation Practices. Florida - USA: Academic Press, Inc. 1985. 311p.*

USSEGLIO-TOMASSET, L. *Chimie Oenologique, Ed. Lavoisier Tec & Doc, Paris, 1995, 387p.*





Vinho e Saúde

Porque eu bebo vinho



Jairo Monson de Souza Filho

Vinho e Saúde

Porque eu bebo vinho

Jairo Monson de Souza Filho – Médico

Eu bebo vinho para ser uma pessoa melhor.

Uma taça de vinho é mais do que sabor e prazer. É também uma fonte de saúde. Isso se consumida regular e moderadamente, junto com as refeições, quando não há contraindicação ao consumo de álcool. Há cerca de 30 anos, o estudo dos efeitos do álcool, do vinho em particular, sobre a saúde humana desperta o meu interesse. Existem centenas de milhares de publicações científicas a esse respeito, algumas controversas. É necessário método científico para uma análise eficaz desse assunto. É com isso que gosto de me ocupar.

O vinho, e não outra, é a bebida que mais desenvolveu fascínio nas diferentes culturas, épocas e religiões. Ele sempre esteve relacionado a grandes momentos. Tem presença marcante nas mitologias egípcia, grega, romana, onírica e mesmo contemporânea. É a única bebida e alimento (sim, alimento!) que tem um deus próprio: Baco na mitologia romana; Dionísio na mitologia grega e Osíris na mitologia egípcia.

É o elemento maior da liturgia cristã, igualmente importante no judaísmo e polêmico para os muçulmanos.

As virtudes terapêuticas do vinho chamaram a atenção do mundo em geral e dos médicos em especial com a divulgação do “Paradoxo Francês” em 1992. Os franceses, quando comparados com habitantes de outros países desenvolvidos, têm mais fatores de risco para doenças do coração (comem mais gorduras saturadas, fumam mais, são mais sedentários) e, no entanto, morrem muito menos de moléstias cardíacas. Esse é o Paradoxo Francês. A explicação mais consistente que surgiu até hoje para ele foi o consumo de vinho dos franceses. Isso ficou bem evidenciado com o chamado Estudo dos 18 Países, onde se observou que nos países em que o consumo *per capita* de vinho era maior a mortalidade

por causa cardíaca era menor e vice-versa.

O vinho é uma bebida bem diferente de outras, sejam elas carbonatadas, fermentadas ou destiladas. Ele é elaborado, e não fabricado. Não se faz vinho com funcionários e numa fábrica. Para vinificar é preciso mais, é indispensável a cultura do vinho; é necessário ser cantineiro e trabalhar numa cantina. Se fizermos uma análise química e organoléptica do conteúdo de uma garrafa de vinho hoje e repetirmos essa análise após um tempo, os resultados serão diferentes. Os vinhos são bebidas vivas. E como seres vivos: sofrem muito a influência do ambiente e de quem os cria. Têm a sua própria história – a história da sua terra, da sua origem, da sua casa, dos seus cuidadores, do seu amadurecimento, do seu envelhecimento... Da sua vida! Sua elaboração exige do enólogo um grande conhecimento de ciência e a sensibilidade de um artista para buscar o melhor resultado possível. Exatamente como o exercício da Medicina.

Os vinhos são como as pessoas: são únicos!! Não existem dois iguais. Mesmo os que têm a mesma origem, vêm da mesma casa, recebem os mesmos cuidados na “criação”; crescem, amadurecem e envelhecem de maneiras diferentes. Exatamente como dois irmãos.

O vinho bebido de maneira leve/moderada e responsável por quem não tem contraindicação ao consumo de álcool faz bem à saúde, conforme a conclusão de milhares de estudos. Mas quem é o responsável por isso? Os cientistas querem muito saber. Há uma verdadeira caça ao tesouro. Em algum lugar do vinho se esconde este segredo. Existe uma busca desenfreada para solucionar tal mistério. Até mesmo gigantes da indústria farmacêutica entraram nesta briga. Há grandes interesses envolvidos com isso.

É sobre os polifenóis onde recaem os maiores indícios. Foram alguns testes *in vitro* que entusiasmaram os cientistas. Estas substâncias são potentes antioxidantes e, portanto, neutralizam, varrem, eliminam os radicais livres, que são responsáveis por inúmeras situações clínicas. É isso que explica os efeitos benéficos do vinho em tantas peculiaridades

da saúde. Mas as experiências com animais, sobretudo mamíferos, têm frustrado os cientistas que não conseguem reproduzir os achados de laboratório em seres vivos mais complexos.

Uma das dificuldades é que os polifenóis, como são potentes antioxidantes, são também moléculas muito instáveis, muito reativas e, portanto, efêmeras e difíceis de trabalhar. Estabilizar uma molécula de polifenol é um grande desafio científico.

Outra dificuldade é a complexa constituição do vinho. São cerca de 1.000 substâncias conhecidas, em quantidades variáveis e ainda acontece que muitas delas reagem entre si. Só polifenóis existem cerca de 200 tipos diferentes no vinho e muitos estão combinados, o que dificulta ainda mais. Os vinhos são soluções hidroalcoólicas muito complexas e em constante mutação. É por isso que se diz que o vinho é uma bebida viva.

Há também a intrincada máquina biológica que é o corpo humano que coloca muitas outras variáveis neste problema. Os componentes do vinho são absorvidos pelo sistema digestório e metabolizados basicamente no fígado. O que está na garrafa muitas vezes chega de maneira bem diferente na corrente sanguínea, nos tecidos e órgãos. Será que uma substância retirada do vinho agiria da mesma forma? Um polifenol sintético suportaria todas essas deprecas?

Encontrar numa solução hidroalcoólica com cerca de 1.000 substâncias um único responsável por todos os efeitos que já se atribuiu ao vinho não é uma tarefa fácil. Talvez até mesmo seja impossível. Encontrando esta molécula será que ela terá o mesmo comportamento longe das outras substâncias com quem interage e convive em grande harmonia no vinho? Todas estas questões desafiam os cientistas.

A busca continua.

Mas para quem não tem outro interesse além de desfrutar o prazer que uma taça de vinho oferece, sobretudo se for acompanhada de uma comida apetitosa e uma companhia aprazível, certamente irá concordar com o Dr. St. Leger. Este médico e pesquisador francês em 1979 publicou

um artigo na conceituada revista médica *Lancet* onde afirmava: “Se o vinho tem um ingrediente protetor é quase um sacrilégio tentar isolar essa substância. A formulação já está pronta e é altamente palatável”.

Para ser mais saudável

Eu bebo vinho para ser uma pessoa mais saudável.

Bebendo vinho regular e moderadamente se tem 40% menos chance de ter doenças cardiocirculatórias e morrer por isso. Os mecanismos pelos quais isso acontece foram demonstrados em inúmeros estudos.

As pessoas que bebem vinho moderadamente, durante as refeições, têm 20% menos câncer de uma maneira geral. E as que têm essa doença e bebem vinho do mesmo modo têm sobrevida maior. Os pacientes que têm câncer e fazem tratamento com quimioterapia e/ou radioterapia e bebem vinho regularmente, moderadamente nas refeições, toleram bem mais este tratamento que é muito agressivo e injuriante.

O vinho melhora a consistência, elasticidade, hidratação e microcirculação da pele. A ação dos polifenóis do vinho na recuperação da pele é impressionante e se dá tanto por via tópica como quando ingerido por via oral. Este efeito impressiona tanto, possivelmente porque a pele é um órgão que está exposto e se pode enxergar isso diretamente.

As mulheres que tomam 2-3 taças de vinho ao dia, regularmente, ganham massa óssea e têm menos osteoporose, o que se contrapõe à história natural. Além disso, elas têm atenuadas as manifestações do climatério e menopausa.

As pessoas que tomam vinho durante as refeições têm melhor digestão.

Os polifenóis do vinho têm ação preventiva e curativa nas placas e cárie dentárias e nas inflamações de gengiva.

O vinho tem uma ação anti-inflamatória bem definida, isto é, ele diminui as manifestações de artrites e artroses.

Os polifenóis do vinho são uma barreira à perda de visão na senilidade.

O vinho seco é, pelos seus componentes e efeitos metabólicos, a bebida mais favorável para os obesos e diabéticos.

Aqui foram sumarizados alguns dos mais impressionantes e interessantes benefícios do vinho para a saúde humana que a ciência comprovou nos últimos tempos. Mas não podemos esquecer que o vinho é uma bebida alcoólica e que o consumo abusivo e irresponsável é danoso à saúde. As virtudes terapêuticas desta bebida divinal só ocorrem se ela for consumida de maneira regular e moderada durante as refeições por quem não tenha contraindicação ao consumo etílico.

Para ser mais longo

Eu bebo vinho para envelhecer melhor e morrer depois.

Envelhecemos conforme vivemos. É imprescindível investir na saúde física, mental e social. O progresso da ciência fez com que cada vez mais pessoas vivam mais. É importante nos prepararmos para a velhice. Precisamos nos manter sempre ativos física, mental e socialmente; ter hábitos saudáveis e, se possível, prazerosos. Baco, com seu divino saber, criou o vinho. Esse alimento/bebida (ou será elixir?) capaz de conciliar prazer e muitos benefícios para a saúde.

O envelhecimento das células, dos tecidos, dos órgãos e do organismo como um todo é uma ação dos radicais livres. Os antioxidantes são os responsáveis pelo combate à ação nociva dessas substâncias e, portanto, pelo efeito anti-idade. Existem algumas substâncias que são excelentes antioxidantes, como a vitamina E, a vitamina C e os polifenóis. O próprio organismo produz algumas enzimas que combatem os radicais livres, como a superoxidismutase, catalase e a glutathione peroxidase. Porém a produção delas diminui com a idade. Isso quer dizer que quanto mais velha uma pessoa fica, mais exposta ela está aos processos orgânicos do envelhecimento – o que é trágico!

Os vinhos, sobretudo os tintos, são ricos em polifenóis, que são potentes antioxidantes, ou seja, “varredores” de radicais livres. São eles os principais responsáveis pela ação anti-idade dos vinhos. Por isso é fácil

entender porque as pessoas de mais de 60 anos que têm o hábito regular de beber até duas taças de vinho por dia, com as refeições, envelhecem com melhor qualidade de vida. Vários estudos feitos em diferentes partes do mundo mostram que estas pessoas são mais atentas e comunicativas, menos agitadas e incontinentes e têm um QI mais elevado.

Quem bebe vinho regularmente, com moderação e junto com as refeições, morre depois. Isso é o que apontam inúmeros estudos epidemiológicos. Estudos recentes e mesmo os feitos há muito tempo como o do Dr. Dougnac, em 1933, mostram que as pessoas que têm este hábito têm uma expectativa de vida de 25 a 45% maior. Se formos analisar os locais no mundo onde as pessoas são mais longevas, constataremos que quase todos são regiões vitivinícolas.

Pesquisas desenvolvidas pelo *National Institute for Longevity*, do Japão, mostraram que quem bebe vinho moderadamente têm um Q.I. mais elevado do que quem bebe outras bebidas alcoólicas ou não bebe. Isso mesmo corrigindo fatores socioeconômicos e culturais. Outro trabalho na mesma linha de estudo é o do Professor Erik L. Mortensen, da Universidade de Copenhague, Dinamarca, publicado nos *Archives of Internal Medicine*. Neste artigo ele compara as pessoas que tomam vinho com as que bebem cerveja e que tinham entre 29 e 34 anos de idade. O que ele observou foi que os que tomavam vinho tinham menos distúrbios emocionais, eram socialmente mais integrados e tinham um Q.I. mais elevado, em média 18 pontos. Como se vê, beber vinho moderadamente é um ato de inteligência que preserva a inteligência.

O resveratrol é um dos cerca de 200 polifenóis encontrados no vinho e tem uma potente ação antioxidante. Cientistas da Universidade de Milão, Itália, descobriram que ele ativa a enzima mapquinase, que regenera os neurônios – as células cerebrais. Esta é possivelmente a chave para se entender o efeito neuroprotetor oferecido pelo vinho bebido moderadamente.

O Professor Jean-Marc Orgogozo, da Universidade de Bordeaux, França, em 1997 apresentou um estudo que mostra que as pessoas que

bebem 250 a 500 ml de vinho por dia, nas refeições, têm 75% menos chance de desenvolver a Doença de Alzheimer. Estudos subsequentes mostram uma proteção semelhante para outros tipos de demência.

Um dos efeitos mais espantosos do vinho sobre o envelhecimento é na pele. Ele é tão impressionante talvez porque a pele está exposta e nela se pode observar diretamente a crueldade que o tempo e os radicais livres são capazes. O colágeno e a elastina são substâncias que dão consistência e elasticidade à pele. A colagenase e a elastase são enzimas que destroem o colágeno e a elastina, respectivamente, fazendo com que a pele fique atrofada e menos elástica. Os polifenóis do vinho bloqueiam a ação da colagenase e da elastase. Além disso, eles melhoram a microcirculação e a hidratação da pele. Esses efeitos ocorrem por via tópica (direto na pele) e são potencializados (aumentam em muitas vezes) se também se ingerir polifenóis – cuja maneira mais agradável é, sem dúvida, bebendo vinho moderadamente.

O resveratrol, que existe em quantidade apreciável nos vinhos tintos, está sendo estudado pelo Dr. David A. Sinclair e equipe da Universidade de Harvard e do Laboratório Biomol. Ele conseguiu aumentar em 70% a duração da vida de seres unicelulares chamados *Saccharomyces cerevisiae* tratando-os com resveratrol. Também uma espécie de moscas que duram cerca de 30 dias, quando recebiam este polifenol passaram a viver em média 40 dias. A dose diária estudada nesses animais corresponde para o homem ao conteúdo de resveratrol existente em aproximadamente 3 taças de vinho.

O Dr. Sinclair, neste trabalho publicado na Revista *Nature*, atribui esse efeito ao fato do resveratrol aumentar a enzima Sir2, que estabiliza o DNA e com isso aumenta a vida da célula, diminui o declínio funcional na senilidade, deixando as pessoas mais saudáveis. Ele também reconhece que existem no vinho, pelo menos, outras 17 substâncias com uma possível ação antienvelhedora e que necessitam também ser estudadas.

O pesquisador italiano Alessandro Cellerino alimentou uma espécie

de peixe do leste da África com resveratrol. Com isso ele conseguiu que esses animais vivessem 50% mais e com uma condição “atletica” bastante superior ao grupo controle (peixes que não receberam resveratrol).

O vinho parece dar uma carga extra à bateria das células e, desse modo, prolongar a vida.

É muito importante ter em conta que nós não somos animais unicelulares, nem moscas e nem peixes. Que estes achados não podem ser transferidos de imediato para os humanos. O grande valor de estudos como estes é que eles começam a explicar o porquê acontece o que os estudos epidemiológicos há anos vêm mostrando. Eles também balizam outras pesquisas que culminarão com resultados aplicados à nossa espécie.

Envelhecer com saúde é um ato de respeito e gratidão com a natureza e o criador. É... Talvez o francês Leon Douarce tivesse razão quando afirmou: “Vinho é o melhor elixir que já se inventou para assegurar uma vida longa”.

Para ser mais sociável

Eu bebo vinho para ser uma pessoa mais agradável.

O vinho é uma bebida que age sobre o corpo e tem efeitos colaterais na alma.

Não é usual uma pessoa beber vinho sozinha, ao contrário de outras bebidas. Vinho geralmente se toma acompanhado e com uma boa conversa. Ele é uma bebida que socializa.

Quem gosta de vinho gosta de harmonizar. Não só a comida com o alimento, mas também o meio em que está. Alguém lembra de alguma discussão em torno de uma mesa onde se bebe vinho? Isso não é usual. Quem gosta de vinho busca sempre a harmonia.

Os apreciadores de vinho aperfeiçoam os seus sentidos (não só a visão, o olfato e a gustação) e tornam-se pessoas mais sensíveis. Apreciam melhor uma obra de arte, uma música, uma poesia, uma ideia...

Em torno do vinho, invariavelmente, encontramos comida, pesso-

as, situações e conversas agradáveis. Isso faz bem à saúde.

Para comer melhor

Eu bebo vinho para ter uma dieta mais prazerosa e saudável.

Quem bebe vinho gosta de comer bem. Tenta sempre harmonizar os dois. Pois se sabe o quanto um vinho pode valorizar ou depreciar um prato e vice-versa. Com o vinho é possível fazer do ato simples, usual, fisiológico, indispensável de comer e beber algo muito prazeroso. Isso é saudável.

O *British Medical Journal* em 2013 publicou um estudo feito por um período de 6 meses na Dinamarca pela equipe do Dr. Morten Groenbaek. Eles analisaram 3,5 milhões de compras feitas em supermercados e compararam as aquisições de quem comprava vinho e quem comprava cerveja. Houve diferenças com significância estatística. Os alimentos que as pessoas que compravam vinho mais adquiriram foram, por ordem: azeitonas, queijo magro, frutas ou vegetais, leite desnatado e aves domésticas. Já os que compraram cerveja adquiriram mais: refrigerantes, carneiro, salsichas, margarina ou manteiga, ketchup ou mostarda, carne de porco, chips, cortes frios, açúcar, alimentos prontos, entre outros. É isso: quem bebe vinho tem uma dieta mais saudável. Quem gosta de vinho, gosta também de uma comida benéfica.

Para beber melhor

Eu bebo vinho para perpetrar a moderação.

Vinho só se desfruta com moderação. Essa frase diz tudo. Dispensa qualquer texto ou imagem para transmitir a ideia essencial.

Ela é o feliz slogan de uma campanha realizada em toda a Europa que visa promover o consumo responsável e moderado de vinho e combater o consumo abusivo e impróprio de bebidas alcoólicas. Essa campanha é uma iniciativa do setor europeu do vinho e visa colaborar com as autoridades de saúde na marcha contra o consumo abusivo de bebidas alcoólicas na Europa. Ela conta com o compromisso e apoio de várias instituições como Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV),

Committee of Professional Agricultural Organisations in the European Union, General Confederation of Agricultural Co-operatives in the European Union, Confédération Européenne des Vignerons Indépendants (CEVI), European Advertising Standards Alliance (EASA) e Euro-toques International e Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

Consumir bebidas alcoólicas abusivamente é condenável e trágico. É uma das principais causas de mortes violentas (acidentes e homicídios) e doenças evitáveis (cirrose, hipertensão arterial, cardiopatias, alguns tipos de cânceres e danos cerebrais). O consumo exagerado de bebidas alcoólicas por gestantes causa malformações severas no feto. Além dos prejuízos para a saúde, traz danos expressivos à família e à sociedade. Todas as pessoas e instituições sérias e responsáveis devem se associar a todo tipo de campanha que vise coibir essa prática.

Porém, tão verdade como o consumo abusivo ser danoso é que o consumo leve, moderado e responsável de bebidas alcoólicas, sobretudo o vinho, por quem não tenha contraindicação, é benéfico para a saúde.

Moderação no consumo é a chave.

Consumir vinho abusivamente é infausto. Desse modo abdicam-se os prazeres organolépticos e renunciam-se os benefícios para a saúde que ele pode oferecer. Moderação (em tudo, não apenas no beber) é a arte de viver bem.

Porque vinho é alimento

Eu bebo vinho porque ele é parte de uma dieta saudável.

Vinho é alimento na Espanha, na Europa, na América, aqui e em qualquer lugar.

O vinho, por sua rica composição de micro e macronutrientes, preenche os critérios científicos para ser classificado como alimento. E ainda atende os critérios para ser considerado alimento funcional, tendo em vista todas as ações benéficas para a saúde já comprovadas.

Para comprovar isso basta consultar os livros-texto de nutrição. A maioria deles traz o vinho como exemplo de alimento funcional. O mes-

mo fazem inúmeros artigos científicos disponíveis no PubMed, Bireme e Medline. Vinho sempre foi alimento na opinião da ciência. E até mesmo dos leigos. Basta ver a edição de 21 de janeiro de 2002 da Revista *Time* que se refere ao vinho tinto como um dos 10 alimentos mais importantes para a saúde dos humanos. Também a Revista *Veja* na edição 1.980, de 1º/11/2006, cita o vinho tinto como exemplo de alimento funcional.

O fato de conter álcool não exime o vinho da condição de alimento. Um jornalista, por ser jornalista, não está impedido de ser médico, advogado ou exercer outra função se preencher os requisitos para tal. Vinho é alimento e bebida alcoólica. E como tal deve ser tratado. O reconhecimento do vinho como alimento não o isenta das restrições atribuíveis às bebidas alcoólicas. É muito importante considerar isso.

Alegar que reconhecer o vinho como alimento, na forma de lei, incentivaria o alcoolismo é só uma suposição. Em ciência se diz que é uma **hipótese**. Toda hipótese precisa ser comprovada. Mas pesquisas científicas não confirmam isso. Na cidade de Copenhague, na Dinamarca, mais de 10.000 bebedores usuais foram observados por mais de cinco anos. Neste trabalho constatou-se que os bebedores de vinho não se tornaram bebedores abusivos ou problema. Na Espanha, depois que o vinho foi reconhecido em lei como alimento, o seu consumo diminuiu 4,9%.

Estudos mostram que alcoólatras, na grande maioria, bebem álcool de outra forma que não o vinho. Bebem até mesmo o álcool combustível e o de limpeza.

Não considerar vinho como alimento atende a interesses que não são os da ciência e nem da promoção de saúde.

Para ter um grande amigo

Eu bebo vinho porque ele é um bom companheiro. Alguns julgam que o melhor amigo do homem é o cão. Eu acho que é o vinho.

O vinho, diferente do cão, lhe proporcionará bons momentos mesmo que você não lhe dispense carinho e atenção. O cão apenas lhe retribui a amizade. Se você for hostil com ele, ele não será seu amigo.

O vinho é uma bebida companheira. Vejam:

Que outra bebida se não o vinho pede a companhia de outra(s) pessoa(s)? Destilado, cerveja ou refrigerante são fáceis de beber sozinho; mas vinho não. O vinho estimula uma boa conversa e sempre valoriza a companhia, o local e a ocasião. Não é comum e nem agradável abrir uma garrafa de vinho para beber sozinho. Já com outra bebida isso não é tão difícil.

Que outra bebida se não o vinho pede a companhia de uma boa comida? Vinho e comida foram feitos um para o outro. Não é agradável beber vinho sem comer algo. Já com outras bebidas o alimento pouco importa. O néctar dos deuses é capaz de agregar muito a um prato. Os ingredientes da culinária ganham expressão quando combinados com vinho. Uma comida, quando acompanhada de vinho, ganha mais sabor e nos dá mais prazer. O vinho pede comidas mais saudáveis.

Que outra bebida se não o vinho se beneficia da companhia da água? Imagine beber refrigerante, cerveja e mesmo destilado com água... O vinho não se incomoda com o acompanhamento da água. Antes pelo contrário. É a única bebida que se completa com a água. E a água (com ou sem gás) ganha importância quando acompanha o vinho. Deixa de ser apenas um líquido composto de hidrogênio e oxigênio, transparente, sem cor, aroma e sabor e se transforma em um componente importante da refeição. A água serve para saciar a sede e lavar as papilas gustativas; o vinho para dar sabor e prazer.

Que outra bebida se não o vinho é capaz de proporcionar tantos benefícios para a saúde? Centenas de milhares de estudos científicos quebraram um paradigma. Até cerca de 30 anos atrás se dizia que beber vinho (e outras bebidas alcoólicas) era tão prejudicial para a saúde quanto fumar cigarro. Hoje as evidências científicas mostram que o vinho, se bebido com moderação quando não há contraindicação ao seu consumo, faz parte de um estilo de vida saudável.

Que outra bebida se não o vinho pede a companhia da moderação? Vinho só se desfruta com moderação. O abuso é desagradável. Não faz

bem nem ao corpo nem ao espírito. É incomum alguém embebedar-se com ele. O vinho também induz moderação nas atitudes. Não é habitual ocorrer discussão ou alteração entre as pessoas que o bebem. Já tudo isso não se pode dizer de outras bebidas alcoólicas.

Que outra bebida se não o vinho se acompanha comumente da alegria? Ele atrai a alegria. Ameniza a tristeza e valoriza os bons momentos. Você já viu alguém que bebeu vinho “curtindo fossa” ou “de baixo astral”? Isso possivelmente porque os vinhos têm um alto teor de triptofânio que é um precursor da serotonina. Esta é o neurotransmissor que está diminuído no cérebro das pessoas que sofrem de depressão. O vinho é um parceiro que traz alegrias.

Que outra bebida se não o vinho agrada a uma heterogeneidade tão grande de pessoas? O vinho é a bebida da diversidade. Os vinhos são ecléticos e por isso mais fáceis de agradar. São bebidas que se mostram numa multiplicidade de cores, aromas e sabores no intuito de agradar a muitos.

Como se viu, o vinho é uma bebida companheira. Ele favorece a um estilo de vida mais saudável, prazeroso e induz à sensatez. Todos esses são predicados de um verdadeiro amigo

O quanto é seguro beber?

No vinho há cerca de mil substâncias conhecidas. Destas existe apenas uma em quantidade suficiente para causar danos no organismo – o álcool. Ele é o vilão. É unicamente ele quem vai determinar qual o limite seguro. Portanto, é bom saber como o álcool atua no nosso corpo.

A absorção do álcool pelo organismo se dá quase que exclusivamente pela porção distal do estômago – o antro – e pela parte proximal do intestino – o duodeno. A absorção por inalação, pela boca ou outra parte do sistema digestório é desprezível. Absorvido, o álcool vai direto para o fígado onde é metabolizado fundamentalmente por duas enzimas – a desidrogenase láctica e a desidrogenase alcoólica. O álcool que é metabolizado (desdobrado) pelo fígado tem um bom destino e não causa

danos orgânicos. Porém se chegar ao fígado uma quantidade de etanol maior do que as enzimas conseguem metabolizar, poderão acontecer duas coisas, ambas muito danosas ao organismo. Uma é ele entrar em outras vias metabólicas cujo resultado são alcaloides muito venélicos. Outra é ele passar pelo fígado sem ser metabolizado e seguir na corrente sanguínea. O álcool é uma substância muito tóxica e pode causar danos, principalmente para o fígado, coração e cérebro.

A absorção de álcool sem a presença de alimentos no estômago é muito rápida e sobrecarrega as enzimas hepáticas. A presença de alimentos no estômago retarda em muitas vezes a absorção do álcool, fazendo com que ele chegue mais lentamente ao fígado e assim as enzimas têm mais tempo para desdobrá-lo. É muito diferente beber uma quantidade de álcool como aperitivo (com o estômago vazio) e a mesma quantia junto com alimentos.

Afinal, o quanto é seguro beber?

Consumir bebidas alcoólicas de maneira irresponsável é, como já vimos, infausto. Porém, tão verdade como o consumo abusivo ser danoso é que o consumo leve, moderado e responsável, sobretudo de vinho, por quem não tenha contra-indicação à sua ingestão, é benéfico para a saúde.

Afinal, o quanto é seguro beber?

A resposta para esta questão não é simples porque está vinculada a muitas variáveis. Moderação no consumo é a chave.

Mas a definição de consumo moderado é uma brenha. Os cientistas não têm consenso. Cada um tem sua própria opinião. Mesmo as instituições sanitárias internacionais e de diferentes países têm definições díspares sobre a dose segura. Ela é muito difícil de ser determinada porque depende da metabolização do álcool, que é muito individual e varia com muitos fatores. Costuma guardar uma relação estreita com o gênero, massa corporal, mais especificamente com a massa do fígado e

quantidade de enzimas que fazem este processo, da constituição gênica de cada indivíduo, do padrão de ingestão, do uso concomitante de alimentos e/ou medicamentos, do tipo e da concentração alcoólica da bebida. Por tudo isso o que é consumo abusivo para um, pode não ser para outro. É difícil para a ciência precisar o que é seguro e então se diz que o seguro é a ingestão moderada. Mas moderação é uma arte e, portanto, subjetiva e difícil de medir.

O consumo de vinho (e outras bebidas alcoólicas) pode fazer bem ou mal para a saúde, depende da quantidade ingerida. Paracelso, que é o pseudônimo de Phillipus Aureolus Theophrastus Bombastus von Hohenheim (17/12/1493-24/09/1541), médico e alquimista suíço, considerado o pai da farmacologia moderna, resumiu magistralmente esta questão há 5 séculos: *“dosis sola facit venenum”* (só a dose faz o veneno).

Afinal, o quanto é seguro beber?

O Dr. Arthur Klatsky é um dos cientistas que mais estuda os efeitos do álcool na saúde humana. Talvez a ideia mais sensata de moderação no consumo de bebidas alcoólicas seja dele: “penso que até 20 gramas de álcool por dia (o equivalente a 200 ml de um vinho com 12,5% de álcool) para as mulheres e 30 gramas por dia (300 ml de vinho a 12,5%) para os homens se encaixa dentro da biologia da maioria das pessoas”.

Não é o mais adequado considerarmos o volume de bebida para definir o limite seguro. As bebidas (e mesmo os vinhos!) têm diferentes concentrações alcoólicas, o que vale dizer que volumes iguais têm diferentes quantidades de álcool. É mais adequado avaliar a quantidade de álcool de cada volume de bebida. E isso é muito fácil conhecer, basta multiplicar o volume que se quer saber em litros pela graduação alcoólica da bebida e por 8. Ex.: 200 ml de um vinho com 13° GL de álcool têm 20,8 gramas de

10 PRECEITOS para quem bebe vinho

1

Beba só se não tiver contraindicação.

Existe uma série de situações médicas e medicamentos que contraindicam o consumo de bebidas alcoólicas. Mesmo o vinho. Estas contraindicações podem ser absolutas ou relativas. Neste último caso, alguns cuidados ou ajustes no tratamento permitirão que se beba, em pequenas quantidades.

2

Beba com moderação.

Vinho só se desfruta com moderação. Consumir bebidas alcoólicas abusivamente é condenável e trágico. É uma das principais causas de mortes violentas (acidentes e homicídios) e doenças evitáveis (cirrose, hipertensão arterial, cardiopatias, alguns tipos de cânceres e danos cerebrais). Porém, tão verdade como o consumo abusivo ser danoso é que o consumo leve, moderado e responsável de bebidas alcoólicas, sobretudo o vinho, por quem não tenha contraindicação, é benéfico para a saúde. Consumir vinho abusivamente é infausto. Desse modo abdicam-se os prazeres organolépticos e renunciam-se os benefícios para a saúde que ele pode oferecer. Moderação (em tudo, não apenas no beber) é a arte de viver bem.

3

Beba junto com comida.

Comida e vinho foram feitos um para o outro. É altamente recomendável que o vinho seja consumido junto com os alimentos. Ele, com sua riqueza e diversidade de constituintes, pode realçar os sabores e aromas da comida valorizando muito o prato e, desse modo, tornar a refeição muito prazerosa. O vinho sem comida é como praia sem sol, primavera sem flores, beijo sem carinho...

4

Beba vinho e beba água.

O vinho é impróprio para matar a sede. A água é muito mais adequada. Ela é ótima para hidratar e lavar as papilas gustativas, deixando-as em melhores condições para apreciar os gostos. O vinho é excelente para ressaltar os aromas e sabores de um prato e com isso valorizá-lo, tornando a refeição mais agradável. Água e vinho se complementam na refeição.

5

Beba acompanhado.

O vinho, além de um bom prato, pede uma boa companhia. Não é comum uma discussão ou de sentimentos entre pessoas que bebem vinho. A bebida de Bacco, talvez por sua intercessão, convida à harmonia. Não só com a comida e o ambiente, mas entre as pessoas. O prazer de um bom vinho é muito mais intenso com uma boa companhia.

6

Beba só se seu médico estiver de acordo.

Converse sempre com o seu médico sobre o hábito regular ou intenção de tomar vinho. Ele é a pessoa mais indicada para lhe avaliar e orientar sobre este costume. O seu clínico será sempre o seu melhor conselheiro nesta questão.

7

Beba, mas faça controles médicos periódicos.

O álcool quando ingerido em quantidade superior ao que o organismo consegue bem metabolizar pode causar dano orgânico, mental, social, familiar e profissional – não vale a pena! Por isso é altamente recomendável que todas as pessoas que têm o hábito regular de tomar bebidas alcoólicas, façam uma revisão médica pelo menos a cada seis meses. Existem alguns marcadores bioquímicos que identificam o dano orgânico causado pelo álcool. Alguns como a dosagem de enzimas hepáticas, sobretudo da Gama-Glutil-Transferase (ou simplesmente Gama-GT) são feitos em qualquer laboratório de análises clínicas, são baratos e têm cobertura dos convênios. A Gama-GT tem uma alta sensibilidade e uma baixa especificidade. Isso significa dizer que ela altera (aumenta) precocemente, mesmo quando os danos são ainda reversíveis e que quando alterada não indica necessariamente dano pelo álcool – ela pode estar aumentada por outras causas. O exame aumentado indica apenas a necessidade de uma avaliação mais criteriosa. Uma dosagem normal de Gama-GT significa ausência de dano pelo álcool.

Visite sempre seu médico.

8

Beba para amar.

Que bebida se escolhe para uma noite romântica? A resposta invariavelmente é: vinho! O álcool, sobretudo o vinho, foi usado ao longo de toda a história da humanidade como estimulante sexual. Ainda hoje é o afrodisíaco mais usado, segundo pesquisas recentes. É porque deve funcionar. Existem estudos mostrando que o vinho aumenta algumas substâncias na corrente sanguínea que explicariam esse efeito. Sabe-se que há um pequeno aumento agudo da Testosterona – hormônio que aumenta a libido; aumenta também a Dopamina – o neurotransmissor da paixão. Há ainda referências ao aumento da Ocitocina e da Melatonina, duas substâncias que estimulam a libido. Além disso, alguns vinhos, sobretudo os espumantes, costumam ser ricos em N-acetil-etanol-amina, uma substância que age estimulando o sistema límbico, parte do cérebro onde se encontra o centro da sexualidade.

9

Beba por prazer.

É inadequado beber para tratar ou prevenir doenças. O vinho não é remédio e nem vacina. Mas também não é veneno. É bem verdade que ele pode agregar ao prazer de beber benefícios para a saúde.

Mas o grande valor do vinho é que ele pode proporcionar muitos prazeres. Quando ingerido com moderação ele é capaz de valorizar sobremaneira um momento, uma refeição e mesmo uma conversa fazendo disso algo muito prazeroso. Beba vinho tinto, rosé ou branco. Tanto faz. Beba o que lhe for mais agradável. Faça isso sempre com moderação, junto com uma refeição saudável e uma boa companhia

10

Beba para viver melhor.

Vários estudos mostram que pessoas que costumam beber vinho têm um estilo de vida mais saudável. O vinho parece atrair, convidar para hábitos que favorecem a saúde e o convívio social. Os apreciadores de vinho aperfeiçoam os seus sentidos (não só a visão, o olfato e a gustação) e tornam-se pessoas mais sensíveis. Apreciam melhor uma obra de arte, uma música, uma poesia, uma ideia... Isso tudo tem reflexos marcantes no convívio com outras pessoas e na qualidade de vida.

*Eu bebo vinho
para ser uma
pessoa melhor...*





o vinho

*tem o poder de encher a alma
de toda a verdade, de todo
o saber e filosofia.*

François Rabelais



CONFRARIA DO VINHO



1997



Encontro de Confrarias, 2019

