

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:			
Brasil			
Nome da Indicação Geográfica:			
Vales da Uva Goethe			
Espécie: (X) IP () DO			
Número do registro no B	Brasil:		
IG201009			
Data de concessão do registro:			
14/02/2012			
Publicação da concessão do registro:			
http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2145.pdf			
Caderno de Especificações Técnicas:			
https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/ValesdaUvaGoethe.pdf			
teemeus/valesauevadoeme.pur			
Representação figurativa/gráfica: (X) Não se aplica			
2. REQUERENTE DO REGISTRO			
Nome ou razão social:	Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe		
CPF / CNPJ:	07.634.915/0001-06		
Endereço:	R. D. Lucia Delfino da Rosa, 150, Estação		
Cidade/UF:	Urussanga/SC	CEP:	88840-970
Telefone:	+55 48 9137-1737	Fax:	-
E-mail:	-		
3. PROCURADOR	() Não se aplica		
	() Thus se aprica		
Nome do Procurador	Luiz Otávio Pimentel		

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Localizada entre as encostas da Serra Geral e o Litoral Sul Catarinense nas bacias do Rio Urussanga e Rio Tubarão, compreendendo os municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara no Estado de Santa Catarina.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: (X) Produto () Serviço

Nome: Vinho branco, espumante e licoroso

Especificações e características:

Vinhos autorizados na Indicação de Procedência:

- Vinho Branco Seco;
- Vinho Branco Suave ou Demi-Sec;
- Vinho Leve branco Seco;
- Vinho Leve branco Suave ou Demi-Sec;
- Vinho Espumante Brut, ou Demi-Sec obtidos pelo método champenoise;
- Vinhos Espumantes Brut, ou Demi-Sec obtidos pelo método charmat; e
- Vinho Licoroso.

São autorizadas para os vinhos da IP Vales da Uva Goethe exclusivamente a variedade de uva de coloração branca, rosada leve ou vermelho pálido GOETHE e/ou sinonímia ROGER 1, dos clones GOETHE clássica, GOETHE primo.

Os produtos da IP Vales da Uva Goethe quanto as suas características químicas deverão atender a:

- > Quanto à acidez volátil, expresso em meg/l: Para todos os produtos o Limite máximo de 15 meg/l.;
- > Quanto ao anidrido sulfuroso total, expresso em g/l: Para os vinhos tranquilos Brancos o Limite máximo de 0,15g/l; Para o Vinho Leve, Vinho Espumante e Vinho Licoroso o Limite máximo de 0,20g/l.

Relação com área geográfica:

A história da produção vitivinícola na região se confunde com a imigração italiana no final do século XIX. A região foi colonizada por imigrantes italianos a partir de 1877 e hoje compreende vários municípios (Urussanga, Pedras Grandes etc), tendo a cultura da videira desde o início de sua história. No início do século XX, chegou à região o regente do consulado italiano, Sr. Giuseppe Caruso, cuja função era acompanhar as colônias de imigrantes em Santa Catarina, sendo responsável pela introdução e a distribuição da variedade de uva Goethe na região.

Giuseppe encontrou ali as condições ideais para o desenvolvimento para a uva Goethe. Esta região apresenta temperatura média mensal entre 15° a 23°C, com precipitação mínima mensal de 92 a 203 mm, com uma umidade relativa média mensal em torno de 78% a 85%.

O primeiro plantio de uva Goethe com registro na história de Urussanga foi realizado na localidade do Rio Carvão. O primeiro espumante de uva Goethe do Brasil foi lançado na X Festa do Vinho de Urussanga, produzido pela Casa Del Nonno, que também tem suas raízes no Rio Carvão.

As uvas e os vinhos dos Vales da Uva Goethe incorporam as horas de insolação, o calor do dia, os dias de chuva, a duração da neblina e o frio da noite. Todos estes elementos são influenciados pela energia da radiação solar, pelas correntes da Malvinas, pela umidade e sais trazidos do Oceano Atlântico e pelos ventos das escarpas, relevo que possui altitudes de 1800 metros.

Os vinhos dos Vales da Uva Goethe são elaborados com as variedades Goethe encontradas neste território, a "Goethe Clássica" e a "Goethe primo", originárias e adaptadas há mais de 100 anos nesta região. Os vinhos são reconhecidos como verdadeiros *terroirs* devido à sua íntima relação com as condições específicas do clima e dos solos.

A variedade Goethe, desenvolvida nos Estados Unidos em 1850, é um híbrido que reúne a rusticidade das videiras americanas ao rico e delicado sabor das uvas europeias. Apesar de introduzida em outras regiões brasileiras, como no Rio Grande do Sul, em nenhum outro local produziu vinhos com a qualidade obtida no Vales da Uva Goethe.

Caracterizada como uva moscato, devido às suas características olfativas e gustativas, adaptou-se bem à região sul catarinense, onde é estudada durante todo ciclo vegetativo — da poda à colheita — e analisada em métodos de microvinificação. Os vinhos Goethe possuem características históricas e culturais singulares que os diferenciam dos demais, tanto em relação à qualidade quanto à tipicidade e identidade.

Portanto, os Vales da Uva Goethe apresentam condições climáticas inigualáveis, e a reputação da vitivinicultura local rendeu, em 2004, o título de Capital Catarinense do Bom Vinho, outorgado pela Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

O conselho Regulador é formado por:

- 4 associados (2 representantes de vinícolas; e 2 representantes de produtores da Uva);
- 2 membros representantes de entidades técnico científicas atuantes no setor na Estado de Santa Catarina (UFSC); e
- 1 representante dos consumidores (ABE Associação Brasileira de Enologia).

Observações: