# Espumantes de terroir da Serra Gaúcha: como proteger produtores e consumidores?

Jorge Tonietto
Dr., Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho em Zoneamento Vitivinícola/Indicações Geográficas

Quando a elaboração de espumantes no Brasil teve início em Garibaldi - Serra Gaúcha, no início do século XX, não era possível prever que esta trajetória representaria a consagração de um verdadeiro produto de terroir. E não era previsível porque o terroir somente pode ser caracterizado após comprovada a qualidade e as características distintivas de um produto numa região específica, expressa por fatores naturais (clima e solo) e por fatores humanos, representados pelo saber-fazer local desenvolvido para um determinado produto de uma região específica.

Por outro lado, é importante se ter clareza que, independentemente da qualidade intrínseca dos produtos, os espumantes produzidos no Brasil são vários, elaborados com diferentes variedades, com diferentes técnicas de produção vitícola e enológica, nas diferentes regiões.

estilos de espumantes na própria Serra Gaúcha; pela elaboração de espumantes com variedades não tradicionais; por espumantes que passam a ser produzidos em outras regiões do Brasil, bem como pelo aumento da participação de espumantes importados no mercado brasileiro.

Vinhos de terroir e, no caso, espumantes de terroir, são produtos com todos os requisitos para serem reconhecidos como indicações geográficas, com o qualificativo de denominação de origem. Tais produtos combinam a interação do "clima *x* solo *x* variedades *x* saber-fazer local", conferindo origem, diferenciação e identidade aos produtos. Atendem, portanto, às exigências definidas na legislação brasileira de propriedade industrial quanto aos produtos com denominação de origem, os quais utilizam um nome geográfico para identificar os produtos cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos.

No meu entender, a proteção do espumante de terroir da Serra

espumante de terroir da Serra Gaúcha, tais indicações geográficas deverão estabelecer, dentre outros, a área delimitada, as variedades autorizadas, as normativas vitícolas e enológicas permitidas, as características químicas e sensoriais dos espumantes. Estas normativas deverão ser definidas de forma a assegurar que somente os espumantes de qualidade e com as características que expressem o terroir da Serra Gaúcha sejam protegidos na indicação geográfica.

Por outro lado, o consumidor que quiser consumir este produto de terroir poderá encontrar no mercado os espumantes desta origem protegida e controlada, identificando os mesmos pelas informações específicas que constarão dos rótulos dos produtos: nome geográfico da indicação geográfica reconhecida pelo INPI - que é de uso exclusivo, seguido do qualificativo Denominação de Origem e do selo de rastreabilidade.

Tal distinção dará condições para um verdadeiro programa de promoção destes produtos originais no mercado interno, bem como no mercado internacional.

Boa parte do espumante da Serra Gaúcha, por ser um produto de terroir, se distingue dos demais do Brasil e do mundo, constituindo-se numa verdadeira instituição a ser preservada, pois representa um patrimônio de produtores e consumidores.

Mas, vejam que o espumante de terroir da Serra Gaúcha corre o risco de ter sua imagem comprometida ao longo do tempo, com perda de identidade, qualidade e originalidade. Repito o que já havia enfatizado em outra matéria - que existe uma ameaça ao espumante de terroir da Serra Gaúcha. Ela está se estabelecendo pela competição com outros espumantes que não expressam o terroir da Serra Gaúcha como: por espumantes de menor qualidade e preço; por uma diversificação de Gaúcha deve ser conquistada pelo reconhecimento da propriedade industrial na forma de denominação de origem. Para que isto seja possível, será necessário que os produtores se organizem para fazer reconhecer ao menos uma denominação de origem de espumantes para a região da Serra Gaúcha junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI. As indicações de procedência no Brasil, como a do Vale dos Vinhedos ou as diversas outras que estão em desenvolvimento, se julgarem oportuno, poderão igualmente ajustar normativas de produção que preservem o verdadeiro espumante de terroir em áreas delimitadas específicas de excelência produtiva no interior da Serra Gaúcha. Para proteger o

A Serra Gaúcha tem tudo para se projetar de forma crescente no mundo do vinho. Afinal, quais são as regiões vitivinícolas do mundo que conseguem produtos de tal qualidade e tão identitários como é o espumante de terroir desta região? Uma delas foi a região de produção do Champagne, na França.

Falando em indicações geográficas, você conhece o trabalho das diversas associações de produtores que está em desenvolvimento na Serra Gaúcha?

Pois esta força inovadora está concebendo uma nova forma de organização da produção e de valorização de vinhos e espumantes de qualidade, com origem controlada. Este assunto, caro leitor, será tratado na próxima matéria desta série.

# O primeiro livro de vinhos

SÉRGIO DE PAULA SANTOS

A bibliografia antiquária tem algumas associações corporativas. Dessas, as mais representativas possivelmente sejam a *Internacional Directory of Antiquarian Bookseller* (IDAB) e a *International League of Antiquarian* (ILAB), que reúnem as associações nacionais e editam a relação de seus membros. Essas publicações relacionam seus membros por localização, países, cidades e por especialidades no ramo.

Da edição de 1990/91 da IDAB constam 26 entidades nacionais de livreiros antiquários, cerca de 3000 livrarias e 500 especialidades, de Aeronáutica à Zoologia. De gastronomia constam apenas 34 livrarias e das cerca de 3000 livrarias relacionadas, sete estão no Brasil. Em nosso meio tem crescido bastante o número de pontos de venda de livros usados, lembrando-se que vendedor de livro usado e livreiro antiquário não são a mesma coisa. Naturalmente os bibliófilos, especializados ou não, tem seus "fornecedores" e que os leilões de livros entre nós ocorrem, mas são raros.

Nos últimos anos a mais prática e efetiva fonte de pesquisa e compra de livros é a internet, deslocando-se então o problema da busca para o da verba.

FOTO/DIVULGAÇÃO

Em se tratando de obras antigas, cabem algumas considerações. "Livro" é tão somente o texto impresso pelo processo desenvolvido por Johannes Gutemberg, o inventor dos tipos móveis, de uma liga de chumbo, antimônio e estanho (denominada metal-tipo), à qual se adaptou uma prensa de vinificação. Portanto, o livro é contemporâneo e posterior a Gutemberg, sendo os impressos no século XV denominados "incunábulos".

Um caso interessante a esse respeito é o do manuscrito conhecido como o *Livro de Cozinha*, da Infanta D. Maria de Portugal, do final do século XV ou início do seguinte, que se encontra na Biblioteca Nacional de Nápoles (códice I-E-33), o primeiro texto de cozinha em português. Esse códice só foi integralmente impresso em 1967, editado pela Universidade de Coimbra, após quase cinco séculos, em edição paradoxalmente esgotada. Em 1987 a Imprensa Nacional – Casa da Moeda, de Lisboa o reeditou em primorosa edição.

Como informação, o primeiro livro de cozinha em português é o *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, do qual já tratamos algumas vezes, de 1680, com mais de uma vintena de edições. Com relação ao vinho, a primazia da edição sobre o mesmo é disputada por 2 candidatos, um de Roma e outro de Veneza. A disputa entre edições *princeps* é bastante comum no mundo editorial. Nosso mais importante livro, *Os Lusíadas* tem esse problema, não se sabe ao certo qual é a primeira edição entre as duas de 1572.

Provável e possivelmente o mais antigo livro sobre vinhos seja *Tractatus de Vino et Eius Proprietate*, Roma, editado por Johann Besicker e Sigmundus Meyer, ao redor de $1485_1$. O autor, segundo o livreiro G. Graesse, seria um tal Galfridus de Vinosalvo, inglês do século XIII, nome latino de Geoffrey de Vinsauf, mais conhecido como o poeta *Angelicus,* do qual sabe-se relativamente pouco — que foi súdito de Richard I, que conheceu a França e a Itália, onde chegou na visitar o papa Inocêncio III (1160-1216), um dos papas mais brilhantes da história. O livro, em latim, tem 21 pequenos capítulos, que tratam da confecção dos tonéis, da vindima, do mosto, da vinificação, do paladar do vinho, de seu envelhecimento e de seu uso medicamentoso, encerrando-se com um capítulo sobre o vinagre. O livro apareceu no leilão da Loudmer (no Hotel Drouot em Paris em 20.02.1993), mas não foi mais brilhante de seu tempo. Ligado a Escola de Salerno, escreveu mais de sessenta obras, algumas condenadas pela Inquisição e depois reabilitadas quando passou a ser médico do papa Clemente V, 1264-1314.

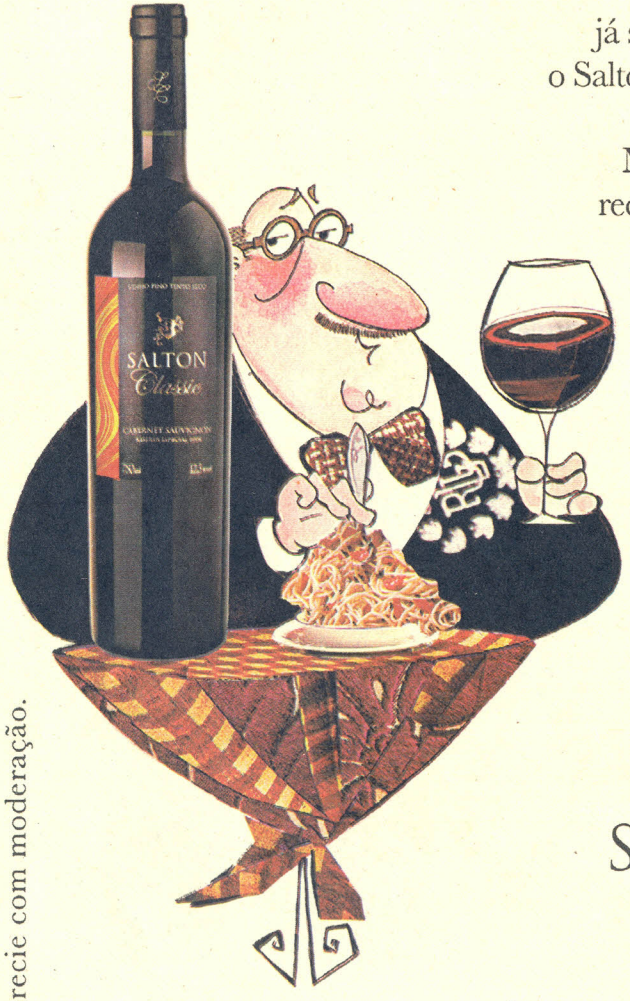
Seu livro *De Vinis et aquis medicinalibus*, Veneza, $1506_4$, é sem dúvida o primeiro sobre a destilação do vinho. Cita vários vinhos e seu uso medicamentoso, para a melancolia e para diferentes doenças. Seus livros mereceram um grande número de reedições e traduções em várias línguas.

Assim, independentemente da questão de primazia, bizantina e acadêmica, a hipótese do livro romano é a mais fundamentada.

Pode-se concluir também que a bibliofilia e a enofilia são prazeres paralelos, que se complementam, não apenas como

dcs.
Buonissimo!

Os italianos
já se declararam para
o Salton Classic. E você?
Salton Classic.
Mais de 24 prêmios
recebidos na Europa.




VINÍCOLA
SALTON
UMA GRANDE
DESCOBERTA.

www.salton.com.br

Aprecie com moderação.

arrematado na ocasião.

Para alguns bibliófilos, o primeiro livro sobre vinhos seria o *Tractatus de Vinis*, de Arnaldo de Vilanova (1238-1311), Paris, Felix Bigault, Claude Jaumar e Thomas Julian, ao redor de 1500[2]. Oberlé cita a data de 1478, baseando-se na Bibliotheca Gastronômica de André Simon (nº493), autor este que em suas duas relações (Bibliotheca Bacchica e Bibliotheca Vinaria)[3] a localiza na ralidade ao redor de 1500.

Vilanova, ao contrério do autor do livro romano, tem sua vida e obra bem divulgados. Foi médico, cirurgião, físico, botânico, alquimista e filósofo, o homem

prazeres, mas como paixões.

Como bem diz nosso amigo e parceiro de vício José Mindlin, que não gostaria de viver em um mundo sem livros, podemos acrescentar, sem vinhos também não.

[1]- Oberlé, G — Une Bibliotheque Bacchique, Loudmer, Paris, 1992, p.43
[2]- Simon, A — Bibliotheca Bacchica, Holland Press, Londres, 1927, p.215.
[3]- Simon, A — Bibliotheca Vinaria, Holland Press, Londres, 1979, p.233.
[4]- ibidem, p.181.

PROP-CAIXA
CAIXAS D'ÁGUA E PIPAS DE VINHO

Polipropileno: A solução do milênio!

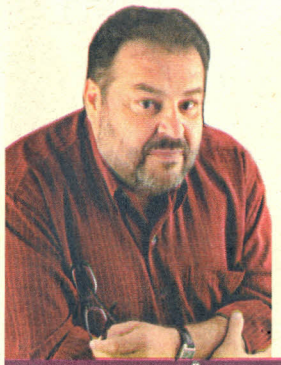
Pipas para Vinho, Aguardente, Vinagre,
Caixas d'água, Masteis e outros

Soluções práticas

- Fácil de manuseio e limpeza;
- Anti-aderente;
- Fundo cônico;
- Leves e resistentes;
- Fabricação e reparos efetuados no local quando necessário

(54) 3206.1891 / 9971.3774 - Caxias do Sul/RS

# Vegueros: o charuto e a fragrância do Trópico de Câncer



GODOFRÊDO SAMPAIO

FOTO/DIVULGAÇÃO

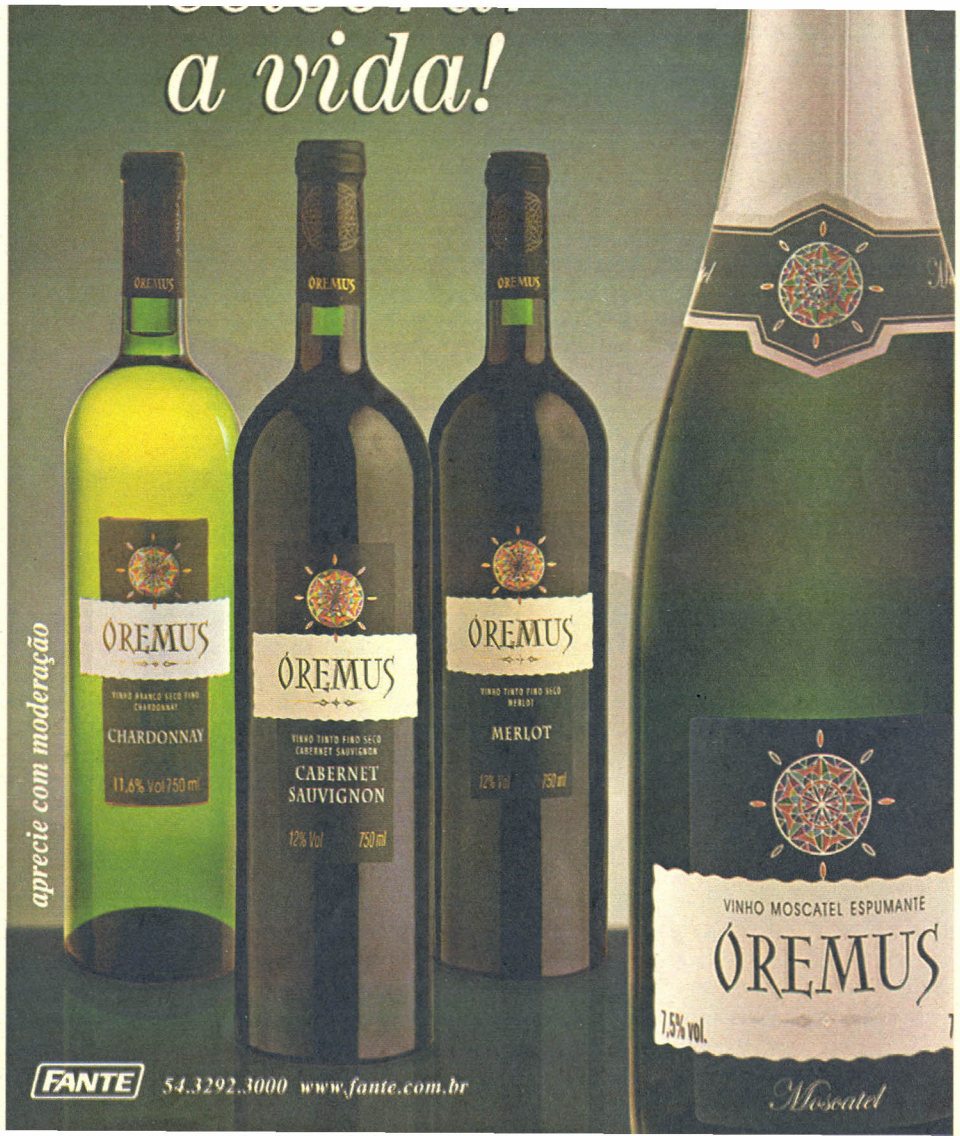
*Pinar del Rio em Cuba, onde é cultivado o tabaco para charuto considerado como o melhor do mundo.*

O glamour que envolve a arte de degustar charutos é impar no mundo da elegância e do bom gosto, não existindo outros momentos que se igualem a complexidade que esta ocasião produz. Atento a estes conceitos, as marcas de charutos disponibilizam os mais variados produtos, que dividem as prateleiras dos locais destinados a este comércio. São bebidas, peças do vestuário masculino, presentes finos, e muitos outros. A todo momento surgem novos itens ligados a este mundo peculiar, fruto da exigência de um mercado atento as vertentes da sofisticação. Dentre estes produtos, certamente os perfumes estão entre os itens mais elegantes da coleção de um aficionado. Com vista neste mercado, as marcas cubanas lançam perfumes de qualidade superior, produzidos por casas famosas do mundo das fragrâncias, que não devem ser confundidas com aqueles perfumes vendidos nas farmácias brasileiras em frascos com a forma de charuto. Como exemplo deste novo perfil, recentemente, a marca

aromático, e que mantém uma construção impecável, o Vegueros é encontrado em quatro bitolas, todas long filler hand-made: Especiales Nº 1 (Laguito Nº 1 – panatela longo, com 192 x 15,08 mm); Especiales Nº 2 (Laguito Nº 2 – panatela, com 152 x

Vegueros disponibilizou seu mais novo produto, um perfume fino e rico em detalhes.

A palavra vega foi originalmente definida como sendo as planícies férteis e semiáridas das províncias meridionais da Espanha, como as existentes na localidade de Pinar del Rio em Cuba, onde é cultivado o tabaco para charuto considerado como o melhor do mundo. Por esta razão, o termo vegueros foi logo associado ao agricultor das plantações de tabaco desta localidade, estendendo-se mais tarde para todos os agricultores das plantações de tabaco da ilha. Produzidos a partir de 1960 na fábrica Francisco Donatién pelas mãos dos mestres tabaqueiros San Juan e Martinez, Vegueros era uma marca popular, destinada apenas aos consumidores cubanos, sendo mais tarde oferecidos a visitantes como uma forma representativa de amizade. Em 1996 a marca foi incluída no vitolário dos puros e passou a ser comercializada internacionalmente.

O Vegueros é um charuto que mantém a tradição dos antigos mestres, sendo produzido por torcedores experientes, com matéria prima originária de Pinar del Río. Considerado de força média, 15,08 mm); Mareva (Mareva – petit corona, com 129 x 16,67 mm); Seoane (Seoane – cigarrilha, com 125 x 14,29 mm). Inicialmente considerado como um charuto difícil de ser encontrado, até mesmo em Cuba, o Vegueros tem chegado ao Brasil com relativa freqüência, podendo ser encontrado nas melhores casas do ramo.

O perfume da marca Vegueros é uma fragrância masculina, que agrega os conceitos originais da marca, como sendo um produto viril, sedutor e aventureiro, disponibilizado em invólucro com estilo moderno, proveniente da releitura de embalagens de tabaco dos anos 30 e 40 do século passado. O frasco de vidro lembra uma petaca de puros, como forma de enfatizar o mundo que envolve esta marca. A fragrância é muito rica, e surpreende com um toque inicial cítrico, que logo se difunde numa riqueza de aromas de madeiras, com um coração inspirado no cedro, cravo e patchouli, culminando com um olor de tabaco, couro e âmbar. São fragrâncias que nos revertem à atmosfera que envolve a ilha de Cuba, com seu ambiente romântico e acolhedor. Esta é a verdadeira fragrância do trópico de Câncer.