

## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Santa Catarina

**Espécie:**       IP       DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402020000008-6

**Data de concessão do registro:**

29/06/2021

**Publicação da concessão do registro:**

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2634.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2634.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**       Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Vinhos de Altitude - produtores e associados

**CPF / CNPJ:**

22.899.674/0001-02

**Endereço:**

Av Ivo Silveira,340 - sala 06, Bairro Jardim Minuano

**Cidade/UF:**

São Joaquim/SC

**CEP:**

88600-000

**Telefone:**  **Fax:**   
**E-mail:**

**3. PROCURADOR**  **Não se aplica**

**Nome do Procurador**

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

A delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina é única, contínua e está entre os paralelos e meridianos de 26°31'43,301"S, 51°54'1,015"W e 28°38'20,92"S, 48°54'27,098"W. Abrange totalmente a área territorial de 29 municípios de Santa Catarina, com área de 19.676 km<sup>2</sup>, correspondendo a 20% do território catarinense. O limite da área geográfica em questão é estabelecido pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme definidos pelo IBGE (2018), a seguir discriminados: Água Doce, Anitápolis, Arroio Trinta, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Brunópolis, Caçador, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Curitibanos, Fraiburgo, Frei Rogério, Iomerê, Lages, Macieira, Painel, Pinheiro Preto, Rancho Queimado, Rio das Antas, Salto Veloso, São Joaquim, São José do Cerrito, Tangará, Treze Tílias, Urubici, Urupema, Vargem Bonita e Videira.

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

**Natureza:**  **Produto**  **Serviço**

**Nome:**

**Especificações e características:**

As regiões produtoras de vinhos finos nas elevadas altitudes de Santa Catarina possuem vinhedos com variedades de *Vitis vinifera* L. destinadas exclusivamente à elaboração de vinhos de qualidade. Dentre as variedades cultivadas na região, estão: Aglianico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Garganega, Gewurztraminer, Grecheto, Malbec, Marselan, Merlot, Montepulciano, Moscato Bianco, Moscato Giallo, Nero d'Avola, Petit Verdot, Pignolo, Pinot Noir, Rebo, Refosco dal Pedunco Rosso, Ribolla Gialla, Rondinela, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Sémillon, Syrah, Touriga Nacional e Vermentino.

O produto da IP Vinhos de Altitude de Santa Catarina é o vinho - incluindo os seguintes tipos:

- Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto: são, em geral, vinhos de guarda, que estagiam e amadurecem em barricas de carvalho. Os vinhos apresentam notas de frutas negras ou vermelhas como morango framboesa, groselha, cereja, notas vegetais, de frutos em calda

- como ameixa, além de notas de especiarias, tabaco e resina. Na avaliação gustativa, apresentam acidez equilibrada são encorpados e com boa estrutura tânica.
- Vinho Fino e Vinho Nobre Branco: são, em sua maioria, vinhos brancos jovens, com visual amarelo palha claro, esverdeado, brilhante e límpido. No olfativo, boa intensidade e descritores de arruda, maracujá, frutas brancas, abacaxi, goiaba serrana, aspargos, pimentão, folha de tomate, pomelo e mineral. No gustativo, vinhos com boa intensidade, equilibrados, persistentes, acidez viva e corpo médio. Já os vinhos brancos de guarda, em geral passam por barricas de carvalho e apresentam visual amarelo palha de média intensidade, com reflexos que variam de esverdeados a dourados, límpidos e brilhantes. No olfativo são muito intensos e complexos com descritores de abacaxi, flores brancas, flor de laranjeira, cítrico, maçã madura, baunilha, côco, amêndoas, manteiga, torrefação e especiarias. No gustativo, são vinhos bastante intensos, muito agradáveis, persistentes, longos, acidez agradável e equilibrada, corpo médio e complexo.
- Espumante Natural: elaborados espumantes pelo método charmat e pelo método tradicional. Na elaboração utilizam-se variedades brancas ou tintas, sendo elaborados espumantes brancos ou rosados, secos e meio-doces. Os espumantes apresentam olfativo com frutas brancas, cítrico, floral, pão torrado, maçã verde, amêndoas, nozes, levedura, favo de mel; aromas intensos e equilibrados, com destaque para os aromas terciários.
- Vinho Moscatel Espumante: vinhos com frescor, equilíbrio doce/ácido, aromas moscatéis típicos, com notas intensas de frutos tropicais (mamão), e florais, com volume intenso de boca.
- Brandy: elaborados a partir da destilação de vinhos finos elaborados especificamente para esse fim. O processo de destilação e redistilação é realizado em tradicional alambique de inox com serpentina de cobre. Nas duas etapas são separados a “cabeça”, “coração” e “cauda”, sendo que apenas o coração das duas etapas de destilação é reservado. O resultado desse cuidadoso trabalho é então armazenado em barris de carvalho por no mínimo seis anos onde realiza o lento amadurecimento que lhe confere o aspecto acobreado e os aromas e sabores distintos.

### **Relação com área geográfica:**

A vitivinicultura de altitude em Santa Catarina teve início nos anos 1990, quando os primeiros experimentos com uvas da espécie *Vitis vinifera* na região serrana despertaram o interesse empresarial. A partir de então, diversas vinícolas passaram a ser instaladas na região e as características ambientais da área foram condições determinantes para transformá-la no mais significativo polo da vitivinicultura catarinense.

Isso porque os vinhos de altitude de Santa Catarina possuem íntima relação com as especificidades do território, uma vez que as áreas com altitudes acima de 850m apresentam características geoclimáticas que propiciam a maturação completa das uvas viníferas. Assim, pode-se afirmar que o ciclo de desenvolvimento das videiras e dos frutos é afetado positivamente pelo solo e pelo clima locais. Além disso, as uvas passam por um período de dormência induzido pelas baixas temperaturas do inverno, o que permite o desenvolvimento da produção vinícola de forma tradicional, similar àquela desenvolvida em regiões de clima temperado. O verão ameno, seco e com amplitudes térmicas elevadas favorecem a concentração de aromas e sabores fundamentais para a qualidade dos vinhos finos.

Os vinhedos são cultivados, sobretudo, entre 900 e 1400 metros de altitude. Devido às temperaturas

do ar mais baixas, o ciclo vegetativo e reprodutivo da videira é mais longo, proporcionando maturação mais lenta das uvas para a produção de vinhos finos de qualidade. Isso propicia uvas com maior concentração de sólidos solúveis, compostos fenólicos e precursores de aromas, além de dificultarem a degradação dos ácidos orgânicos. Outra característica interessante é a elevada concentração de ácido málico, por vezes superiores às concentrações de ácido tartárico, devido à grande amplitude térmica, com noites bastante frias. Além disso, as temperaturas amenas, principalmente durante a noite, deslocam o período de maturação para meses de menor frequência e quantidade de precipitação pluviométrica, propiciando uvas com maior sanidade e qualidade enológica.

Em outras palavras, o *terroir* da região de altitude de Santa Catarina permite uma adaptação adequada das videiras, de modo que sejam produzidas bebidas de alta qualidade. Essa qualidade é percebida não apenas na produtividade, mas também nas características sensoriais gerais dos vinhos, com acidez equilibrada e boa estrutura tânica. Menciona-se, ainda, que a altitude de Santa Catarina favorece o armazenamento do vinho em barricas de madeira sem que seja prejudicada a tipicidade da bebida.

Essas características vêm sendo cada vez mais reconhecidas nos mercados nacional e internacional, inclusive com a obtenção de prêmios pela maior parte das vinícolas estabelecidas na área. Por exemplo, a vinícola Villa Francioni, de São Joaquim, conquistou o prêmio de Melhor Rosé do país do Guia Adega Vinhos do Brasil 2019/2020. Também os vinhos da região foram destaques do 9º GP de Vinhos do Brasil, ocorrido em 2020.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho Regulador

**Observações:**

A composição do Conselho Regulador está prevista no art. 46 do Estatuto Social da requerente e se dará na seguinte forma:

- 1) quatro membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os produtores;
- 2) dois membros representantes de instituições técnico-científicas;
- 3) um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor vitivinícola nacional.