



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Campanha Gaúcha

Espécie: IP () DO

Número do registro no Brasil:

BR402017000009-1

Data de concessão do registro:

05/05/2020

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2574.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/CampanhaGacha.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha

CPF / CNPJ:

12.651.083/0001-68

Endereço:

Rua Almirante Tamandaré, n. 2101, Centro

Cidade/UF:

Santana do Livramento/RS

CEP:

97573-050

Telefone:

+55 84 99972-3362

Fax:

-

E-mail:

kellybruch@gmail.com

3. PROCURADOR**() Não se aplica****Nome do Procurador**

Kelly Lissandra Bruch

4. ÁREA GEOGRÁFICA**Delimitação da área geográfica:**

Área geográfica contínua de 44.365km² que inclui integralmente a área dos municípios de Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana; integralmente a área dos distritos de Alegrete (pertencente ao município de Alegrete); de Bagé, Piraí e José Otávio (pertencentes ao município de Bagé); de Dom Pedrito (pertencente ao município Dom Pedrito); de Ibaré (pertencente ao município de Lavras do Sul), de Maçambará, Bororé e Encruzilhada (pertencentes ao município de Maçambará); parcialmente a área do distrito de Torquato Severo, pertencente ao município Dom Pedrito; e parcialmente a área do distrito de Joca Tavares, pertencente ao município de Bagé.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**Natureza:** **Produto** **Serviço****Nome:**

Vinho fino branco tranquilo; vinho fino rosado tranquilo; vinho fino tinto tranquilo; vinho espumante fino

Especificações e características:

Os vinhos da IP Campanha Gaúcha são elaborados exclusivamente a partir de uvas de cultivares de *Vitis vinifera L.* As uvas autorizadas são produzidas 100% na área geográfica delimitada. Os vinhos varietais ou com indicação de safra da IP Campanha Gaúcha são elaborados com no mínimo 85% da respectiva variedade ou safra.

Os compostos voláteis presentes nos vinhos da Campanha Gaúcha estão diretamente relacionados a sua qualidade, pois contribuem para o aroma. Vinhos assemblage e varietais (Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat e Chardonnay) são caracterizados principalmente pela presença de álcool isoamílico, 2-feniletanol, lactato de etila e octanoato de etila. Os três últimos compostos citados contribuem positivamente para o aroma dos vinhos, atribuindo notas frutadas e florais. Alguns tipos de vinho se destacam pela presença de alguns compostos em particular. A presença de 3-octanol (herbáceo), metionol (odor de vegetal cozido) e acetato de 2-feniletila (floral) é característica dos vinhos Tannat. Nos casos em que o odor descrito não é agradável isto não significa que estes compostos estejam presentes nas concentrações necessárias para que odor desagradável prevaleça. Compostos como metionol e 3-octanol, quando presentes em níveis de concentração muito baixos, podem apresentar efeitos sinérgicos na presença de outros componentes, de forma a obter-se resultado final agradável. Os éteres succinato de dietila e etil-3-metil-butil butanodioato são particulares dos vinhos assemblage e Cabernet Sauvignon, o que confere a esses vinhos aroma

frutado.

Os produtos da IP Campanha Gaúcha atendem ao estabelecido na Legislação Brasileira relativamente aos padrões de identidade e qualidade do vinho. De forma complementar, visando garantir padrão de qualidade diferencial para os produtos protegidos pela IP Campanha Gaúcha, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos a seguir especificados, para análises químicas realizadas no mesmo ano da vinificação:

- Vinho Fino Branco Tranquilo
 - a. Acidez volátil - expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 10;
 - b. Anidrido sulfuroso total - expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 (para produto engarrafado);
- Vinho Fino Rosado Tranquilo
 - a. Acidez volátil - expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 10;
 - b. Anidrido sulfuroso total - expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 (para produto engarrafado);
- Vinho Fino Tinto Tranquilo
 - a. Acidez volátil - expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 15;
 - b. Anidrido sulfuroso total - expresso em mg/L:
Limite máximo de 130 (para produto engarrafado);
- Vinho Espumante Fino
 - a. Acidez volátil - expresso em mEq/L:
Limite máximo: menor ou igual a 10;
 - b. Anidrido sulfuroso total - expresso em mg/L:
Limite máximo de 150 (para produto engarrafado).

Relação com área geográfica:

Diversas pesquisas evidenciaram as características sensoriais dos vinhos da Campanha Gaúcha, bem como sua diferenciação em relação aos vinhos de outras regiões produtoras brasileiras.

Pesquisas realizadas pela Embrapa Uva e Vinho nas décadas de 1980 e 1990 comprovaram a viabilidade técnica da produção vitícola de variedades de *Vitis vinifera L.* para a elaboração de vinhos finos na região da Campanha Gaúcha. Além disso, os estudos realizados possibilitaram descrever as características sensoriais e a tipicidade de vinhos elaborados com uvas produzidas na região da Campanha Gaúcha, inclusive de forma comparativa com vinhos elaborados com uvas produzidas nas regiões da Serra Gaúcha e Serra do Sudeste. Os resultados mostraram que a qualidade geral dos vinhos está correlacionada positivamente com a tipicidade dos vinhos. Ainda, na Campanha Gaúcha a qualidade é menos influenciada pelo teor de açúcar das uvas do que nas outras

regiões avaliadas. Os vinhos finos brancos da origem Campanha Gaúcha, em relação às outras regiões, apresentam maior percepção da intensidade de cor, corpo e pungência, bem como maior persistência em boca, com acidez moderada.

Deve-se mencionar ainda o reconhecimento do vinho de origem Campanha Gaúcha evidenciado pela participação dos produtores em eventos, pela premiação dos vinhos em concursos nacionais e internacionais, pela referência aos vinhos da Campanha Gaúcha em diferentes veículos de mídia, bem como em publicações técnico-científicas. Esta dinâmica também tem estimulado a promoção do enoturismo. Em 2010, por exemplo, o cabernet sauvignon Rastros do Pampa (safra 2008), da região da Campanha Gaúcha, levou a medalha de ouro no 6º Concurso Internacional "Emozione dal Mondo", em Bergamo, na Itália. Igualmente, o pinot noir da vinícola Bueno Bellavista recebeu medalha de ouro, em 2014, no Mundial Bruxelas Edição Brasil.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por:

- a) seis membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os inscritos na Indicação Geográfica "CAMPANHA GAÚCHA", incluídos viticultores, vinicultores e engarrafadores os quais escolherão, dentre os mesmos, o Diretor e o Vice-Diretor do Conselho Regulador;
- b) dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em viticultura e enologia, eleitos pela Assembleia Geral;
- c) um membro representante de Instituição de desenvolvimento ou divulgação, ligada ao setor vitivinícola nacional eleito pela Assembleia Geral.