



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Pinto Bandeira

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

IG200803

Data de concessão do registro:

13/07/2010

Publicação da concessão do registro:

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2062.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Vinhos Finos de Pinto Bandeira - ASPROVINHO

CPF / CNPJ:

04.578.375/0001-94

Endereço:	Rua Sete de Setembro, 675, Sede		
Cidade/UF:	Bento Gonçalves/RS	CEP:	95700-000
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	-		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada se situa na região nordeste do estado do Rio Grande do Sul, entre a Serra Geral e o Planalto dos Campos Gerais. A área geográfica delimitada totaliza 7.960,66 ha, sendo que, destes, 7.418 ha estão no Município de Bento Gonçalves e 543 ha estão no Município de Farroupilha.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

Os produtos da IP Pinto Bandeira são exclusivamente elaborados a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizada, a saber:

- Cultivares para vinho tinto: Ancellotta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage, Sangiovese, Tannat e Pinot Noir.
- Cultivares para vinho branco: Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasia Bianca, Malvasia de Candia, Moscato Branco, Sauvignon Blanc, Moscato
- Giallo, Viognier, Peverella, Riesling Itálico, Sémillon e Trebbiano. Cultivares para espumante natural: Chardonnay, Riesling Itálico, Viognier e Pinot Noir.
- Cultivares para moscatel espumante: Moscato Branco, Moscato Giallo, Moscatel Nazareno, Moscato de Alexandria, Malvasia de Candia e Malvasia Bianca.

Os produtos da IP Pinto Bandeira deverão ser elaborados com um mínimo de 85% de uvas produzidas na área geográfica delimitada. São protegidos pela IP Pinto Bandeira os seguintes produtos vitivinícolas, segundo definição estabelecida na legislação brasileira de vinhos:

- Vinho Fino Tinto Seco: excelente coloração, brilhantes, com tonalidade rubi e, eventualmente, com nuances violáceas. 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;
- Vinho Fino Branco Seco: 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;
 - Vinho Fino Rosado Seco;
 - Vinho Espumante Natural – método tradicional: 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.
 - Vinho Moscatel Espumante: se destacam pelas notas de ervas-de-quintal (manjerição, alecrim, sálvia), mamão, pêssego, mel, flores brancas, abacaxi e frutas cítricas. Na boca apresentam uma agradável doçura, balanceada pela acidez refrescante. O sabor tem uma certa cremosidade, é delicado, rico e persistente.

Em caráter complementar, o Conselho Regulador da IP Pinto Bandeira poderá autorizar a inclusão de outros produtos além dos especificados, desde que elaborados exclusivamente de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L.

Relação com área geográfica:

A região de Pinto Bandeira está localizada no município de Bento Gonçalves, junto à principal região produtora de vinhos do Brasil – a Serra Gaúcha. Os primeiros imigrantes italianos, oriundos especialmente da região do Vêneto, chegaram a Pinto Bandeira em 1876, sendo que em 1880 já havia vinhos produzidos localmente. A partir de 1930, a região passou a crescer na vitivinicultura, com o estabelecimento de postos de vinificação, disseminação de algumas variedades de uvas nobres e o desenvolvimento de cooperativas. Atualmente os produtores estão associados à ASPROVINHO, criada em 2001. Das 6 vinícolas associadas, há empresas de porte pequeno (Fornasier e Don Giovanni), de médio porte (Amadeu e Valmarino) e cooperativas de médio e grande (Pompéia e Aurora). Um Centro Tecnológico de Viticultura da Cooperativa Vinícola Aurora, criado em 1978, também apoia o desenvolvimento regional. A região de Pinto Bandeira cultiva atualmente cerca de 1.200 hectares de videiras, sendo 450 explorados com cultivares viníferas 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 Itália 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. Uma característica importante que distingue a viticultura da região de Pinto Bandeira em relação a outras regiões vitícolas da Serra Gaúcha é a colheita da uva que ocorre até 30 dias depois, quando comparados com outros locais de menor altitude de Bento Gonçalves e região, influenciando na obtenção de uvas e vinhos com características próprias, num mesoclima particular. 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, que habilita os vinhos de Pinto Bandeira a manter uma adequada estabilidade das antocianinas (vivacidade de cor) ao longo do processo de envelhecimento.

De um modo geral, em Pinto Bandeira a viticultura possui caráter familiar, desenvolvida em

pequenas propriedades, elemento que valoriza a viticultura e os vinhos elaborados.

A reputação do vinho produzido na região pode ser constatada, por exemplo, com premiações:

- Medalha de Bronze International Wine Challenge 2017: Aurora Pinto Bandeira método tradicional Extra Brut 24 meses;
- Duplo Ouro Concurso Vinus – Argentina 2019: Aurora Pinto Bandeira método tradicional Extra Brut 24 meses;
- Medalha de Ouro Vinalies International – França 2019: Aurora Pinto Bandeira método tradicional Extra Brut 24 meses;
- Medalha de Ouro - Concurso do Espumante Brasileiro: Aurora Pinto Bandeira método tradicional Extra Brut 24 meses.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por:

- a) Quatro membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os associados inscritos na Indicações Geográficas "PINTO BANDEIRA", incluído 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, eleito pela Assembleia Geral.