



ASSOCIAÇÕES

Novas entidades buscam avançar na consolidação de Indicações Geográficas

Movimentos visam o fortalecimento do espumante de Garibaldi e dos vinhos de Farias Lemos, distrito de Bento Gonçalves

Roberto Hunoff

Berço do espumante brasileiro e reconhecida como a Capital Brasileira do Espumante, Garibaldi, na Serra Gaúcha, deu um passo histórico para consolidar sua identidade vitivinícola. A fundação da Associação de Produtores de Espumantes de Garibaldi (APEG) vem respaldada por números que reforçam a excelência da produção. As mais de 40 vinícolas da cidade elaboram, anualmente, 12 milhões de garrafas de espumantes.

Eleito primeiro presidente da entidade, Ricardo Morari define a criação da APEG como passo estratégico e necessário para obter a certificação do espumante de Garibaldi. "Somos produtores que compartilham da mesma história, do mesmo território e dos mesmos desafios. A associação surge para nos organizar como setor, promover a excelência do produto e buscar, com legitimidade, o reconhecimento da Indicação Geográfica junto ao INPI", afirma.

A ideia de criar a APEG começou a germinar em dezembro de 2023, quando os produtores locais realizaram a primeira reunião com o objetivo de avaliar o alinhamento do setor em torno de um projeto



Criação da APEG é passo estratégico para obter a certificação do espumante de Garibaldi

coletivo voltado à valorização do espumante de Garibaldi como produto típico, cultural e passível de certificação por Indicação Geográfica (IG). Apesar das dificuldades impostas pelas intensas chuvas que afetaram a região no primeiro semestre de 2024, o grupo retomou com força o movimento após a safra, determinado a transformar o projeto em realidade.

A entidade já deu início a um trabalho junto à prefeitura de Garibaldi para que o espumante elaborado na cidade seja reconhecido como patrimônio histórico e cultural. O movimento está fundamentado no valor imaterial e simbólico do espumante, que há mais de um século é protagonista do

desenvolvimento econômico e da formação identitária de Garibaldi.

Foi na cidade, em 1913, que nasceu o primeiro espumante brasileiro pelo método tradicional, elaborado pela Vinícola Peterlongo, um marco histórico que consagra Garibaldi como o berço do espumante no país. Anos depois, na década de 1940, outro feito pioneiro: a Georges Aubert lançou o primeiro espumante brasileiro elaborado pelo método charmat.

Nas décadas de 1960 e 1970, Garibaldi passou a atrair investimentos de multinacionais do setor. A italiana Martini & Rossi, que mais tarde passou a se chamar Bacardi Martini no Brasil, foi responsável por lançar o primeiro espumante

moscatel do país. Em 1973, chegou a Chandon, que se tornou a primeira vinícola no Brasil dedicada exclusivamente à produção de espumantes, ampliando a expertise internacional na cidade. Em 1977, foi a vez da Maison Forestier, também da França, combinar tradição europeia com inovação local.

O grupo fundador reúne 10 vinícolas: Casa Pedrucci, Chandon, Cooperativa Vinícola Garibaldi, Courmayeur, Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo, Foppa & Ambrosi, Ponto Nero, Vinícola Carlesso, Vinícola São Luiz e Vinícola Vaccaro. A sede da entidade é junto da Apeme Collab, que funciona como um hub de inovação, no centro da cidade.

Vinícolas querem valorização do território de Faria Lemos

Valorizar o território, fortalecer a produção vitivinícola local e promover o potencial cultural e turístico da região. Foi com essa visão compartilhada que sete vinícolas de Faria Lemos, interior de Bento Gonçalves, fundaram a Aprolemos (Associação de Produtores de Vinhos Finos de Faria Lemos). A entidade nasce com um olhar coletivo e estratégico, reunindo também sócios contribuintes engajados no desenvolvimento do enoturismo e da identidade territorial.

Com mais de 100 anos de

fundação, Faria Lemos é o mais antigo distrito e o maior produtor de uvas de Bento Gonçalves, com quase 2,1 mil hectares cultivados. Com forte vocação vitivinícola e paisagens de rara beleza, com destaque para o Vale Aurora, o território reúne condições únicas que inspiram a construção de uma identidade própria. A Aprolemos está comprometida com a preservação, o fortalecimento e a promoção dessa identidade, além de liderar o início de um movimento para o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) dos

Vinhos de Faria Lemos.

A diretoria executiva da entidade é liderada pelo enólogo Lorenzo Cristofoli. "Esta associação nasce de um desejo coletivo, construído por quem vive, produz e acredita neste território. A missão é fazer com que Faria Lemos seja cada vez mais reconhecido pela qualidade de seus vinhos e força de sua história", destaca. As fundadoras são as empresas Cristofoli Vinhos de Família, Dal Pizzol Vinhos Únicos, Speranza Vinhos, Vinícola Buffon, Vinícola Mena Kaho, Vinícola Monte Rosário e

Vistamontes Vinícola.

Com sede na Linha Paulina, a Aprolemos reúne vinícolas, instituições, profissionais do turismo, da pesquisa e da cultura, divididos entre associados produtores, setoriais, promotores e honorários, e segue aberta à adesão de novos associados. A entidade estrutura ações voltadas à educação, promoção, eventos, desenvolvimento sustentável e intercâmbio técnico, além de criar canais de apoio à comercialização e presença institucional do distrito no cenário vitivinícola nacional.

VITIVINICULTURA

Vinhos de estilo germânico são elaborados em São Vendelino

Decididos a dar continuidade ao legado de Leonardo Fritzen, imigrante alemão que saiu da cidade de Reil e se instalou em São Vendelino, em 1880, os integrantes da quarta geração investiram na implantação de uma vinícola. Leonardo Fritzen era filho, neto e genro de enólogos e a família elaborava vinho na Região do Rio Mosel. No Brasil, adquiriu propriedade onde construiu sua primeira casa e plantou parreiras para consumo próprio. Ao longo dos anos, as uvas passaram a ser vendidas para produtores de vinho nas cidades vizinhas e se tornaram importante fonte de renda.

A ideia de resgatar o legado começou a ser amadurecida durante a pandemia por meio de Roberto Fritzen, juntamente com os irmãos Renê e Régis, e dos amigos Ricardo Lamb e Fernando Fritzen, todos nascidos ou residentes no Vale Suíço, como é conhecida a localidade onde o complexo está instalado. Em sete dos 20 hectares da propriedade são cultivadas várias variedades de videiras, dentre elas a Riesling Renano, típica da cultura germânica.

No início, a produção será de 5 mil litros, equivalente a 7 mil garrafas, com incremento para 15 mil a 20 mil litros nos próximos anos. Já estão disponíveis vinhos à base de Riesling Renano, Chardonnay e Merlot, e um espumante estilo sekt, elaborado com uva Riesling, pelo método tradicional, em homenagem ao bicentenário da imigração alemã no Brasil. De acordo com o enólogo Dirceu Scottá, 14 variedades estão em fase de experimentos para avaliar a adaptação ao terroir da região.

A estrutura conta com um local gastronômico, que atende às sextas-feiras e sábados com degustação de vinhos e comidas típicas. Outro atrativo é o passeio pela propriedade em veículo 4x4, com passagem por um mirante de onde é possível visualizar o complexo. Os sócios pretendem transformar em pousada a casa dos pais, construída por volta de 1950.