

Indicação de Procedência

Farroupilha

VINHOS FINOS MOSCATÉIS



Vinhos moscatéis *uma vitivinicultura particular*

A região da **Indicação de Procedência Farroupilha** insere-se no contexto da Serra Gaúcha vitivinícola, cujo território apresenta características culturais relacionadas à colonização italiana ocorrida na região, a partir de 1875, com a chegada de imigrantes que se fixaram inicialmente em Nova Milano, atual município de Farroupilha. As famílias produziam para subsistência, sendo a vitivinicultura expressão de sua cultura. A evolução da vitivinicultura impulsionou a economia de Farroupilha, que se qualifica, agora, com a Indicação Geográfica.



A viticultura na área delimitada de Farroupilha é a maior área de produção de uvas moscatéis do Brasil, autorizadas para a elaboração dos produtos da **Indicação de Procedência Farroupilha**, principalmente a cultivar Moscato Branco, cujo perfil genético foi identificado como único no mundo. A produção das uvas moscatéis é realizada por centenas de pequenos produtores concentrados, sobretudo, na Região Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis, enquanto os vinhos são elaborados por diversas vinícolas, que se encontram distribuídas em todo o território da Indicação de Procedência.

A organização da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (AFAVIN), constituída por vinícolas familiares e cooperativas de pequenos viticultores, promove e estimula a vitivinicultura regional, cuja identidade é reconhecida na **Indicação de Procedência Farroupilha**, de fortes traços culturais, com foco na produção de vinhos finos moscatéis, incluindo os vinhos tranquilos, moscatel espumante, moscatel frisante, vinho licoroso, mistela e brandy.



Afavin

Data da criação

06 de maio de 2005

Objetivos

Contribuir com o desenvolvimento regional; estimular ações de incentivo à pesquisa vitivinícola; qualificar os produtos vitivinícolas; desenvolver ações que promovam a organização e preservação do espaço físico do município de Farroupilha; gerir e proteger a Indicação Geográfica dos vinhos de Farroupilha.

Quadro Social

Pessoas jurídicas e pessoas físicas com atividades de vitivinicultura ou correlatas.

AFAVIN

Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados

Rua Coronel Pena de Moraes S/N | 95180-000 | Farroupilha, RS

Tel: +55 54 8115 5612 | www.afavin.com.br | contato@vinhosfarroupilha.com.br

Vinícolas Associadas

ADEGA
CHESINI
DESDE 1960

VINHOS
Cappelletti®

CAVE ANTIGA
Natureza transformada em vinho!

Vinícola
COLOMBO

VINHOS
CASTELLAMARE
&
SAN DIEGO
Cooperativa São João

MONTE
PASCHOAL
VINHOS & ESPUMANTES

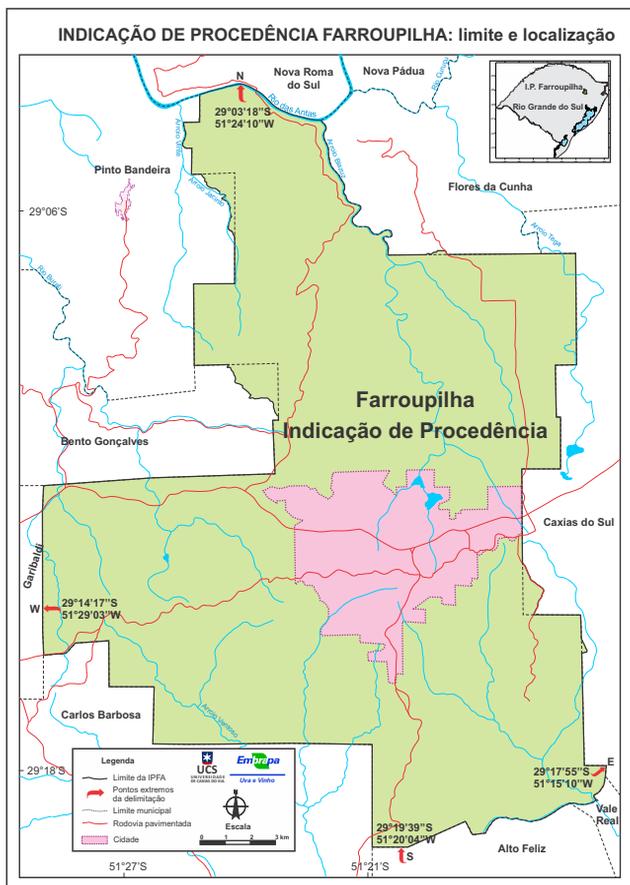
VINICOLA
PERINI

TONINI

Don
Giusepp
TRADIÇÃO EM VINHEDOS



Área Geográfica Delimitada



Área geográfica delimitada
Total de 379 km² (99% localizada no município de Farroupilha, com pequenas áreas em Caxias do Sul, Pinto Bandeira e Bento Gonçalves).

Coordenadas geográficas

Latitude: entre 29°03'18"S e 29°19'39"S

Longitude: entre 51°29'03"WGr e 51°15'10"WGr

Altitude

Altitude média de 648m (mínima de 450m e máxima de 800m) na Região Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis - RDPM

Relevo

Predomínio do relevo Ondulado na RDPM, contrastando com os vales escarpados do entorno. A exposição predominante é Norte.

Clima vitícola

Predomínio do clima Temperado Quente, de noites Temperadas, Úmido (Sistema CCM Geovitícola). A região possui elevado risco de geadas tardias, um dos motivos para o cultivo da variedade ícone Moscato Branco, que se adaptou por ser de brotação tardia.

Geologia

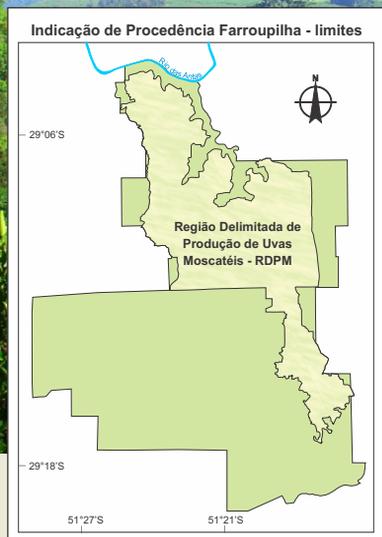
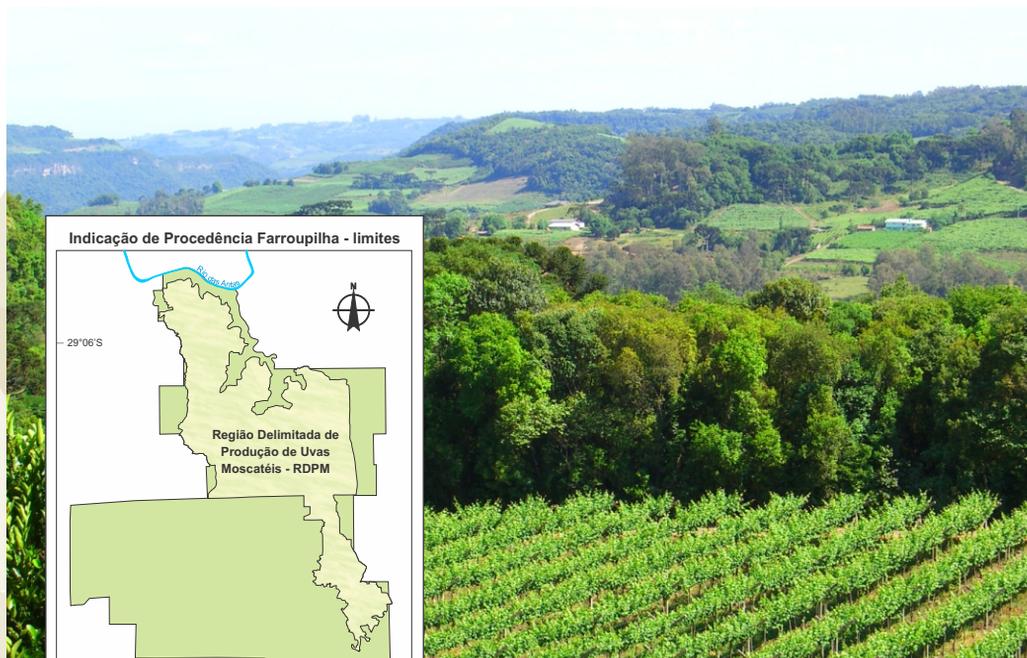
Na RDPM ocorrem rochas vulcânicas da Formação Serra Geral de idade mesozóica - em torno de 131 milhões de anos. Nas áreas mais altas predominam as Fácies Caxias (riolitos, riodacitos) e nas áreas mais baixas ocorrem rochas basálticas.

Solos

Predomínio dos Cambissolos Háplicos com baixos teores de matéria orgânica e Nitossolos Brunos com altos teores de matéria orgânica e muito argilosos.



O Regulamento de Uso



Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos

- Vinhos elaborados somente com uvas Moscatéis autorizadas;
 - Mínimo de 85% das uvas produzidas na RDPM (até 15% no limite político do município de Farroupilha);
 - Vinhedos com controle de produtividade;
- Padrões de qualidade química diferenciados para vinhos de qualidade;
- Padrões de qualidade sensorial dos vinhos;
- Elaboração, engarrafamento e envelhecimento na origem (espumantes e frisantes podem ser engarrafados também nos municípios limítrofes da I.P.).

Normas de Controle pelo Conselho Regulador da I.P. Farroupilha

- Cadastro dos vinhedos;
- Cadastro das vinícolas;
- Declaração de colheita e de produtos elaborados;
- Controles diferenciados para análises físico-químicas dos vinhos;
- 100% dos vinhos que vão para o mercado são aprovados pela Comissão de Degustação do Conselho Regulador;
- Controle e rastreabilidade dos produtos;
- Normas de rotulagem.

FARROUPILHA *Indicação de Procedência*

**Vinhos com Selo de Controle
Numerado do Conselho Regulador**



Vinhos



VARIETADES AUTORIZADAS

Moscato Branco (tradicional); Moscato Bianco; Malvasia de Cândia (aromática); Moscato Giallo; Moscatel de Alexandria; Malvasia Bianca; Moscato Rosado e Moscato de Hamburgo.

PRODUTOS AUTORIZADOS

Os produtos da **Indicação de Procedência Farroupilha**, devido ao caráter moscatel das variedades, marcam pela sua tipicidade, persistência de aromas e sabores, descritos a seguir:

Vinho Moscatel Espumante: cor amarelo claro, com *perlage* persistente e abundante. No aroma aparecem marcantes notas de frutas cítricas, flores brancas, mel e ervas de quintal; no paladar, notas adocicadas de mel e

frutas tropicais frescas, pêssego, ervas de quintal e cravo da Índia. Os espumantes apresentam cremosidade e equilíbrio entre doçura e acidez, com frescor e harmonia em final de boca.

Vinho Fino Branco Moscatel: cor amarelo palha com notas esverdeadas de intensidade média. Os aromas possuem notas de frutas tropicais, pera madura, flores brancas, ervas de quintal e mel; no paladar o sabor é intenso, sendo perceptíveis os aromas varietais e alta nitidez. A acidez pronunciada confere sensação de frescor, delicadeza e boa persistência em boca.

Vinho Frisante Moscatel: cor amarelo palha, com notas esverdeadas. O aroma leve e fino, mescla notas de frutas cítricas, notas florais de gerânio, rosas e jasmim, bem como notas adocicadas de mel, batata doce e pêssego; com gostos cítricos, florais e frutas tropicais muito intensos. A acidez delicada, com doçura equilibrada e boa cremosidade, de boa complexidade e persistência em uma intensa sensação de frescor, fineza e harmonia.

Vinho Licoroso Moscatel: cor amarelo ouro intensa, conferida pelo processo de amadurecimento. Pela passagem por carvalho, possui aromas de caramelo, casca de laranja cozida, mel e notas marcantes de especiarias, como baunilha e cravo da Índia. Possui bom volume em boca, resultado da riqueza em álcool e doçura proveniente do açúcar natural das uvas moscatéis.

Mistela Simples Moscatel: cor amarelo dourado, de intensidade média. Possui aromas de jasmim, caramelo, casca de laranja cozida e, no paladar, bom volume devido a sua riqueza em álcool, com doçura moderada, proveniente do açúcar natural das uvas moscatéis.

Brandy de Vinho Moscatel: cor amarelo dourado claro. As notas aromáticas, remetem a flores de acácia, jasmim, violeta e pétala de rosas. Na boca, devido ao grau alcoólico, é quente, intenso e persistente.



Paisagem e Enoturismo

As transformações da natureza e a construção do território, pelo trabalho de centenas de famílias, ao longo décadas, são percebidas nesta paisagem cultural vitivinícola da **Indicação de Procedência Farroupilha**.

As características de um terreno muito irregular, cujas encostas estão indelevelmente marcadas por ondas de vinhedos e outras fruteiras ou culturas de subsistência, formam pequenos e profundos vales, cobertos por florestas, com um contorno marcado, ao norte, pelo vale do rio das Antas e, ao sul, pelo vale Trentino.

O enoturismo na região da **Indicação de Procedência Farroupilha** está relacionado a percursos por estradas rurais para observação de paisagens marcadas pelos vinhedos e para visitar vinícolas, onde os produtos podem ser degustados, bem como na participação no Festival do Moscatel, realizado anualmente.

Além da vitivinicultura, outra das marcas culturais da região, é a religiosidade de sua gente, materializada em dezenas de capelas e capitéis, mas, particularmente, no Santuário de N.Sra. do Caravaggio. A estes se somam outros elementos, materiais e imateriais, como casas em madeira ou basalto, gastronomia, danças e cantos, vales, florestas com bosques de araucária e quedas d'água, que formam um rico e diversificado patrimônio natural e cultural, a ser explorado pelo enoturista.





Projeto de Desenvolvimento da Indicação Geográfica Farroupilha

Coordenação Geral
Embrapa Uva e Vinho

Financiamento
Embrapa - Macroprograma 4
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenadoria de
Incentivo à IG de Produtos Agropecuários

Apoio
Prefeitura Municipal de Farroupilha
Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI

Execução



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

