

55

Circular  
Técnica

Bento Gonçalves, RS  
Dezembro, 2005

### Autores

**Carlos Alberto Flores,**  
Eng. Agrônomo,  
Embrapa Clima  
Temperado,  
Caixa Postal 403,  
CEP 96001-970  
Pelotas, RS

**Francisco Mandelli,**  
Eng. Agrônomo,  
Embrapa Uva e Vinho,  
Caixa Postal 130,  
CEP 95700-000  
Bento Gonçalves, RS

**Ivanira Falcade,**  
Geógrafa,  
Universidade de Caxias  
do Sul,  
Caixa Postal 1130,  
CEP 95070-560  
Caxias do Sul, RS

**Jorge Tonietto,**  
Eng. Agrônomo,  
Embrapa Uva e Vinho,  
Caixa Postal 130,  
CEP 95700-000  
Bento Gonçalves, RS

**Marco Antônio Salton,**  
Eng. Agrônomo,  
Asprovinho,  
Caixa Postal 800,  
CEP 95700-000  
Bento Gonçalves, RS

**Mauro Celso Zanus,**  
Eng. Agrônomo,  
Embrapa Uva e Vinho,  
Caixa Postal 130,  
CEP 95700-000  
Bento Gonçalves, RS



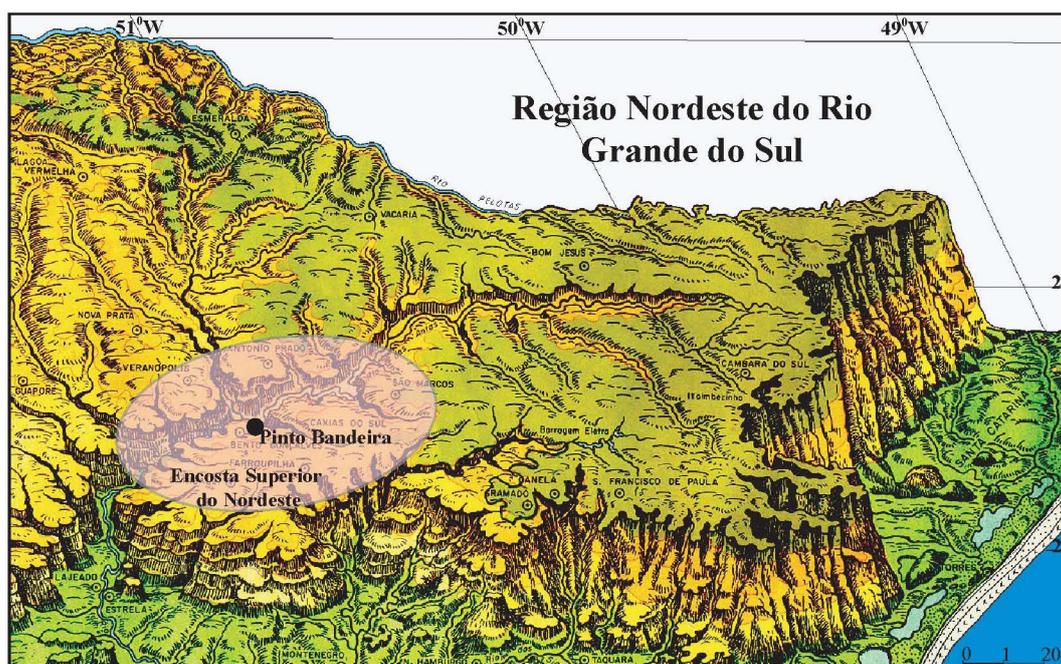
# VINHOS DE PINTO BANDEIRA: características de identidade regional para uma Indicação Geográfica

## 1. A Construção do Território e a Evolução da Vitivinicultura em Pinto Bandeira

A região de Pinto Bandeira está localizada no município de Bento Gonçalves, junto à principal região produtora de vinhos do Brasil - a Serra Gaúcha (Figuras 1 e 2). As primeiras notícias da ocupação do território por imigrantes italianos estão nos relatos dos cônsules e intendentes no início da colonização. Os primeiros imigrantes italianos, oriundos especialmente da região do Vêneto, chegaram a Pinto Bandeira em 1876. Conforme o projeto de colonização, compraram colônias (lotes de aproximadamente 24 ha) e instalaram-se nas Linhas Palmeiro, Jansen, Jacinto e Silva Pinto.

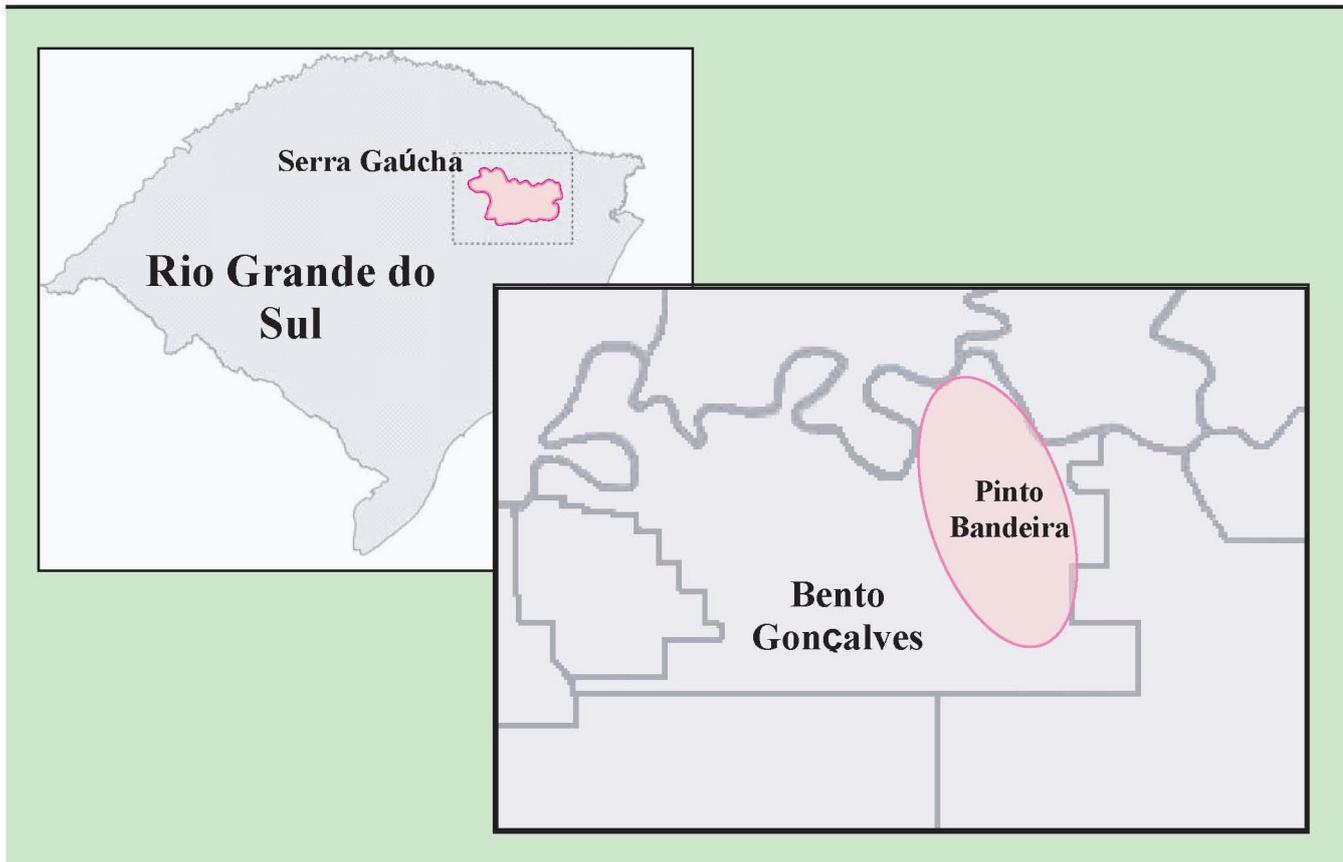
A área ocupada, no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul (Figura 1), apresenta topografia e relevo movimentados, de encostas íngremes e topos relativamente planos, na época recobertos pela Floresta Ombrófila Mista.

Os imigrantes exploraram suas pequenas propriedades (lotes) com trabalho exclusivamente familiar, com diversas culturas e criações para consumo próprio. Anos mais tarde, a comercialização dos excedentes dessa produção integrou a região à economia regional e nacional.



Fonte: SECRETARIA DA AGRICULTURA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. D.C.M./ D.G.C. Diagrama morfológico. 2ª. Ed. 1982. (Organização e Adaptação: Ivanira Falcade).

**Figura 1.** Localização de Pinto Bandeira no contexto geomorfológico da Região Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul.



**Figura 2.** Localização de Pinto Bandeira em Bento Gonçalves, na região vitivinícola da Serra Gaúcha, Estado do Rio Grande do Sul.

A superação do isolamento dos imigrantes em seus lotes, ao longo das linhas, materializou uma das características que marcam sua identidade cultural: a criação de comunidades, expressas na religiosidade das igrejas e capitéis, e a criação de associações, que deram origem a salões e clubes, em locais previamente acordados para serem as sedes das comunidades ao longo dessas linhas.

A região teve inicialmente o nome de Silva Pinto, pois sua sede se localizava nessa linha, no lote nº 2, tendo sido iniciada a construção da paróquia em 1890. Em 5 de maio de 1902, passou a denominar-se Nova Pompéia, por ocasião dos festejos de inauguração da Igreja Paroquial, em estilo romano-renascentista, dedicada a Nossa Senhora de Pompéia. A igreja matriz foi concluída em 1912, e sua sagração como santuário em 1915.

Em 15 de janeiro de 1913, a região de Nova Pompéia foi elevada à categoria de 4º Distrito. Com o desmembramento de parte do território de Bento Gonçalves para integrar o município de Farroupilha, Nova Pompéia torna-se o 3º Distrito. No contexto do Estado Novo, em 2 de maio de 1938, o distrito passa a designar-se Pinto Bandeira em homenagem ao militar farroupilha (PARIS, 1994; NICCHETTI, 1976).

O plantio de videiras iniciou-se por volta do ano de 1878 e, em 1880, já havia uma pequena produção de vinhos, de variedades americanas, elaborados de forma artesanal nos porões de basalto das

casas. No primeiro quartel do século XX, em toda a região de colonização italiana, a policultura vai diminuindo gradativamente cedendo lugar à expansão da viticultura. Ao mesmo tempo, novas leis estaduais e federais promulgadas ao longo das décadas de 1920/1930, relativas à higiene na elaboração de alimentos, acabam por centralizar a produção do vinho em grandes vinícolas instaladas nas cidades. Contudo, na região de Pinto Bandeira, a evolução da vitivinicultura apresentou algumas diferenças.

O verdadeiro impulso à expansão da vitivinicultura em Pinto Bandeira foi dado em 1930, com o estabelecimento de um posto de vinificação da Companhia Vinícola Rio-Grandense S.A., com sede na cidade de Bento Gonçalves e Caxias do Sul. Por muitos anos ela centralizou a produção e a comercialização de vinhos e derivados de uva de seus associados, colaborando na disseminação de algumas variedades *Vitis vinifera*, com a distribuição de material vegetativo daquelas que obtiveram boa adaptação na região, entre elas as brancas Trebbiano e Moscato e as tintas Barbera, Bonarda, Cabernet Franc e Merlot.

Em 1931, estimulados pelo advento do cooperativismo, surgem no distrito duas importantes associações de viticultores: a Cooperativa Vinícola São João Ltda., com 84 associados, e a Cooperativa Vinícola Linha Jacinto Ltda., com 45 associados.

A base da produção era de vinho comum, com variedades americanas e, com menor expressão, os vinhos de variedades viníferas. A criação do município de Farroupilha, em 1935, representou grande perda para o Distrito de Pinto Bandeira porque o novo município anexou parte do território da Linha Jacinto e da Linha Jansen, que incluíam as sedes das duas cooperativas. Apesar da perda, os viticultores residentes em Pinto Bandeira mantiveram o vínculo com as cooperativas.

A cantina Vinhos Bigolin Ltda. foi criada em 1953, produzindo essencialmente vinhos comuns a partir de uvas próprias. Em 1954, a Vinícola Mônaco implantou na região de Pinto Bandeira um campo experimental de variedades viníferas onde, em 1964, a Companhia Dreher S.A instalou uma pequena vinícola e passou a utilizar a propriedade também como campo experimental propagador de novas técnicas de cultivo. Nessa propriedade hoje se encontra instalada a Vinícola Don Giovanni Ltda., criada em 1984, produtora de vinhos finos e espumantes a partir de vinhedos próprios.

Em 1965, utilizando-se das instalações do posto de vinificação da Companhia Vinícola Rio-Grandense, um grupo de 59 viticultores fundou a Cooperativa Viti-Vinícola Pompéia Ltda., gerando um grande impulso para a vitivinicultura do distrito, através do estímulo ao cultivo de uvas tanto comuns (para sucos, vinhos e destilados) como de variedades viníferas, especialmente de brancas como a Moscato, Peverella, Trebbiano e a Riesling Itálico.

A Vinícola Cave de Amadeu Ltda. foi criada em 1976 nas encostas da Linha Jansen, onde foram plantadas uvas européias em sistema de espaldeira, para a elaboração de vinhos finos, tendo o foco principal nos espumantes elaborados pelo método tradicional.

A Cooperativa Vinícola Aurora Ltda. adquiriu, em 1978, uma propriedade de 24 ha nas cercanias do Lote 28 da Linha Jansen, onde criou seu Centro Tecnológico de Viticultura, com o objetivo de introduzir e difundir novas variedades de uvas finas. A partir de 1985 o Centro serviu como grande disseminador de novos sistemas de condução (espaldeira e lira), assim como para importantes avanços nas principais práticas culturais nos vinhedos (poda seca e poda verde e tratamentos fitossanitários). Atualmente, o Centro continua atuando como difusor de tecnologias para seus 1.300 associados e para outros produtores da região.

Em 1984, foram criadas a Vinícola Fornasier Ltda. e a Vinícola Dalla Costa Ltda., com ênfase em vinhos comuns. Em 1997, foi criada a Vinícola Valmarino Ltda., que produz vinhos finos a partir de vinhedos próprios.

A evolução mostra que a região recebeu,

no segundo e terceiro período evolutivo da vitivinicultura brasileira, o aporte tecnológico de quatro importantes vinícolas – inicialmente a Vinícola Rio-Grandense, depois a Vinícola Mônaco e a Companhia Dreher e, por fim, a Cooperativa Aurora que, em território de Pinto Bandeira, instalaram centros difusores de tecnologia. Do mesmo modo é importante observar que, enquanto os viticultores de outras áreas tinham que levar suas uvas até as vinícolas nas cidades, em Pinto Bandeira as cooperativas absorviam grande parte da produção regional e novas vinícolas comerciais surgiam no meio rural já a partir da década de 1950. Estas são características particulares da evolução da vitivinicultura de Pinto Bandeira.

Em Pinto Bandeira o conjunto da agricultura apresenta um desenvolvimento com particularidades. A policultura das primeiras décadas incluía o cultivo de cereais. Nos anos 70 houve tendência à monocultura da videira. Atualmente, além da vitivinicultura há a produção de pêssego (aproximadamente 7% da área cultivada e 12% da produção do Rio Grande do Sul), de maçã e de ameixa, importantes na geração da renda agrícola da região.

## 2. O Clima e o Solo em Pinto Bandeira

### 2.1 Clima

A Serra Gaúcha apresenta um clima vitícola distinto do encontrado na maioria das regiões vitícolas mundiais. Caracterizado por uma disponibilidade heliotérmica que possibilita o cultivo de variedades precoces ou tardias, fator não limitante portanto, apresenta verões úmidos. Este clima possibilita a obtenção de vinhos, sejam brancos, sejam tintos, com uma tipicidade própria, distinta daquela obtida na grande maioria de regiões no plano mundial.

Pinto Bandeira apresenta temperaturas médias anuais de 16,5°C. No período do inverno (junho a agosto) as temperaturas médias são de 12,2°C e, no período de verão (dezembro a fevereiro), no qual ocorre a maturação das uvas, as médias são de 20,8°C (média das máximas de 27,5°C e média das mínimas de 16,4°C).

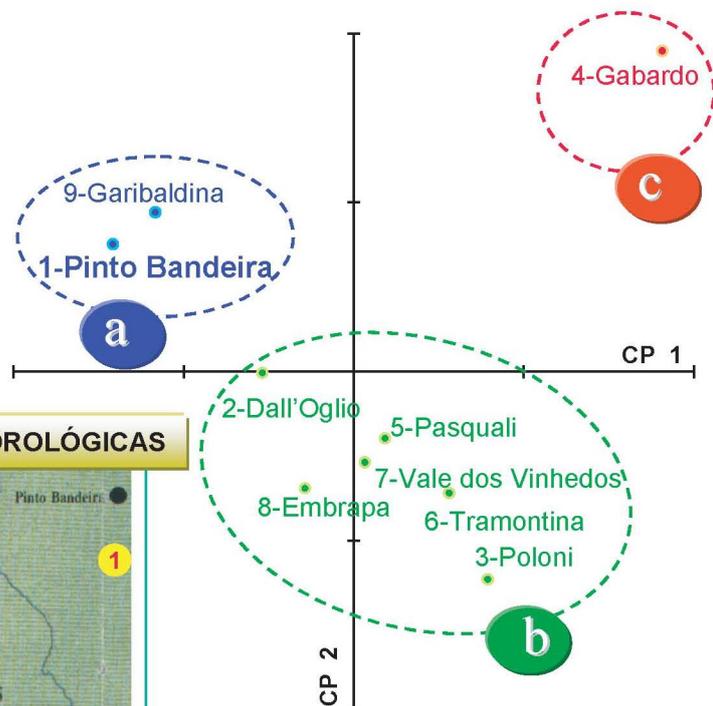
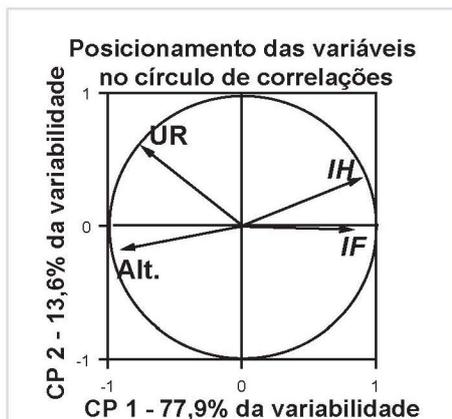
Muito embora a Serra Gaúcha apresente elementos globais de identidade do ponto de vista dos fatores naturais, ela é formada por áreas de bastante diversidade do ponto de vista topográfico, edáfico e climático. Tal situação implica a existência de diferentes respostas da videira nas diferentes condições de meio geográfico, com a possibilidade de obter-se uma diferenciação em nível das características e da tipicidade dos vinhos elaborados com uva de diferentes *terroirs*.

Uma análise mesoclimática, efetuada com base em dados coletados em 9 postos meteorológicos da rede da Embrapa Uva e Vinho, localizada nos municípios de Bento Gonçalves e Garibaldi, comprova a existência de zonas caracterizadas por topoclimas (TONIETTO; CARBONNEAU, 1999). Eles são determinados pelas diferenças de altitude, dentre outros fatores topográficos importantes que caracterizam a paisagem, que oscila entre topos de patamares, encostas e fundos de vales, por isso com declividades e exposições variadas, assim como por outros fatores ligados à meteorologia determinadas pelas massas de ar.

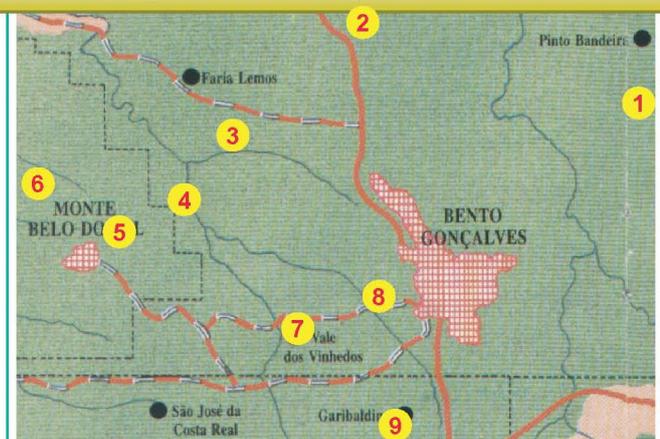
Na análise referida (Figura 3), destacam-se três grandes agrupamentos topoclimáticos, estando Pinto Bandeira localizado no agrupamento “a”, que representa altitudes mais elevadas, com índice heliotérmico menores (clima vitícola “temperado

quente”) e índice de frio noturno igual ou inferior a 16,0°C (clima vitícola “de noites temperadas”). Tais condições são distintas daquelas do agrupamento “b”, com índices climáticos intermediários, bem como do agrupamento “c”, onde o clima vitícola é “muito quente” e “de noites quentes”. Os diferentes agrupamentos, que caracterizam mesoclimas (topoclimas) distintos, apresentam potencial vitícola e enológico distinto. Pesquisas realizadas pela Embrapa Uva e Vinho com a cultivar Cabernet Franc constataram diferenças no mosto da uva e no vinho proveniente de áreas vitícolas representativas dos agrupamentos “a” e “c” (MIELE, 1999). Isso mostra a importância do clima vitícola e, portanto, das diferentes condições topoclimáticas como elemento de marcada influência na determinação das características e da tipicidade do vinho nas condições de produção da Serra Gaúcha, como no caso particular de Pinto Bandeira.

## TOPOCLIMAS DA VITICULTURA NA SERRA GAÚCHA



### LOCALIZAÇÃO DAS ESTAÇÕES METEOROLÓGICAS



Mapa adaptado de Falcade e Tonietto, 1995)

*IH* - Índice heliotérmico de Huglin  
*IF* - Índice de Frio Noturno (°C)  
*UR* - Umidade Relativa do Ar (%)  
 (média do período 01.10 a 31.03)  
*Alt.* - Altitude (m)

## 2.2. Solos

Os principais fatores que influenciaram na formação das classes de solos que ocorrem na Região de Pinto Bandeira foram: o clima – relativo à altitude e temperatura, a geologia – que forneceu o material de origem dos solos, e o relevo da região – condicionado pela declividade.

As mais variadas combinações destes fatores, interferiram na velocidade do intemperismo transcorrido na região, propiciando a formação de solos cuja profundidade efetiva classifica-os como rasos e pouco profundos, com influência direta na disponibilização de volume maior ou menor de solo a ser explorado pelas raízes das plantas.

O clima é um fator determinante na formação do solo e nas modificações que nele se realizam, principalmente com os processos de alteração e lixiviação: a) no perfil (profundidade efetiva e diferenciação dos horizontes); b) nas propriedades físicas (estrutura, porosidade, cor do solo); c) na matéria orgânica (acumulação, humificação, mineralização); d) na solução do solo, no pH e no complexo de troca. Ainda são determinantes as modificações que o solo realiza no clima percebido pela planta, denominado clima do solo (regime de umidade e de temperatura). Assim, o solo atua como um regulador dos elementos do clima através de suas propriedades: radiação (cor, exposição), temperatura (calor específico), precipitação/aportes de água (granulometria, capacidade de retenção) e evaporação/extração de água (propriedades físicas, porosidade, espessura).

Do ponto de vista pedológico, evidencia-se a compartimentação macro da paisagem na Região de Pinto Bandeira em três ambientes distintos:

- a) Constituída pelas paisagens abertas dos topos dos patamares mais altos, próximos ou superiores a 700 m, com rochas eruptivas ácidas e solos ácidos de baixa fertilidade natural e médios a altos teores de matéria orgânica representados principalmente pela associação: *Argissolo Acinzentado Distrófico aluminico epieutrófico A moderado textura média/ argilosa* + *Cambissolo Háptico Ta Distrófico típico A moderado textura média* + *Neossolo Litólico Eutrófico típico A moderado textura média fase pedregosa*, todos relevo ondulado.
- b) Constituída pelas paisagens de encosta, sendo mais abertas quanto maior for a altitude, com ocorrência de rochas eruptivas intermediárias, com solos com boa fertilidade como: associação *Chernossolo Háptico órtico textura média fase pedregosa* + *Neossolo Litólico Eutrófico chernossólico textura média fase pedregosa e rochosa* + *Chernossolo Argilúvico férrico típico textura muito argilosa fase pedregosa*, todos relevo forte ondulado.

- c) Constituída pelas paisagens de vales fechados, com altitudes entre 200 m e 500 m aproximadamente, com rochas eruptivas básicas e solos mais avermelhados de boa fertilidade da classe *Neossolo Litólico Eutrófico típico textura média fase pedregosa e rochosa*, relevo montanhoso associado à afloramentos de rocha.

## 3. Elementos de Viticultura de Montanha

Segundo o Centro de Pesquisa, Estudo e Valorização da Viticultura de Montanha – CERVIM, associação que promove a pesquisa, estudo, proteção, coordenação e valorização da viticultura de montanha, esta última caracteriza-se por desafios estruturais permanentes, como aqueles determinados pelas altas declividades ou por condições orográficas difíceis, como:

- a) o cultivo de vinhedos em áreas com declividades superiores a 30% e/ou altitudes superiores a 500 m (exceção feita aos vinhedos de planaltos);
- b) vinhedos em terraços ou em patamares.

Nessa perspectiva, verifica-se que boa parte de Pinto Bandeira apresenta essas condições de cultivo vitícola em relação à altitude dos vinhedos, sendo que muitos deles encontram-se localizados em áreas de elevada declividade, incluindo vinhedos cultivados em terraços. Soma-se a isso a viticultura de caráter familiar, desenvolvida em pequenas propriedades, elemento que valoriza a viticultura e os vinhos elaborados.

## 4. A Viticultura Atual

A região de Pinto Bandeira cultiva atualmente cerca de 1.200 ha de videiras, sendo 450 ha explorados com cultivares *Vitis vinifera* destinadas à elaboração de vinhos finos brancos, tintos e espumantes. Dentre as cultivares utilizadas na elaboração de vinhos finos brancos e/ou espumantes destacam-se as cultivares Chardonnay, Riesling Itálico e Moscatel Branco. Os vinhos finos tintos são elaborados com as cultivares Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir e Tannat.

Os vinhedos estão localizados nas cotas altimétricas superiores a 500 m, nos topos dos morros e nas meias encostas, com predominância naquelas com melhor exposição solar. Devido à topografia acidentada da região, realiza-se a sistematização do terreno dos vinhedos a fim de propiciar o trânsito de implementos utilizados principalmente nas pulverizações e na colheita da uva. Para o controle da erosão utiliza-se a cobertura verde no vinhedo, a qual é manejada de acordo com o estágio fenológico da videira.

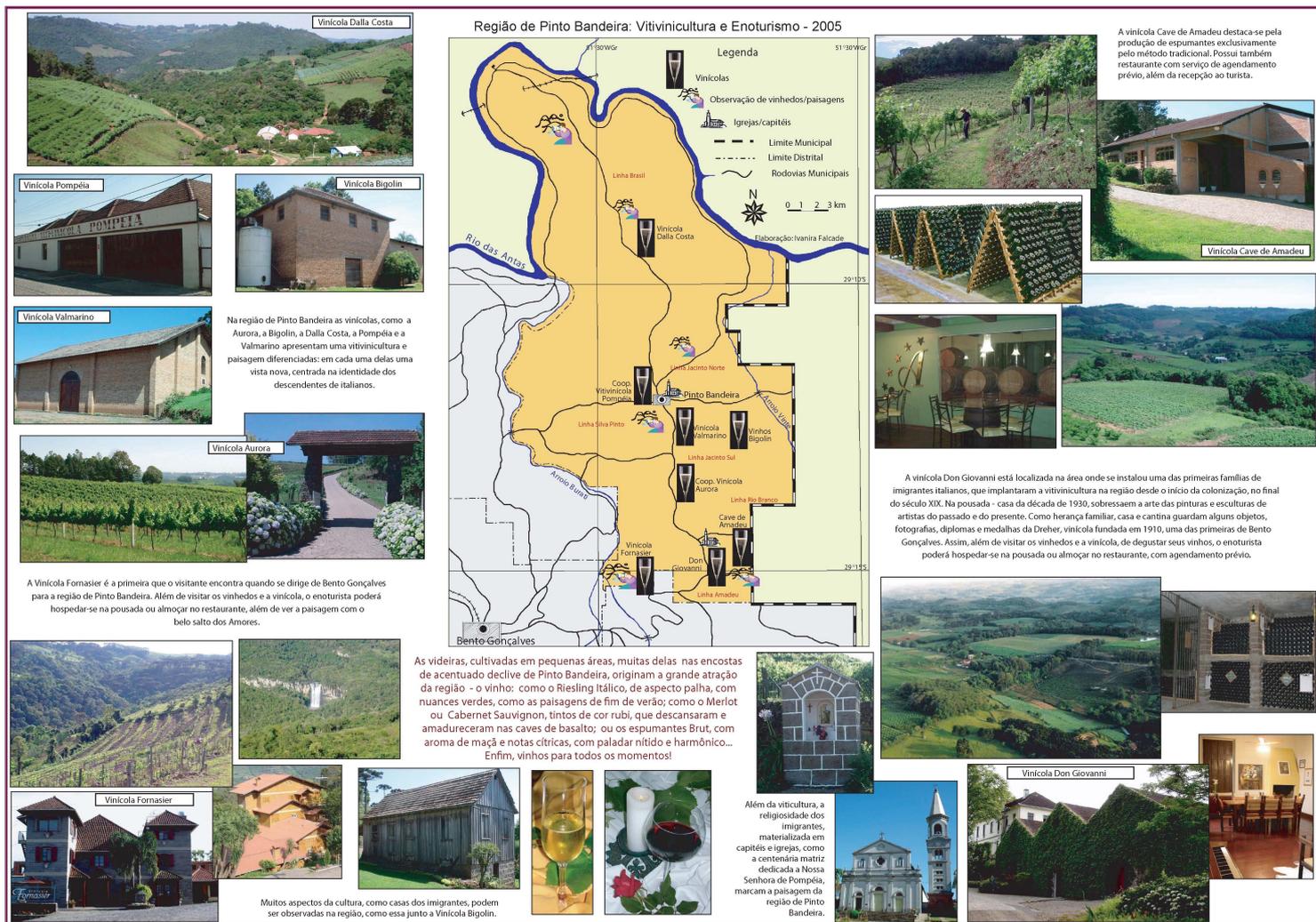


Figura 4. A qualificação da vitivinicultura de Pinto Bandeira está promovendo o enoturismo e o desenvolvimento territorial da região.

O material vegetativo utilizado nos plantios mais recentes é certificado, isento de viroses, proveniente de mudas importadas ou de viveiristas nacionais registrados.

O sistema de condução predominante dos vinhedos é a latada tradicional. Entretanto, nos últimos anos, o plantio de novas áreas está sendo feito utilizando-se, preferencialmente, os sistemas verticais em espaldeira, lira ou epsilon que propiciam, quando comparados à latada, melhor distribuição da vegetação, menores produções e obtenção de uvas sadias e de melhor maturação. A densidade de plantio depende principalmente da topografia, da intensidade de mecanização e da cultivar, sendo que o espaçamento entre filas varia de 2 m a 3 m e o entre plantas de 1 m a 2 m. A carga de gemas/planta depende principalmente da cultivar, da densidade de plantio e do sistema de condução. Entretanto, existe a preocupação em equilibrar a parte vegetativa com a produção visando à obtenção de uvas de melhor qualidade.

Uma característica importante que distingue a viticultura da região de Pinto Bandeira em relação a outras regiões vitícolas da Serra Gaúcha é a fenologia da videira, isto é, os estádios da brotação, floração, mudança de cor das bagas e colheita da uva. De um modo geral, em Pinto Bandeira a brotação ocorre cerca de 15 dias e a colheita da uva até 30 dias depois, quando comparados com outros locais de menor altitude, influenciando na obtenção de produtos distintos em relação às demais regiões vitícolas de Bento Gonçalves e região.

## 5. Os Vinhos

### 5.1. O Perfil das Vinícolas

Das 6 vinícolas associadas à Asprovinho, há empresas de porte pequeno (Fornasier e Don Giovanni), médio (Amadeu e Valmarino) e grande (Cooperativas Aurora e Pompéia). O nível tecnológico é bastante variável, de acordo com a ênfase em determinados produtos. Para a vinificação em branco predomina o uso extensivo de tanques de aço inoxidável e sistema de refrigeração para fermentação e estabilização. Eventualmente, são usadas barricas de carvalho em vinhos de Chardonnay, para aumentar a complexidade aromática e gustativa. Os vinhos tintos também são fermentados em tanques de aço inoxidável, com sistema de controle de temperatura, podendo ou não ser submetidos à maturação em barricas de carvalho.

### 5.2. A Composição das Uvas e o Estilo dos Vinhos

As condições de clima, relevo e solo da região de Pinto Bandeira se assemelham à condição média da Serra Gaúcha, a qual atribui aos vinhos e espumantes uma tipicidade peculiar quando comparados aos de outras regiões vitícolas do Brasil e do mundo. Durante o ciclo vegetativo e reprodutivo da videira não existe uma estação seca, havendo uma regular distribuição de chuvas e suficiente disponibilidade de radiação solar para o bom desenvolvimento das plantas e dos cachos. As safras apresentam uma grande variabilidade climática, podendo ocorrer períodos chuvosos que dificultam a maturação das uvas, bem como outros em que ocorre certa restrição hídrica, com plena condição para a produção de uvas de elevada qualidade (MANDELLI; ZANUS, 2005). As temperaturas relativamente amenas, em Pinto Bandeira, resultam em uvas com acidez adequada à produção de finos vinhos espumantes e vinhos brancos. As temperaturas noturnas amenas também permitem que as uvas tintas desenvolvam uma excelente intensidade de cor e adequada quantidade de taninos. O grau médio de maturação das uvas depende das condições climáticas durante o período de maturação, situando-se, normalmente, entre 16 a 18°Babo para as uvas brancas e entre 17 a 20°Babo para as uvas tintas. Como conseqüência, os vinhos apresentam um moderado conteúdo de álcool, média estrutura e acidez refrescante. Não são vinhos potentes ou concentrados, destacando-se mais pelo frescor, jovialidade e nitidez de sabor. Nas safras em que as condições climáticas são mais favoráveis, pode-se, inclusive, elaborar vinhos tintos que, devido à estrutura e ao adequado equilíbrio álcool/acidez, toleram muito bem a maturação em barricas, podendo ser destinados a um envelhecimento mais prolongado.

### 5.3. A Tipicidade dos Vinhos

As vinícolas da Asprovinho têm enfatizado a produção de vinhos espumantes, vinhos tintos e vinhos brancos. Há também uma pequena produção de Brandy que, devido à acidez natural das uvas da região, apresenta um bom potencial de expansão.

A produção de espumantes é um destaque para a região devido à excelente composição do vinho base, elaborado principalmente com uvas Chardonnay e/ou Riesling Itálico. Entre as características sensoriais dos espumantes tipo Brut destacam-se o aroma fino, cítrico, com nuances

de fermento e tostado. O sabor apresenta um moderado conteúdo alcoólico, equilibrado por uma acidez refrescante. O paladar é delicado, nítido e com média persistência. O domínio completo do processo de elaboração, predominando o método tradicional de fermentação na garrafa, com média permanência "*sur lies*", contribui para aportar uma maior complexidade aos espumantes, cuja elevada qualidade já é reconhecida.

Existe também uma importante produção de Moscatel Espumante. Embora as uvas sejam processadas nas vinícolas, originando o mosto base, a fase de tomada de espuma é feita em vinícolas de Garibaldi e Bento Gonçalves, pelo fato das empresas ainda não disporem dos equipamentos adequados à fermentação (autoclaves) e engarrafamento isobárico. Os moscatéis espumantes se destacam pelas notas de ervas-de-quintal (manjeriço, alecrim, sálvia), mamão, pêssego, mel, flores brancas, abacaxi e frutas cítricas. Na boca apresentam uma agradável doçura, balanceada pela acidez refrescante. O sabor tem certa cremosidade, é delicado, rico e persistente.

Entre os vinhos brancos destacam-se os varietais Chardonnay e Riesling Itálico. O Chardonnay tem uma coloração amarelo-palha, com um aroma que remete a nuances de abacaxi, maçã verde, frutas cítricas e, eventualmente, manteiga (da fermentação malolática), tostado e levedura. O sabor é refrescante, de média intensidade, mais persistente quando o vinho foi submetido ao contato com carvalho. O Riesling Itálico apresenta um aroma de menor intensidade, bastante fino, predominando as notas de frutas cítricas (lima, limão) e flores brancas. O paladar é delicado, fresco, com um sabor nítido e de persistência média/curta.

Entre os tintos, a ênfase está na produção de vinhos varietais Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e, em menor quantidade, Tannat. Os vinhos de Cabernet e Merlot apresentam-se com uma excelente coloração, brilhantes, com tonalidade rubi e, eventualmente, com nuances de violáceo. No nariz predominam os aromas de frutas vermelhas escuras (framboesa, amora), com leve toque de vegetal (sutil pimentão-verde). Em boca, apresentam um corpo mediano, com taninos leves e acidez de intensidade média/alta. Esta acidez habilita os vinhos de Pinto Bandeira a manter uma adequada estabilidade das antocianinas (vivacidade de cor) ao longo do processo de envelhecimento.

Importante mencionar que há evidências científicas apontando para a diferenciação química dos vinhos tintos de Pinto Bandeira. Em um estudo comparativo com uvas Cabernet Franc, proveniente de diferentes áreas (Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Tuiuti, Vale Aurora e Vale dos Vinhedos), verificou-se que a região de Pinto Bandeira atribuiu aos vinhos uma maior acidez total, maior conteúdo de ácido tartárico e menores valores de pH e cinzas (MIELE et al., 1998).

O Tannat desenvolve elevada intensidade de cor (púrpura), aromas de couro, frutas vermelhas e especiarias. A acidez e os taninos são marcantes, exigindo dos vinhos um bom período de envelhecimento para alcançar um equilíbrio de sabor em boca.

De uma maneira geral, os vinhos tintos apresentam um teor alcoólico moderado (12 a 13 % v/v), refletindo o fato das uvas não amadurecerem excessivamente. Quanto ao estilo dos vinhos tintos, a maior parte destina-se à comercialização quando ainda jovens, com 2 a 6 anos de idade.

## 6. A Asprovinho e o Projeto da Indicação Geográfica Pinto Bandeira

A Asprovinho - Associação de Produtores de Vinho de Pinto Bandeira - foi criada em 29 de junho de 2001. Tem como objetivos, dentre outros, desenvolver e qualificar a produção e o comércio de vinhos e seus derivados, estruturar, preservar e proteger a indicação geográfica dos vinhos da região e estimular a promoção do potencial turístico. Podem participar do seu quadro associativo produtores de vinho, como também pessoas físicas ou jurídicas produtores de uva sediados na região, além de pessoas que tenham afinidade com os objetivos da associação.

As vinícolas associadas à Asprovinho, em 2005, são: Vinícola Fornasier - Vinhos, Restaurante e Pousada; Vinhos, Vinhedos e Pousada Don Giovanni; Vinícola Cave de Amadeu; Cooperativa Vinícola Aurora (Centro Tecnológico); Vinícola Valmarino; Cooperativa Vitivinícola Pompéia; Vinhos Bigolin e Vinícola Dalla Costa.

Em 2003, foi constituída uma Comissão Técnica com representantes dos associados da Asprovinho, pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho e da Universidade de Caxias do Sul, com o objetivo de elaborar o projeto de uma Indicação de

Procedência (IP) para vinhos da região de Pinto Bandeira. No âmbito da Comissão foi realizado um levantamento de informações sobre o potencial vitivinícola da região, com a caracterização das propriedades vitivinícolas dos associados e de outros fornecedores de uva, incluindo os aspectos enoturísticos.

Foi elaborada uma primeira versão da normativa de produção de vinhos para qualificação como Indicação de Procedência, incluindo elementos de: delimitação da área geográfica, sistema de produção vitícola, área de produção autorizada, cultivares autorizadas, qualidade da uva para vinificação, sistema de produção vinícola, produtos autorizados, critérios de qualificação dos vinhos, área geográfica de elaboração, envelhecimento e engarrafamento, padrões de identidade e qualidade química e sensorial dos produtos.

Os trabalhos desenvolvidos possibilitaram elencar um conjunto de ações para o alcance do objetivo de obter a qualificação de Pinto Bandeira como Indicação de Procedência de vinhos, junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, conforme segue: a) consolidação da normativa de produção vitivinícola da futura IP Pinto Bandeira, incluindo a delimitação da área geográfica de produção e a caracterização da tipicidade dos vinhos, com base em ações de projeto de pesquisa e desenvolvimento, cujas demandas e direcionamento foram definidos; b) internalização do projeto da IP Pinto Bandeira junto às vinícolas e comunidade local; c) conjunto de ações de marketing da futura IP Pinto Bandeira; d) conjunto de ações na área de enoturismo.

Com base nos estatutos da Asprovinho, em 07 de outubro de 2004 foi empossado o Conselho Regulador da futura IP, o qual iniciou um trabalho de controle e qualificação dos vinhos. Na safra de 2004 foram elaborados, em projeto piloto, os primeiros vinhos seguindo a normativa da futura IP com a avaliação química e sensorial. Em 2005, foram elaborados os primeiros vinhos comerciais atendendo aos requisitos normativos da IP Pinto Bandeira. Nesta etapa, o projeto passou a contar com o apoio da Finep - Financiadora de Estudos e Projetos, objetivando promover o desenvolvimento tecnológico visando ao reconhecimento da IP. Além disso, a existência do Centro Tecnológico da Cooperativa Vinícola Aurora Ltda., localizado na área geográfica de Pinto Bandeira, também se constitui num importante apoio ao desenvolvimento tecnológico da IP.

## 7. A Região de Pinto Bandeira e o Enoturismo

A evolução da vitivinicultura de Pinto Bandeira, desde o seu início até as mais recentes transformações da indústria vinícola local, incluindo a implantação de novas vinícolas e a melhoria da qualidade dos vinhos produzidos, pode ser evidenciada em diversas premiações que os vinhos vêm recebendo, tem permitido agregar, de forma crescente, o enoturismo (Figura 4) como atividade de geração e de ampliação do conhecimento e do consumo de seus vinhos.

Algumas vinícolas criaram, nos últimos anos, espaços para atendimento ao turista. Além disso, duas vinícolas realizaram investimentos em infraestrutura para hospedagem, criando pousadas. A visita é conduzida por enólogo e finaliza no varejo onde, depois de degustação, ocorre o comércio dos vinhos. As possibilidades de visitas e hospedagem aumentam e diversificam as fontes de renda. Mas a ampliação da permanência do turista cria novas exigências para outros atrativos e serviços.

A existência de uma identidade cultural, com um produto típico relacionado a Pinto Bandeira como o vinho, é uma das maiores potencialidades turísticas da região. Entre os outros atrativos destacam-se aqueles de caráter cultural como a igreja matriz, diversas capelas e capitéis no interior do distrito; casas, moinhos e pontes antigas e a gastronomia nos eventos festivos e religiosos. Acerca disso, desde 1915, a sede do distrito é um destino turístico de caráter religioso, ligado ao santuário de Nossa Senhora de Pompéia (NICCHETTI, 1976).

Como em outras regiões vitivinícolas do mundo, a paisagem vitícola local forma pontos de beleza cênica especiais para a observação (Figura 4) e se constitui, junto com o vinho e as vinícolas, em um dos grandes atrativos ao enoturismo. Do mesmo modo, outros aspectos como os saltos d'água (Véu de Noiva e os Amores), a mata nativa (trilha das tocas, do vale esquecido), as grutas (Nossa Senhora de Lourdes e dos Bugres) e as cornijas, também se constituem em atrativos naturais ao turismo na região de Pinto Bandeira.

A infra-estrutura para acesso e comunicação é fácil e segura, constituída por estradas pavimentadas até a sede e por estradas ensaiçadas até as vinícolas. As informações podem ser obtidas em folhetos e nas vinícolas, onde também há possibilidade de refeições, com agendamento prévio.

## Referências Bibliográficas

- AZEVEDO, T. de. *Italianos e gaúchos: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: A Nação: IEL, 1975. 310 p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Divisão de Pesquisa Pedológica. *Levantamento de reconhecimento dos solos do Estado do Rio Grande do Sul*. Recife, 1973. 431p. (Boletim Técnico, 30).
- DESENVOLVIMENTO de Indicações Geográficas e Alerta Vitícola para o APL de Vitivinicultura do Rio Grande do Sul. Brasília, DF: FINEP, 2004. Convênio FINEP 01.04.0846.00. Projeto em andamento.
- FALCADE, I.; MANDELLI, F.; FLORES, C. A.; FASOLO, P. J.; POTTER, R. O. *Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região*. Caxias do Sul: EDUCS, 1999. 144 p. (Falcade, I. e Mandelli, F., Org.).
- FERVI. *Bento Gonçalves turismo anos 90: estratégia operacional*. Bento Gonçalves: FERVI, 1988. 38 p.
- FERRONATO, A. et al. *Inventário turístico: município de Pinto Bandeira*. Bento Gonçalves: [s.n.], 2002. 168 p.
- FIBGE. *Lagoa Mirim: geologia, geomorfologia, pedologia, vegetação, uso potencial da terra*. Rio de Janeiro: IBGE, 1996. 796 p. 6 mapas: Folha SH. 22 Porto Alegre e parte das Folhas SH. 22 Uruguiana e SI. 22.
- FLORES, C. A.; FASOLO, P. J.; POTTER, R. O. Solos: levantamento semidetalhado. In: FALCADE, I.; MANDELLI, F.; FLORES, C. A.; FASOLO, P. J.; POTTER, R. O. *Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região*. Caxias do Sul: EDUCS, 1999. p. 87-137.
- ITALIA. Ministero Degli Affari Esteri. *Cinquentenario della colonizzazione italiana nello stato del Rio Grande del Sud: 1875-1925*. Roma, 1925. 895 p.
- JORNAL IL CORRIERE D'ITALIA. Bento Gonçalves: [s.l.], 1913-1926.
- LORENZONI, J. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975. 264p.
- MANDELLI, F.; ZANUS, M. C. O clima e a safra vitícola. In: GUERRA, C. C.; MANDELLI, F.; TONNETTO, J.; ZANUS, M. C.; CAMARGO, U. A. *Conhecendo o essencial sobre uvas e vinhos*. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2005. p. 31-37. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 48).
- MIELE, A. Efeito do terroir na composição da uva e do vinho Cabernet Franc da Serra Gaúcha. In: Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura, Enologia e Gastronomia, 1998, Bento Gonçalves. *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1999. p. 27-30.
- MIELE, A.; RIZZON, L. A.; ZANUZ, M. C.; ROSIER, J. P.; SCHLICH, P. Caractérisation de vins de Cabernet Franc provenant de différentes régions viticoles du Brésil. In: CONGRÈS MONDIAL DE LA VIGNE ET DU VIN, 23., 1998, Lisboa. *Comtes Rendus...* Lisboa: Instituto da Vinha e do Vinho/Office International de la Vigne et du Vin, 1998. v. 2, p. 89-92.
- MORENO, J. A.; ZAIONS, M. (Org.). *Diagrama Morfológico [do Rio Grande do Sul]*. 2. ed. [Porto Alegre]: DGC, 1982. 1 mapa.
- NICCHETTI, A. *Entre o Buratti e o Antas: Pinto Bandeira*. Bento Gonçalves: Ginásio Pinto Bandeira, 1976. 104 p.
- PARIS, Assunta de. *Bento Gonçalves: arquivo público e histórico municipal*. Caxias do Sul: EST, 1994. 288 p.
- PELLANDA, Ernesto. *Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950. 495 p.
- TONIETTO, J.; CARBONNEAU, A. A multicriteria climatic classification system for grape-growing regions worldwide. *Agricultural and Forest Meteorology*, v. 124, n. 1-2, p. 81-97, 2004.
- TONIETTO, J.; CARBONNEAU, A. Análise mundial do clima das regiões vitícolas e de sua influência sobre a tipicidade dos vinhos: a posição da viticultura brasileira comparada a 100 regiões em 30 países. In: Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, 9., 7 a 10 de dezembro de 1999, Bento Gonçalves. *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1999. p. 75-90. Editado por Jorge Tonietto e Celito C. Guerra.
- TONIETTO, J.; FLORES, C. A. Zoneamento edafoclimático da videira no Brasil. In: Encontro Nacional sobre Fruticultura de Clima Temperado, 7., Fraiburgo, 2004. *Anais...* Caçador, Epagri, 2004. p. 53-58.

## Projeto Financiado com a Participação da FINEP



## Patrocínio da Publicação



## Instituições Executoras do Projeto

Circular  
Técnica, 55

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

**Embrapa Uva e Vinho**  
Rua Livramento, 515 – Caixa Postal 130  
95700-000 Bento Gonçalves, RS  
**Fone:** (0xx)54 3455-8000  
**Fax:** (0xx)54 3451-2792  
[http:// www.cnpuv.embrapa.br](http://www.cnpuv.embrapa.br)

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

**1ª edição**  
1ª impressão (2006): 1.500 exemplares

Comitê de  
Publicações

**Presidente:** *Luças da Ressurreição Garrido*  
**Secretária-Executiva:** *Sandra de Souza Sebben*  
**Membros:** *Jair Costa Nachtigal, Kátia Midori Hiwatashi, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho*

## Expediente

**Revisão do texto:** *Rosa Mística Zanchin*  
**Tratamento das ilustrações:** *Ivanira Falcade*  
**Normalização bibliográfica:** *Katia Midori Hiwatashi*