

**Territoires du vin**

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

9 | 2018

Os territórios da videira e do vinho no Brasil

# A qualidade e a tipicidade dos vinhos finos tranquilos e espumantes brasileiros

*Quality and Typicality of Brazilian Still and Sparkling Fine Wines*

31 August 2018.

**Celito Crivellaro Guerra Giuliano Elias Pereira**

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1530

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1530>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Celito Crivellaro Guerra Giuliano Elias Pereira, « A qualidade e a tipicidade dos vinhos finos tranquilos e espumantes brasileiros », *Territoires du vin* [], 9 | 2018, 31 August 2018 and connection on 26 April 2026. Copyright : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.1530. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1530>

PREO

# A qualidade e a tipicidade dos vinhos finos tranquilos e espumantes brasileiros

*Quality and Typicality of Brazilian Still and Sparkling Fine Wines*

## **Territoires du vin**

31 August 2018.

9 | 2018

**Os territórios da videira e do vinho no Brasil**

**Celito Crivellaro Guerra Giuliano Elias Pereira**

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1530

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1530>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

---

Aspectos históricos e geográficos

Caracterização da vitivinicultura de vinhos finos em função da geografia da produção

Caracterização dos produtos por região

Vale do Submédio São Francisco

Chapada Diamantina

Sul de Minas + Norte de São Paulo

Planalto de Palmas

Planalto Catarinense

Campos de Cima da Serra

Serra Gaúcha

Serra do Sudeste

Campanha Gaúcha (parte meridional)

Campanha Gaúcha (partes central e oriental)

Considerações finais

Conclusões

---

## Aspectos históricos e geográficos

- 1 O Brasil é o quinto maior país do globo em superfície territorial, com área de 8.514.876 de quilômetros quadrados. No sentido leste-oeste, o país apresenta 4.319,4 km de distância. Os extremos são a Serra Condamana, onde está localizada a nascente do rio Moa (Acre), a oeste, com longitude de 73°59'32", e a Ponta do Seixas (Paraíba), a leste, com longitude 34°47'30". Os extremos no sentido norte-sul apresentam 4.394,7 km de distância e são representados pelo Monte Caburaí (Roraima), ao norte do território, com latitude 05°16'20", e Arroio Chuí (Rio Grande do Sul), ao sul, com latitude 33°45'03".
- 2 A imensidão territorial encerra uma diversidade de áreas potencialmente aptas à produção vitivinícola, embora até há pouco a vitivinicultura brasileira estivesse essencialmente concentrada na Serra Gaúcha (a maior e mais tradicional região vitivinícola brasileira) e mais alguns pequenos núcleos.
- 3 No final dos anos 70 do século XX, ocorreram plantios de videira na região da Campanha Gaúcha (região fronteira próxima ao Uruguai e à Argentina) e no Vale do rio São Francisco. A partir dos anos 90 do mesmo século, houve uma expansão considerável do cultivo da videira para outras regiões e estados.
- 4 Atualmente, o mapa das regiões vitivinícolas brasileiras mudou e está mais complexo, conforme se pode verificar na Figura 1.

**Figura 1. Principais regiões vitivinícolas brasileiras**



Fonte: Instituto Brasileiro do Vinho

- 5 Além das regiões, há um grande número de empreendimentos vitivinícolas espalhados por pelo menos metade dos estados brasileiros, os quais não constituem núcleos de produção, mas são parte importante da vitivinicultura nacional e contribuem para a diversidade de tipos e estilos de produtos.
- 6 No Brasil, no segmento dos vinhos finos (elaborados a partir de uvas de variedades *Vitis vinifera*), são produzidos essencialmente vinhos tranquilos (tintos, brancos e rosados) e espumantes (tradicionais e moscatéis). Outros tipos de vinho, como leves, licorosos, de colheita tardia, etc., são ainda pouco expressivos em termos de volume de produção.

## Caracterização da vitivinicultura de vinhos finos em função da geografia da produção

- 7 Atualmente, a produção vitivinícola brasileira está localizada em cinco ambientes distintos. Cada ambiente gera produtos de tipicidades particulares. Desse modo, temos:
- 8 - Os ‘vinhos tropicais’ são aqueles obtidos em zonas tropicais semiáridas ou de altitude. Principais regiões de produção: Vale do Submédio São Francisco (Pernambuco–Bahia) e Chapada Diamantina (Bahia).
- 9 - Os ‘vinhos de inverno’ são aqueles obtidos em zonas intertropicais de altitude. Principais regiões de produção: Sul de Minas (Minas Gerais) e norte de São Paulo (São Paulo).
- 10 - Os ‘vinhos de outono’, produzidos nos planaltos de altitude de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, entre 900 m e 1.400 m de altitude. Principais regiões de produção: Planalto Catarinense (Santa Catarina), Planalto de Palmas (Santa Catarina) e Campos de Cima da Serra (Rio Grande do Sul).
- 11 - Os ‘vinhos de mosaico’, originários da zona montanhosa de transição entre o Planalto dos Campos de Cima da Serra e a Depressão Central (Rio Grande do Sul), entre 450 m e 850 m de altitude. Principal região de produção: Serra Gaúcha.
- 12 - Os ‘vinhos continentais’, produzidos no Rio Grande do Sul, nas zonas próximas às fronteiras com o Uruguai e a Argentina. Principais regiões de produção: Serra do Sudeste e Campanha Gaúcha.
- 13 Pela descrição dos estilos acima, nota-se que os principais polos brasileiros de produção vitivinícola estão localizados em situações territoriais, edáficas e climáticas bastante distintas entre si. Essas diferenças podem ser melhor percebidas na Tabela 1.

| Polos vitivinícolas brasileiros | Latitude média | Longitude média | Altitude(m) | Índice de frio noturno (IF) | Índice de seca (IS) | Substrato pedológico |
|---------------------------------|----------------|-----------------|-------------|-----------------------------|---------------------|----------------------|
|---------------------------------|----------------|-----------------|-------------|-----------------------------|---------------------|----------------------|

|   |         |         |             |                            |           |                 |
|---|---------|---------|-------------|----------------------------|-----------|-----------------|
| Vale do Submédio São Francisco (PE/BA)    | 09°00'S | 40°22'W | 350 a 400   | De noites quentes          | Seco      | Sedimentar      |
| Chapada Diamantina (BA)                   | 12°00'S | 41°30'W | 900 a 1200  | De noites temperadas       | Seco      | CalcáreoGranito |
| Sul de Minas / Norte de São Paulo (MG/SP) | 15°00'S | 42°50'W | 850 a 1100  | De noites temperadas       | Seco      | Granito         |
| Planalto Catarinense (SC)                 | 28°18'S | 49°56'W | 900 a 1400  | De noites frias            | Úmido     | Basalto         |
| Planalto de Palmas (SC)                   | 27°00'S | 52°00'W | 1200 a 1400 | De noites frias            | Úmido     | Basalto         |
| Campos de Cima da Serra (RS)              | 28°33'S | 50°42'W | 900 a 1100  | De noites frias/temperadas | Úmido     | Basalto         |
| Serra Gaúcha (RS)                         | 29°10'S | 51°32'W | 450 a 750   | De noites temperadas       | Úmido     | Basalto         |
| Serra do Sudeste(RS)                      | 30°33'S | 52°31'W | 350 a 450   | De noites temperadas       | Sub-úmido | Granito         |
| Campanha Gaúcha (RS)                      | 30°53'S | 55°32'W | 200 a 350   | De noites temperadas       | Sub-úmido | Sedimentar      |

- 14 Os principais municípios que integram as regiões vitivinícolas são: Vale do Submédio São Francisco - a viticultura localiza-se principalmente nos municípios de Casa Nova e Curaçá (Bahia), Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista (Pernambuco); Chapada Diamantina - municípios de Mucugê e Morro do Chapéu (Bahia); Sul de Minas Gerais / Norte de São Paulo - a produção vitivinícola inclui pelo menos sete municípios em Minas Gerais (Três Corações, Três Pontas, Cordislândia, dentre outros), mais os municípios de Espírito Santo do Pinhal e Itobi (São Paulo); Planalto Catarinense - a viticultura localiza-se principalmente nos municípios de São Joaquim, Urubici, Bom Retiro e Lages e no Planalto de Palmas (principalmente no município de Água Doce), todos em Santa Catarina; Campos de Cima da Serra - a viticultura localiza-se principalmente nos municípios de Vacaria, Campestre da Serra e Monte Alegre dos Campos (Rio Grande do Sul); Serra Gaúcha - maior e mais tradicional região vitivinícola brasileira, é composta de quase quarenta municípios produtores (Rio Grande do Sul); Campanha Gaúcha - na porção meridional, os municípios de Bagé, Candiota, Dom Pedrito e Hulha Negra e nas porções central e oriental, os municípios de Santana do Livramento, Rosário do Sul, Uruguaiana, Maçambará e Itaqui (Rio Grande do Sul).

- 15 As diferenças mostradas na Tabela 1 refletem-se nas uvas e vinhos produzidos nas diferentes regiões. As mesmas podem ser comparadas analisando-se a Tabela 2.

| Regiões                              | Duração da maturação das uvas das diferentes variedades (Nº de dias) |          |           | Características gerais médias dos vinhos de diferentes tipos e estilos em cada região |
|--------------------------------------|--|----------|-----------|---|
|                                      | Precozes   | Médias   | Tardias   |   |
| Vale do Submédio São Francisco       | 10 a 17  | 17 a 23  | 23 a 30   | Alcoólicos e maduros ou leves e jovens*   |
| Chapada Diamantina                   | 50 a 60  | 60 a 75  | 75 a 90   | Acídulos, aromáticos, elegantes, estrutura média ou +                                 |
| Sul de Minas / Norte de São Paulo    | 50 a 60  | 60 a 75  | 75 a 90   | Elegantes, maduros, acídulos, harmônicos, boa estrutura                               |
| Planalto Catarinense                 | 60 a 80  | 80 a 100 | 100 a 120 | Acídulos, encorpados, maduros, intensos   |
| Planalto de Palmas                   | 60 a 80  | 80 a 100 | 100 a 120 | Elegantes, acídulos, aromas típicos, longevos   |
| Campos de Cima da Serra              | 60 a 75  | 75 a 90  | 90 a 110  | Encorpados, harmônicos, longevos, acídulos  |
| Serra Gaúcha                         | 40 a 50  | 50 a 60  | 60 a 70   | Estrutura média, elegantes, jovens, leves   |
| Serra do Sudeste                     | 50 a 60  | 60 a 70  | 70 a 80   | Vinosos, encorpados, maduros, densos  |
| Campanha Gaúcha (Meridional)         | 45 a 55  | 55 a 65  | 65 a 75   | Boa estrutura e tipicidade de aroma, maduros  |
| Campanha Gaúcha (Central e Oriental) | 30 a 40  | 40 a 50  | 50 a 60   | Vinosos, encorpados, intensos, maduros  |

- 16 \*Dependendo da época do ano em que as uvas são colhidas e do estágio de maturação das mesmas. Pode-se colhê-las em estágio incompleto de maturação, para preservar a acidez e certos atributos aromáticos dos vinhos.

## Caracterização dos produtos por região

- 17 Nos últimos 20 anos, diversas análises físico-químicas e sensoriais de vinhos, no âmbito de projetos de pesquisa, concursos e avaliações de vinho, estudos para a organização de regiões delimitadas com status de Indicação Geográfica, etc., permitiram a formação de um banco de dados sobre os vinhos finos brasileiros. Com base no conjunto dos resultados, são relatadas a seguir, por região produtora, as características gerais das uvas e vinhos e as características sensoriais médias dos principais vinhos varietais, com comentários pertinentes aos tópicos mais importantes.
- 18 Na caracterização geral das uvas e vinhos que segue abaixo, consideraram-se como referenciais metodológicos:
  - 19 - Quanto mais adequada e completa for a maturação de uma uva tinta, maior o percentual de taninos polimerizados da mesma; consequentemente, menor será o percentual de taninos de baixo peso molecular;
  - 20 - Para a relação média dos teores de taninos/matéria corante nos vinhos tintos, considera-se, para fins enológicos, uma relação ideal de 5/1;
  - 21 - A relação teórica de taninos extraídos das cascas e das sementes de uvas tintas foi obtida em maceração de dez dias de duração, com procedimentos padronizados de agitação da fase sólida (cascas, sementes) durante o período.
- 22 Na caracterização sensorial geral média de alguns dos principais vinhos das diferentes regiões abaixo apresentada (Tabelas 3 a 20), o número de pontos (□) indicado é diretamente proporcional à intensidade / quantidade / teor da variável considerada, numa escala de um a cinco pontos.
- 23 Abaixo são apresentadas, por região vitivinícola, as principais variedades de uvas, as características gerais das uvas e dos vinhos, incluindo variáveis físico-químicas e sensoriais.

## Vale do Submédio São Francisco

24 Principais variedades de uvas:

25 Tintas: Alicante Bouschet, Barbera, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Ruby Cabernet, Syrah, Tannat, Tempranillo e Touriga Nacional.

26 Brancas: Chenin blanc, Moscato Canelli, Moscato Itália, Sauvignon blanc, Verdejo e Viognier.

27 Características gerais e uvas e vinhos:

- Relação do grau de polimerização (baixo/médio/alto) dos taninos das uvas tintas: 30% / 35% / 35%<sup>1</sup>.
- Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 2,5 g/L.
- Relação média dos teores de taninos/matéria corante nos vinhos tintos: 6/1<sup>2</sup>.
- Potencial de longevidade: variável (dois a três anos) para a maioria dos vinhos, exceto alguns vinhos tintos, mais longevos.
- Potencial antioxidante e teor de resveratrol e/ou quercetina nos tintos: alto.
- Acidez: baixa, necessitando colher as uvas em estágio precoce de maturação.
- pH natural dos vinhos: em geral elevado (entre 3,60 e 4,20).
- Álcool potencial: elevado.
- Extrato seco: variável; elevado em alguns vinhos tintos.

28 O Vale do Submédio São Francisco é, entre todas as regiões vitivinícolas brasileiras, a que apresenta a maior variação das características de seus vinhos, em função de diversos fatores vitícolas e enológicos, mas principalmente devido às características ambientais da região, uma vez que as uvas podem ser colhidas em qualquer época do ano. Basta iniciar a irrigação de uma parcela para que as videiras brotem e iniciem o ciclo de produção. Por outro lado, basta reduzir a irrigação para que as videiras sequem as folhas e findem seu ciclo produtivo. Essa particularidade é conhecida como variação climática intra-anual e influencia a qualidade e a tipicidade dos vinhos. Vinhos produzidos entre maio e agosto, com temperaturas mais amenas, são mais intensos em coloração, frutados e com taninos mais maduros, quando comparados com os vinhos produzidos nas mesmas videiras, cujas colheitas ocorrem entre outubro e janeiro, com elevadas temperaturas. Neste caso, os vinhos apresentam composição fenólica inferior,

mais instável, com aromas de frutas em compota/secas, bem como alcoólicos.

- 29 Em regiões de clima temperado, o clima também varia ao longo do ano, mas as uvas são sempre colhidas na mesma época (final do verão), de modo que nelas esse conceito não se aplica.

| Características sensoriais | Tannat, Petit Verdot             | Syrah                             | Tempranillo, Barbera         |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Intensidade da cor         | ••••                             | •••                               | ••••                         |
| Intensidade do aroma       | •••                              | •••                               | •••                          |
| Descritores do aroma       | Frutas passa, cassis, fungo seco | Frutas passa, vegetal, fungo seco | Mel, licor, vegetal, alcaçuz |
| Acidez                     | •••                              | ••                                | •••                          |
| Corpo                      | ••••                             | •••                               | •••                          |
| Qualidade dos taninos      | •••                              | •••                               | •••                          |
| Álcool                     | •••••                            | •••••                             | ••••                         |
| Harmonia olfato-gustativa  | ••••                             | •••                               | •••                          |
| Persistência               | ••••                             | ••••                              | •••                          |
| Longevidade estimada       | 5 anos                           | 4 anos                            | 3 anos                       |

| Características sensoriais | Chenin blanc (branco tranquilo) | Sauvignon blanc (branco tranquilo) | Moscato: Canelli e Itália (espumante moscatel) |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--|
| Cor                        | Amarelo-palha-dourada           | Amarelo-palha-dourada              | Amarelo-palha-dourada                          |
| Intensidade do aroma       | •••                             | •••                                | ••••   |
| Descritores do aroma       | Maracujá, melão, damasco        | Néctar, artemísia, carambola       | Melão, maracujá, sálvia, mel                   |
| Acidez                     | ••                              | ••                                 | •••  |
| Corpo                      | •••                             | ••                                 | ••   |
| Álcool                     | ••••                            | ••••                               | ••   |
| Harmonia olfato-gustativa  | •••                             | •••                                | •••  |

|                      |        |        |       |
|----------------------|--------|--------|-------|
| Persistência         | •••    | •••    | •••   |
| Longevidade estimada | 2 anos | 2 anos | 1 ano |

## Chapada Diamantina

30 Principais variedades de uvas:

31 Tintas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir e Syrah

32 Brancas: Chardonnay, Sauvignon blanc e Viognier.

33 Características gerais dos vinhos:

- Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 2,0 g/L.
- Potencial de longevidade: média a elevada, segundo o vinho.
- Acidez: média a elevada.
- pH natural dos vinhos: médio a baixo (entre 3,2 e 3,5).
- Álcool potencial natural: entre 12,0°GL e 14,0°GL.
- Extrato seco: médio (vinhos elegantes).

34 Na região da Chapada Diamantina a viticultura é uma atividade recente e dados mais consistentes ainda precisam ser obtidos. Os dois municípios onde a vitivinicultura foi implantada distam cerca de 240 km entre si, de modo que deve haver diferenças de tipicidade entre os vinhos das duas regiões, as quais aparecerão nos próximos anos, com a consolidação da produção vitivinícola nos dois locais. Outros municípios vizinhos podem também apresentar alto potencial para o estabelecimento de vitivinicultura no segmento de vinhos finos. Estima-se que outros empreendedores venham a escolher a região para novos projetos vitivinícolas.

| Características sensoriais | C. Sauvignon e Cabernet Franc     | Syrah                                  | Sauvignon blanc                    |
|----------------------------|-----------------------------------|--|------------------------------------|
| Intensidade da cor         | ••••                              | ••••                                   | Amarelo-palha                      |
| Intensidade do aroma       | •••                               | ••••                                   | ••••                               |
| Descritores do aroma       | Cereja, cassis, pimentão vermelho | Frutas passa, mirtilo, licor / compota | Frutas tropicais, ar-ruda, aspargo |

|                           |        |        |        |
|---------------------------|--------|--------|--------|
| Acidez                    | ••••   | ••••   | ••••   |
| Corpo                     | •••    | ••••   | ••     |
| Qualidade dos taninos     | ••••   | ••••   | -      |
| Álcool                    | •••    | •••    | •••    |
| Harmonia olfato-gustativa | ••••   | ••••   | ••••   |
| Persistência              | ••••   | ••••   | ••••   |
| Longevidade estimada      | 7 anos | 8 anos | 5 anos |

## Sul de Minas + Norte de São Paulo

35 Principais variedades de uvas:

36 Tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot noir, Syrah.

37 Brancas : Chardonnay, Sauvignon blanc.

38 Características gerais dos vinhos:

- Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 2,5 g/L.
- Potencial de longevidade: média a elevada.
- Acidez: em geral elevada.
- pH natural dos vinhos: médio a baixo (entre 3,2 e 3,5).
- Álcool potencial natural: entre 12,0°GL e 14,5°GL.
- Extrato seco: médio, excepcionalmente alto (vinhos elegantes).

39 Na região, a viticultura é uma atividade recente, apesar do rápido desenvolvimento expresso pelo número de vinhedos, vinícolas, volume de produção e número de marcas comerciais. A particularidade da produção vitícola na região é o uso da dupla poda invertida, técnica que permite o prolongamento do ciclo das videiras, com a consequente maturação e colheita das uvas na estação seca, quando ocorrem temperaturas medianas durante o dia e relativamente baixas à noite, sem chuvas, coincidindo com o período de maturação dos cafezais. Assim, as uvas são colhidas sãs, completamente maduras, e os vinhos resultantes possuem qualidade intrínseca significativamente superior àquela que seria obtida sem o uso da técnica.

|                            |            |       |                 |
|----------------------------|------------|-------|-----------------|
| Características sensoriais | Pinot noir | Syrah | Sauvignon blanc |
|----------------------------|------------|-------|-----------------|

|                           |                                  |                                     |                              |
|---------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Intensidade da cor        | ••••                             | ••••                                | Amarelo-palha-esverdeado     |
| Intensidade do aroma      | •••                              | ••••                                | ••••                         |
| Descritores do aroma      | Cereja, morango, flor de violeta | Frutas passa, café, licor / compota | Frutas, mel, arruda, aspargo |
| Acidez                    | ••••                             | ••••                                | ••••                         |
| Corpo                     | •••                              | ••••                                | ••                           |
| Qualidade dos taninos     | ••••                             | ••••                                | -                            |
| Álcool                    | •••                              | ••••                                | •••                          |
| Harmonia olfato-gustativa | ••••                             | ••••                                | ••••                         |
| Persistência              | •••                              | ••••                                | ••••                         |
| Longevidade estimada      | 7 anos                           | 9 anos                              | 6 anos                       |

## Planalto de Palmas

### 40 Principais variedades de uvas:

41 Tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan, Merlot, Pinot noir, Sangiovese, Syrah, Tannat, Tempranillo.

42 Brancas: Chardonnay, Riesling Renano, Sauvignon blanc, Trebbiano, Villenave.

### 43 Características gerais de uvas e vinhos:

- Relação do grau de polimerização (baixo/médio/alto) dos taninos das uvas tintas: 10% / 20% / 70%.
- Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 3,0 g/L.
- Relação média taninos/matéria corante nos vinhos tintos = 5/1.
- Relação taninos das cascas/taninos das sementes nos tintos após maceração: 3,5.
- Potencial de longevidade: alto (entre 8 e 15 anos).
- Potencial antioxidante: médio (teores médios de resveratrol e/ou quercetina).
- Acidez: em geral elevada.
- pH natural dos vinhos: entre 3,2 e 3,7.
- Teores de álcool potencial: variam entre 12°GL e 13,0 °GL.
- Extrato seco: variável (médio a alto na maioria dos vinhos).

- 44 Os vinhedos da região do Planalto de Palmas situam-se a uma altitude média de 1.300 m. Nessas condições, as temperaturas noturnas são baixas, mesmo no verão. A amplitude térmica diária média é de cerca de 15°C. Os verões podem ser chuvosos, mas o relevo suave ondulado, a altitude e os solos profundos e bem drenados favorecem a rápida percolação das águas das chuvas. Além disso, é muito comum soprar uma brisa leve e fresca após as chuvas, o que contribui para secar rapidamente as bagas das uvas molhadas pela chuva, limitando assim os danos causados por podridões fúngicas e preservando a qualidade sanitária da uva. Por fim, as temperaturas estivais moderadas contribuem para o alongamento do período de maturação das uvas. Em geral, a vindima inicia pela colheita das variedades mais precoces em fevereiro e estende-se até final de abril ou início de maio, com a colheita das uvas de ciclo mais tardio.

|                            |                             |                              |                              |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Características sensoriais | Marselan, Tannat            | Malbec, Syrah                | C. Franc, C. Sauvignon       |
| Intensidade da cor         | ••••                        | ••••                         | ••••                         |
| Intensidade do aroma       | •••                         | ••••                         | •••                          |
| Descritores do aroma       | Musgo, trufas, frutas passa | Ameixa madura, licor, geléia | Pimentão, eucalipto, alcaçus |
| Acidez                     | ••••                        | ••••                         | ••••                         |
| Corpo                      | ••••                        | ••••                         | ••••                         |
| Qualidade dos taninos      | ••••                        | ••••                         | ••••                         |
| Álcool                     | ••••                        | ••••                         | •••                          |
| Harmonia olfato-gustativa  | ••••                        | ••••                         | ••••                         |
| Persistência               | ••••                        | ••••                         | ••••                         |
| Longevidade estimada       | 10 anos                     | 10 anos                      | 8 anos                       |

|                            |                       |                          |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| Características sensoriais | Chardonnay            | Sauvignon blanc          |
| Cor                        | Amarelo-palha-dourada | Amarelo-palha-esverdeada |
| Intensidade do aroma       | ••••                  | ••••                     |

|                           |                              |                                |
|---------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Descritores do aroma      | Néctar, papaya, mel, damasco | Mel, arruda, aspargo, maracujá |
| Acidez                    | ••••                         | ••••                           |
| Corpo                     | •••                          | •••                            |
| Álcool                    | •••                          | •••                            |
| Harmonia olfato-gustativa | •••••                        | ••••                           |
| Persistência              | ••••                         | ••••                           |
| Longevidade estimada      | 7 anos                       | 6 anos                         |

## Planalto Catarinense

45 Principais variedades de uvas:

46 Tintas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Montepulciano, Pinot noir, Sangiovese, Syrah, Tannat, Tempranillo, Touriga, outras castas italianas.

47 Brancas: Chardonnay, Sauvignon blanc.

48 Características gerais de uvas e vinhos:

- Relação do grau de polimerização (baixo/médio/alto) dos taninos das uvas tintas: 10% / 20% / 70%.
- Teor médio de taninos dos vinhos tintos = 3,0 g/L.
- Relação média taninos/matéria corante nos vinhos tintos = 5/1.
- Relação taninos das cascas/taninos das sementes nos tintos após maceração: 3,5.
- Potencial de longevidade: alto (entre 8 e 15 anos).
- Potencial antioxidante: médio (teores médios de resveratrol e/ou quercetina).
- Acidez: em geral elevada.
- pH natural dos vinhos: entre 3,2 e 3,7.
- Teores de álcool potencial: variam entre 12°GL e 13,0 °GL.
- Extrato seco: variável (médio a alto na maioria dos vinhos).

49 A região do Planalto Catarinense assemelha-se ao Planalto de Palmas quanto à altitude. Ao mesmo tempo, diferencia-se bastante quanto ao relevo, ao tipo de solo, à proximidade da costa atlântica e à variabilidade dos mesoclimas que a compõem. Como resultado, os vinhos desta região possuem tipicidade própria bem definida, mesmo se, em termos de características analíticas gerais, possam guardar certa se-

melhança com os vinhos das demais regiões de altitude de Santa Catarina.

|                            |                                     |                                |                              |
|----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Características sensoriais | Syrah, Tempranillo                  | Montepulciano, Merlot          | Sangiovese, Pinot noir       |
| Intensidade da cor         | ••••                                | ••••                           | ••••                         |
| Intensidade do aroma       | ••••                                | ••••                           | ••••                         |
| Descritores do aroma       | Ameixa madura, trufas, frutas passa | Pimenta, tabaco, licor, geléia | Cereja, mel, flor de violeta |
| Acidez                     | ••••                                | ••••                           | ••••                         |
| Corpo                      | •••••                               | ••••                           | ••••                         |
| Qualidade dos taninos      | ••••                                | ••••                           | ••••                         |
| Álcool                     | •••                                 | •••                            | •••                          |
| Harmonia olfato-gustativa  | ••••                                | ••••                           | ••••                         |
| Persistência               | •••••                               | •••••                          | ••••                         |
| Longevidade estimada       | 10 anos                             | 10 anos                        | 8 anos                       |

|                            |                              |                              |
|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Características sensoriais | Chardonnay                   | Sauvignon blanc              |
| Cor                        | Amarelo-palha-dourada        | Amarelo-palha-esverdeada     |
| Intensidade do aroma       | ••••                         | •••••                        |
| Descritores do aroma       | Néctar, papaya, mel, damasco | Mel, néctar, arruda, aspargo |
| Acidez                     | ••••                         | ••••                         |
| Corpo                      | •••                          | •••                          |
| Álcool                     | •••                          | •••                          |
| Harmonia olfato-gustativa  | •••••                        | •••••                        |
| Persistência               | ••••                         | ••••                         |
| Longevidade estimada       | 7 anos                       | 6 anos                       |

## Campos de Cima da Serra

- 51 Tintas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Pinot noir, Teroldego.
- 52 Brancas: Chardonnay, Sauvignon blanc.
- 53 Características gerais de uvas e vinhos:
- Relação do grau de polimerização (baixo/médio/alto) dos taninos das uvas tintas: 5% / 20% / 75%.
  - Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 4,0 g/L.
  - Relação média taninos/matéria corante nos vinhos tintos: 5/1.
  - Relação taninos das cascas/taninos das sementes nos tintos após maceração: 3,5.
  - Potencial de longevidade: alto (entre 8 e 15 anos).
  - Potencial antioxidante: médio (teores médios de resveratrol e/ou quercetina).
  - Acidez: ligeiramente elevada (vinhos ácidos).
  - pH natural dos vinhos: entre 3,3 e 3,7.
  - Teores de álcool potencial: variam normalmente entre 12°GL e 14,0 °GL.
  - Extrato seco: médio a alto na maioria dos vinhos.
- 54 A produção vitivinícola na região dos Campos de Cima da Serra está localizada a altitudes um pouco menores em relação às regiões de altitude do estado de Santa Catarina. Em função da proximidade da costa atlântica e dos tipos de solo predominantes, os vinhos desta região guardam alguma semelhança com os produzidos no Planalto Catarinense, sendo em geral um pouco menos ácidos e, para alguns vinhos, mais encorpados.

| Características sensoriais | Merlot                                 | Teroldego, P. Verdot                 | Pinot noir              |
|----------------------------|--|--------------------------------------|-------------------------|
| Intensidade da cor         | ••••                                   | •••••                                | •••                     |
| Intensidade do aroma       | ••••                                   | ••••                                 | •••                     |
| Descritores do aroma       | Cereja, ameixa seca, pimentão vermelho | Frutas passa, mirtilo, cassis, licor | Cereja, amora, groselha |
| Acidez                     | ••••                                   | ••••                                 | ••••                    |
| Corpo                      | •••••                                  | •••••                                | ••••                    |

|                           |         |         |        |
|---------------------------|---------|---------|--------|
| Qualidade dos taninos     | ••••    | •••••   | ••••   |
| Álcool                    | ••••    | ••••    | •••    |
| Harmonia olfato-gustativa | ••••    | •••••   | ••••   |
| Persistência              | •••••   | •••••   | ••••   |
| Longevidade estimada      | 10 anos | 12 anos | 6 anos |

| Características sensoriais | Chardonnay                   | Sauvignon blanc            |
|----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Cor                        | Amarelo-palha                | Amarelo-palha dourada      |
| Intensidade do aroma       | •••                          | ••••                       |
| Descritores do aroma       | Néctar, papaya, mel, damasco | Arruda, aspargo, uva passa |
| Acidez                     | ••••                         | ••••                       |
| Corpo                      | •••                          | •••                        |
| Álcool                     | •••                          | •••                        |
| Harmonia olfato-gustativa  | ••••                         | ••••                       |
| Persistência               | ••••                         | ••••                       |
| Longevidade estimada       | 7 anos                       | 5 anos                     |

## Serra Gaúcha

55 Principais variedades de uvas:

56 Tintas : Ancelotta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marselan, Merlot, Pinot noir, Tannat.

57 Brancas: Chardonnay, Moscatos, Prosecco, Riesling Itálico, Sémillon, Trebbiano.

58 Características gerais de uvas e vinhos:

- Relação do grau de polimerização (baixo/médio/alto) dos taninos das uvas tintas: 20% / 25% / 55%.
- Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 2,5 g/L.
- Relação média taninos/matéria corante nos vinhos tinto: 4/1.
- Relação taninos das cascas/taninos das sementes nos tintos após maceração: 2,0.
- Potencial de longevidade: variável, com razoável volume de vinhos de estilo jovem.

- Potencial antioxidante: médio (teores variáveis de resveratrol e/ou quercetina).
- Acidez: ligeiramente elevada.
- pH natural dos vinhos: entre 3,2 e 3,7.
- Teores de álcool potencial: variam entre 11°GL e 13,0 °GL.
- Extrato seco: médio, na maioria dos vinhos.

59 A região da Serra Gaúcha é a mais tradicional região vitivinícola brasileira. Abrange uma extensa área escarpada na transição entre os planaltos dos Campos de Cima da Serra e a Depressão Central do Rio Grande do Sul. Por suas características naturais, possui um número muito grande de mesoclimas e topoclimas, em muitos dos quais há produção vitícola. Essa diversidade natural, somada à cultura enológica trazida pelos imigrantes italianos nela radicados, permitiu o desenvolvimento de um grande número de produtos do processamento da uva. Nela são produzidos espumantes finos (métodos: tradicional, Charmat e Moscatel), vinhos tintos secos tranquilos, vinhos frisantes, vinhos brancos secos tranquilos, vinhos rosés secos tranquilos, alguns vinhos de colheita tardia, vinhos de mesa, sucos de uva, graspa e brandies.

| Características sensoriais | Merlot, Cabernet Franc | Ancelotta, Marselan, Tannat  | Cabernet Sauvignon                  |
|----------------------------|------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Intensidade da cor         | ••••                   | ••••                         | •••                                 |
| Intensidade do aroma       | ••••                   | •••                          | •••                                 |
| Descritores do aroma       | Cereja, amora, vegetal | Fungo seco, tâmaras, vegetal | Vegetal, pimentão, frutas vermelhas |
| Acidez                     | ••••                   | ••••                         | ••••                                |
| Corpo                      | ••••                   | ••••                         | •••                                 |
| Qualidade dos taninos      | ••••                   | •••                          | •••                                 |
| Álcool natural             | •••                    | •••                          | •••                                 |
| Harmonia olfato-gustativa  | ••••                   | •••                          | •••                                 |
| Persistência               | •••••                  | •••••                        | ••••                                |
| Longevidade estimada       | 7 anos                 | 8 anos                       | 6 anos                              |

| Características sensoriais | Chardonnay                    | Espumantes tradicionais         | Espumantes moscatéis              |
|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Cor                        | Amarelo-palha                 | Amarelo-palha                   | Palha                             |
| Intensidade do aroma       | •••                           | ••                              | ••••                              |
| Descritores do aroma       | Abacaxi, goiaba, mamão papaya | Levedura, cítrico, massa de pão | Nêspera, mamão papaya, maçã verde |
| Acidez                     | •••                           | ••••                            | •••                               |
| Corpo                      | •••                           | ••                              | ••                                |
| Álcool                     | •••                           | •••                             | ••                                |
| Harmonia olfato-gustativa  | ••••                          | ••••                            | ••••                              |
| Persistência               | •••                           | •••                             | •••                               |
| Longevidade estimada       | 5 anos                        | 5 anos                          | 2 anos                            |

## Serra do Sudeste

60 Principais variedades de uvas:

61 Tintas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan, Merlot, Pinot noir, Syrah, Tempranillo, Teroldego, Tannat.

62 Brancas: Chardonnay, Viognier.

63 Características gerais de uvas e vinhos:

- Relação do grau de polimerização (baixo/médio/alto) dos taninos das uvas tintas: 10% / 20% / 70%.
- Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 4,0 g/L.
- Relação média taninos/matéria corante nos vinhos tintos: 5/1.
- Relação taninos das cascas/taninos das sementes nos tintos após maceração: 3,0.
- Potencial de longevidade: alto (entre 6 e 12 anos).
- Potencial antioxidante e teores de resveratrol e/ou quercetina: médios a altos.
- Acidez: moderada.
- pH natural dos vinhos: entre 3,4 e 4,0.
- Teores de álcool potencial: elevados (variam entre 13°GL e 15,0°GL).

- Extrato seco: alto para a maioria dos vinhos.

64 Na região da Serra do Sudeste, os fatores pedológicos e climáticos são muito distintos em relação às demais regiões vitivinícolas do Rio Grande do Sul. Por exemplo, há na região solos originários de rocha granítica. E, em termos climáticos, é a região com os verões mais secos. O relevo suave ondulado favorece o trabalho mecanizado dos vinhedos e a relativa proximidade com a Serra Gaúcha atraiu investidores daquela região, que já dispunham de experiência na produção vitivinícola. Desse conjunto de fatores, surgiram vinhos surpreendentes: encorpados, alcoólicos e intensos.

| Características sensoriais | Tannat, Teroldego                 | C. Sauvignon, Merlot             | Malbec, Tempranillo               |
|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Intensidade da cor         | •••••                             | ••••                             | ••••                              |
| Intensidade do aroma       | •••                               | •••                              | ••••                              |
| Descritores do aroma       | Ameixa, mirtilo, própolis, geléia | Ameixa seca, tâmaras, fungo seco | Ameixa madura, cereja, mel, licor |
| Acidez                     | •••                               | •••                              | •••                               |
| Corpo                      | •••••                             | ••••                             | ••••                              |
| Qualidade dos taninos      | ••••                              | ••••                             | ••••                              |
| Álcool                     | ••••                              | ••••                             | ••••                              |
| Harmonia olfato-gustativa  | •••••                             | ••••                             | ••••                              |
| Persistência               | ••••                              | ••••                             | ••••                              |
| Longevidade estimada       | 10 anos                           | 8 anos                           | 7 anos                            |

| Características sensoriais | Chardonnay                 | Viognier               |
|----------------------------|----------------------------|------------------------|
| Cor                        | Amarelo-palha dourada      | Amarelo-palha dourada  |
| Intensidade do aroma       | •••                        | ••••                   |
| Descritores do aroma       | Néctar, papaya, mel, licor | Carambola, mel, floral |
| Acidez                     | •••                        | ••                     |

|                           |        |        |
|---------------------------|--------|--------|
| Corpo                     | •••    | •••    |
| Álcool                    | ••••   | ••••   |
| Harmonia olfato-gustativa | •••    | •••    |
| Persistência              | •••    | •••    |
| Longevidade estimada      | 5 anos | 3 anos |

## Campanha Gaúcha (parte meridional)

65 Principais variedades de uvas:

66 Tintas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Pinotage, Tannat, Tempranillo, Touriga.

67 Brancas: Alvarinho, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon blanc.

68 Características gerais de uvas e vinhos:

- Relação do grau de polimerização (baixo/médio/alto) dos taninos das uvas tintas: 15% / 20% / 65%.
- Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 3,0 g/L.
- Relação média taninos/matéria corante nos vinhos tintos: 4,5/1.
- Relação taninos das cascas/taninos das sementes nos tintos após maceração: 2,5.
- Potencial de longevidade: relativamente alto (entre 3 e 10 anos).
- Potencial antioxidante e teores de resveratrol e/ou quercetina: médios.
- Acidez: ótima para a harmonia gustativa dos vinhos.
- pH natural dos vinhos: entre 3,3 e 3,8.
- Teores de álcool potencial: entre 11,5°GL e 14,0°GL.
- Extrato seco: relativamente elevado em boa parte dos vinhos.

69 A região da Campanha Gaúcha estende-se por uma área de 44.365 km<sup>2</sup> e compreende os municípios de Aceguá, Alegrete, Bagé, Barra do Quaraí, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra, Itaqui, Lavras do Sul, Maçambará, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguiana. As vinícolas que compõem a 'Associação Vinhos da Campanha' estão localizadas entre os paralelos 29° e 31° sul, numa altitude de 100 a 300 metros, na região que faz fronteira com Uruguai e Argentina. Muitos dos solos da região são arenosos, possuem acidez reduzida e proporcionam boa drenagem. Quanto ao clima, os invernos são frios e úmidos. Já os verões são caracterizados por dias quentes, relativamente secos e noites temperadas, com boa amplitude térmica

diária. Os vinhos refletem a diversidade dos fatores naturais, sendo mais encorpados e alcoólicos nas porções central e oriental, em relação à porção meridional.

| Características sensoriais | Tannat, Teroldego             | C. Sauvignon, Merlot           | Malbec, Tempranillo               |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Intensidade da cor         | •••••                         | ••••                           | ••••                              |
| Intensidade do aroma       | ••••                          | •••                            | ••••                              |
| Descritores do aroma       | Cassis, absinto, frutas passa | Frutas passa, tâmaras, vegetal | Ameixa madura, cereja, eucaliptus |
| Acidez                     | •••                           | •••                            | •••                               |
| Corpo                      | ••••                          | •••                            | ••••                              |
| Qualidade dos taninos      | ••••                          | ••••                           | ••••                              |
| Álcool                     | •••                           | •••                            | •••                               |
| Harmonia olfato-gustativa  | ••••                          | ••••                           | ••••                              |
| Persistência               | ••••                          | ••••                           | •••                               |
| Longevidade estimada       | 8 anos                        | 7 anos                         | 7 anos                            |

| Características sensoriais | Chardonnay                    | Sauvignon blanc               | Pinot gris                      |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Cor                        | Amarela                       | Amarelo-palha                 | Amarelo-palha                   |
| Intensidade do aroma       | •••                           | •••                           | •••                             |
| Descritores do aroma       | Néctar, damasco, mamão papaya | Maçã verde, arruda, carambola | Cítrico, lichia, floral, néctar |
| Acidez                     | •••                           | ••••                          | •••                             |
| Corpo                      | •••                           | ••                            | ••                              |
| Álcool                     | •••                           | •••                           | •••                             |
| Harmonia olfato-gustativa  | ••••                          | ••••                          | ••••                            |
| Persistência               | •••                           | •••                           | •••                             |
| Longevidade estimada       | 5 anos                        | 4 anos                        | 4 anos                          |

## Campanha Gaúcha (partes central e oriental)

70 Principais variedades de uvas:

71 Tintas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Pinot noir, Pinotage, Ruby Cabernet, Syrah, Tannat, Tempranillo.

72 Brancas: Chardonnay, Gewürztraminer, Viognier.

73 Características gerais de uvas e vinhos:

- Relação do grau de polimerização (baixo/médio/alto) dos taninos das uvas tintas: 20% / 30% / 50%.
- Teor médio de taninos dos vinhos tintos: 3,5 g/L.
- Relação média taninos/matéria corante nos vinhos tintos: 6/1.
- Relação taninos das cascas/taninos das sementes nos tintos após maceração: 2,5.
- Potencial de longevidade: médio a alto nos tintos e limitado nos brancos.
- Potencial antioxidante e teores de resveratrol e/ou quercetina: geralmente altos.
- Acidez: moderada a baixa.
- pH natural dos vinhos: entre 3,5 a 4,0.
- Teores de álcool potencial: elevados (entre 13,0°GL e 15,0°GL).
- Extrato seco: relativamente elevado na maioria dos vinhos.

| Características sensoriais | Tannat                             | Ruby Cabernet, Syrah                | Malbec, Tempranillo                   |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Intensidade da cor         | •••••                              | •••••                               | ••••                                  |
| Intensidade do aroma       | •••                                | •••                                 | ••••                                  |
| Descritores do aroma       | Frutas passa, fungo seco, defumado | Pimentão verde, menta, frutas passa | Mel, cera de abelha, tâmaras, damasco |
| Acidez                     | •••                                | •••                                 | •••                                   |
| Corpo                      | •••••                              | ••••                                | •••                                   |
| Qualidade dos taninos      | •••••                              | ••••                                | ••••                                  |
| Álcool                     | •••••                              | •••••                               | •••••                                 |

|                           |         |        |        |
|---------------------------|---------|--------|--------|
| Harmonia olfato-gustativa | ••••    | ••••   | ••••   |
| Persistência              | •••••   | ••••   | ••••   |
| Longevidade estimada      | 10 anos | 9 anos | 7 anos |

| Características sensoriais | Chardonnay                   | Viognier                      |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Cor                        | Amarelo-palha-dourada        | Amarelo-palha esverdeada      |
| Intensidade do aroma       | •••                          | •••                           |
| Descritores do aroma       | Goiaba, mel, damasco, papaya | Néctar, carambola, maçã verde |
| Acidez                     | ••                           | ••                            |
| Corpo                      | •••                          | ••                            |
| Álcool                     | ••••                         | ••••                          |
| Harmonia olfato-gustativa  | •••                          | •••                           |
| Persistência               | •••                          | •••                           |
| Longevidade estimada       | 4 anos                       | 3 anos                        |

## Considerações finais

- 74 Além dos aspectos já mencionados a respeito da diversidade das principais regiões vitivinícolas brasileiras, há ainda outros que merecem ser referidos. À exceção da Serra Gaúcha, as demais regiões constituem-se de vinhedos esparsos em vastas áreas. Há ainda áreas aptas inexploradas e, mesmo em relação às zonas com vitivinicultura, um zoneamento pedológico e climático mais detalhado ainda está por ser feito. Desse modo, o entendimento da aptidão natural das novas regiões ainda é um processo em construção.
- 75 As novas regiões encontram-se ainda em estruturação, com vários empreendimentos em fase de consolidação econômica. Por outro lado, cada região possui matriz de produção com perfil próprio. Por exemplo, na Campanha Gaúcha os empreendimentos vitivinícolas pertencem basicamente a proprietários locais, com sucesso na exploração agropecuária, para os quais a vitivinicultura é uma atividade complementar, que visa agregar valor à produção global da propriedade. Já na Serra do Sudeste, a grande maioria dos empreendimentos pertence a empresas vitivinícolas da Serra Gaúcha, que viram na região a oportunidade de obter uvas de alta aptidão enológica em um

local não distante das vinícolas matrizes, com maior facilidade de mecanização da produção vitícola. O perfil dos produtores da região dos Campos de Cima da Serra é mais próximo daquele observado para os produtores da Campanha Gaúcha. Nas regiões de altitude de Santa Catarina, as propriedades vitivinícolas pertencem predominantemente a empreendedores de outras cadeias produtivas (alguns dos quais não possuíam domicílio nas regiões produtoras), que investiram na vitivinicultura movidos pelo desejo de elaborar produtos de qualidade excepcional, convictos do alto potencial dos locais de produção escolhidos. Na Chapada Diamantina, em Mucugê, os empreendedores são grandes produtores agropecuários, capitalizados, que investiram na vitivinicultura como complemento da produção local. Em Morro do Chapéu, são pequenos produtores associados em cooperativa para a montagem das estruturas de vinificação. Na vitivinicultura de inverno em Minas Gerais e São Paulo, trata-se de grandes produtores de café e outros produtos agrícolas. Há também novos investidores, que testam novos *terroirs* em pequena escala e buscam adaptar as variedades às condições locais.

## Conclusões

- 76 O segmento de vinhos finos da vitivinicultura brasileira apresenta alguns aspectos altamente positivos, como o aumento lento e gradual das zonas delimitadas com status de Indicação Geográfica, a consolidação de especificidades regionais, a produção sem amarras legais em demasia, o fato de as regiões serem complexas e diferenciadas em relação às condições naturais, gerando produtos de tipicidades e estilos diferentes e abrindo a possibilidade do desenvolvimento de novos produtos diferentes dos atualmente existentes. Ainda, o leque varietal atual não é nem muito restrito, nem muito amplo, fornecendo uma boa base para a diversidade e as especificidades regionais, sem tornar a produção demasiadamente complexa. Por fim, é importante referir a existência de experimentações com variedades ainda não cultivadas comercialmente no Brasil, incluindo a otimização do cultivo das variedades mais promissoras aos ambientes nos quais foram introduzidas.
- 77 Por outro lado, constata-se que os volumes totais produzidos anualmente são ainda pequenos e a internacionalização na produção (en-

tendida como a presença de empresas, profissionais qualificados e investimentos estrangeiros no país) é significativamente menor que aquela verificada nos outros países do novo mundo vitivinícola.

- 78 As tendências do cenário econômico mundial não apontam para nova expansão ou novos investimentos de vulto a curto prazo. É razoável considerar que novos empreendimentos vitivinícolas no país serão focados na procura por locais cujas condições naturais sejam realmente excepcionais.

- 
- GUERRA (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>), C.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>) Vinhos finos do Brasil: diversidade de regiões, tipos e estilos de produtos. ([https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1078480&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=\(celito%20crivellaro%20guerra%20AND%20\(ano-publicacao:%222017%22\)&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1](https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1078480&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=(celito%20crivellaro%20guerra%20AND%20(ano-publicacao:%222017%22)&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1)) Engarrafador Moderno, São Caetano do Sul, SP, v. 25, n. 280, p. 30-37, 2017.
- GUERRA, C.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>); ZUCOLLOTO, M. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ZUCOLLOTO,%20M.%22>); TONIETTO, J. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22TONIETTO,%20J.%22>) Profil chimique et sensoriel de vins rouges brésiliens selon le cépage et l'origine géographique des vignobles. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=543221&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=celito%20crivellaro%20guerra&sort=&paginacao=t&paginaAtual=6>) In : CONGRÈS INTERNATIONAL DES TERROIRS VITICOLES, 7., 2008, Nyon, Suisse. Comptes rendus... Pully, Suisse : Agroscope Changins Wädenswill, 2008. p. 493-499.
- NICOLLI, K.P. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22NICOLLI,%20K.%20P.%22>); BIASOTO, A.C.T. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22BIASOTO,%20A.%20C.%20T.%22>); SOUZA-SILVA, E.A. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22SOUZA-SILVA,%20E.%20A.%22>); GUERRA, C.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>); SANTOS, H.P. dos (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22SANTOS,%20H.%20P.%20dos%22>); WELKE, J.E. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22WELKE,%20J.%20E.%22>); ZINI, C.A. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ZINI,%20C.%20A.%22>) Sensory, olfactometry and comprehensive two-dimension gas chromatography analyses as

appropriate tools to characterize the effects of vine management on wine aroma. ([https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1082759&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=\(celito%20crivellaro%20guerra\)%20%20AND%20\(\(ano-publicacao:%222018%22\)\)&sort=&paginaAtual=1](https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1082759&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=(celito%20crivellaro%20guerra)%20%20AND%20((ano-publicacao:%222018%22))&sort=&paginaAtual=1)) *Food Chemistry*, v. 243, p. 103-117, 2018.

PEREIRA, G.E. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22PEREIRA,%20G.%20E.%22>); GUERRA (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>), C.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>) Estimation of phenolic compounds in tropical red wines from Northeast Brazil. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=870187&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=celito%20crivellaro%20guerra&sort=&paginaAtual=6>) *Australian Journal of Grape and Wine Research*, Adelaide, v. 16, p. A32, jan. 2010.

SILVA, L.F. da (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22SILVA,%20L.%20F.%20da%22>); GUERRA (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>), C.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>); KLEIN, D. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22KLEIN,%20D.%22>); BERGOLD, A.M. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22BERGOLD,%20A.%20M.%22>) Solid cation exchange phase to remove interfering anthocyanins in the analysis of other bioactive phenols in red wine. ([https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1062946&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=\(celito%20crivellaro%20guerra\)%20%20AND%20\(\(ano-publicacao:%222017%22\)\)&sort=&paginaAtual=1](https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1062946&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=(celito%20crivellaro%20guerra)%20%20AND%20((ano-publicacao:%222017%22))&sort=&paginaAtual=1)) *Food Chemistry*, v. 227, p. 158-165, 2017.

TONIETTO, J.; PEREIRA, G.E. The development of the viticulture for a high quality tropical wine production in the world. In: INTERNATIONAL SYMPOSIUM OF THE GROUP OF INTERNATIONAL EXPERTS OF INTERNATIONAL VITIVINICULTURAL SYSTEMS FOR COOPERATION, 17, 2011, Asti. Proceedings... Asti. Le Progrès Agricole et Viticole, 2011. p. 25-28.

TONIETTO, J. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22TONIETTO,%20J.%22>); MANDELLI, F. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22MANDELLI,%20F.%22>); ZANUS, M.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ZANUS,%20M.%20C.%22>); GUERRA (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>), C.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>); PEREIRA, G.E. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22PEREIRA,%20G.%20E.%22>) O clima vitícola das regiões produtoras de uvas para vinhos finos do Brasil. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=928655&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=celito%20crivellaro%20guerra&sort=&paginaAtual=3>) In: TONIETTO, J.; SOTÉS RUIZ, V.; GÓMEZ-MIGUEL, V.D. (Ed.). Clima, zonificación y tipicidad del vino en regiones vitivinícolas iberoamericanas. Madrid: CYTED, 2012. p. 111-145.

TONIETTO, J. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22TONIETTO,%20J.%22>); MANDELLI, F. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22MANDELLI,%20F.%22>); ZANUS, M.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ZANUS,%20M.%20C.%22>); GUERRA (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>), C.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>); PEREIRA, G.E. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22PEREIRA,%20G.%20E.%22>) O clima vitícola das regiões produtoras de uvas para vinhos finos do Brasil. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=928655&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=celito%20crivellaro%20guerra&sort=&paginaAtual=3>) In: TONIETTO, J.; SOTÉS RUIZ, V.; GÓMEZ-MIGUEL, V.D. (Ed.). Clima, zonificación y tipicidad del vino en regiones vitivinícolas iberoamericanas. Madrid: CYTED, 2012. p. 111-145.

- TONIETTO, J. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22TONIETTO,%20J.%22>); SOTES RUIZ, V. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22SOTES%20RUIZ,%20V.%22>); ZANUS, M. C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ZANUS,%20M.%20C.%22>); MONTES, C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22MONTES,%20C.%22>); ULIARTE, E. M. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ULIARTE,%20E.%20M.%22>); BRUNO, L. A. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22BRUNO,%20L.%20A.%22>); CLIMACO, P. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22CLIMACO,%20P.%22>); PENA, A. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22PENNA,%20A.%22>); GUERRA (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>), C. C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>); CATANIA, C. D. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22CATANIA,%20C.%20D.%22>); KOHLBERG, E. K. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22KOHLBERG,%20E.%20K.%22>); PEREIRA, G. E. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22PEREIRA,%20G.%20E.%22>); RICARDO-DA-SILVA, J.-M. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22RICARDO-DA-SILVA,%20J.-M.%22>); RAGOUT, J. V. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22RAGOUT,%20J.%20V.%22>); NAVARRO, L. V. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22NAVARRO,%20L.%20V.%22>); LAUREANO, O. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22LAUREANO,%20O.%22>); DE CASTRO, R. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22DE%20CASTRO,%20R.%22>); DEL MONTE, R. F. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22DEL%20MONTE,%20R.%20F.%22>); DEL MONTE, S. A. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22DEL%20MONTE,%20S.%20A.%22>); GOMEZ-MIGUEL, V. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GOMEZ-MIGUEL,%20V.%22>); CARBONNEAU, A. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22CARBONNEAU,%20A.%22>). The effect of viticultural climate on red and white wine typicity: characterization in Ibero-American grape-growing regions (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=986819&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=celito%20crivellaro%20guerra&sort=&paginaAtual=6>). J. Int. Sci. Vigne Vin, p. 19-23, 2014. (Spécial Laccave).
- TONIETTO, J. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22TONIETTO,%20J.%22>); SOTEZ RUIZ, V. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22SOTEZ%20RUIZ,%20V.%22>); ZANUS, M.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ZANUS,%20M.%20C.%22>); MONTES, C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22MONTES,%20C.%22>); MARTÍN ULIARTE, E. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/>

; SOTÉZ RUIZ, V. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22SOTÉZ%20RUIZ,%20V.%22>); ZANNESVARRO, L. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22VIDAL%20RAGOUT,%20J.%22>); VIDAL RAGOUT, J. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22VIDAL%20RAGOUT,%20J.%22>); M.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ZANUS,%20M.%20C.%22>); MONTES, C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22MONTES,%20C.%22>); MARTÍN ULIARTE, E. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22MARTÍN%20ULIARTE,%20E.%22>); ANTELO BRUNO, L. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22ANTELO%20BRUNO,%20L.%22>); CLIMACSOA, de del (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22CLIMACO,%20P.%22>); PEÑA, A. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22PEÑA,%20A.%22>); GUERRA, C.C. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GUERRA,%20C.%20C.%22>); CATANIA, C.D. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22CATANIA,%20C.%20D.%22>); KOHLBERG, E.J. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22KOHLBERG,%20E.%20J.%22>); PEREIRA, G.E. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22PEREIRA,%20G.%20E.%22>); RICARDO-DA-SILVA, J.M. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22RICARDO-DA-SILVA,%20J.%20M.%22>); VIDAL RAGOUT, J. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22VIDAL%20RAGOUT,%20J.%22>); LAUREANO, O. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22LAUREANO,%20O.%22>); CASTRO, R. de (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22CASTRO,%20R.%20de.%22>); MONTE, R.F. del (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22MONTE,%20R.%20F.%20del.%22>); MONTE, P. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22MONTE,%20P.%22>); GÓMEZ-MIGUEL, V. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22GÓMEZ-MIGUEL,%20V.%22>); CARBONNEAU, A. (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&biblioteca=vazio&busca=autoria:%22CARBONNEAU,%20A.%22>) *L'effet du climat viticole sur la typicité des vins blancs et rouges: caractérisation au niveau des régions viticoles Ibéro-Américaines.* (<https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=928807&biblioteca=vazio&busca=celito%20crivellaro%20guerra&qFacets=celito%20crivellaro%20guerra&sort=&paginacao=t&paginaAtual=1>). In: TONIETTO, J.; SOTÉS RUIZ, V.; GÓMEZ-MIGUEL, V. D. (Ed.). *Clima, zonificación y tipicidad del vino en regiones vitivinícolas iberoamericanas.* Madrid: CYTED, 2012. p. 389-400.

---

## Português

O Brasil possui uma vasta superfície territorial, que encerra uma diversidade de áreas potencialmente aptas à produção vitivinícola. Entretanto, até os anos 70 do século XX, uma única região vitivinícola (Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul) respondia pela quase totalidade da produção vitivinícola

brasileira. Desde então e até meados do século XXI, ocorreu uma expansão do cultivo da videira. Atualmente, o mapa das regiões vitivinícolas brasileiras está mais complexo, com pelo menos oito polos de produção. Há, ainda, um grande número de empreendimentos vitivinícolas espalhados por muitos municípios do país, os quais são importantes, pois podem ser os embriões de novas regiões vitivinícolas. As transformações verificadas nas regiões de produção estenderam-se também aos vinhos. Existem atualmente no país cerca de mil e duzentas vinícolas, em pelo menos quatorze estados da federação, as quais elaboram principalmente vinhos tranquilos (tintos, brancos e rosados) e espumantes (tradicional e moscatéis). Este artigo mostra o essencial da produção brasileira de vinhos finos por região, considerando variedades cultivadas e características dos principais tipos e estilos de vinhos produzidos em cada uma delas.

### **English**

Brazil has a large territorial area, which contains a diversity of areas potentially suitable for wine production. However, until the 1970s, a single wine region (Serra Gaúcha in the state of Rio Grande do Sul) was responsible for almost all the Brazilian wine production. From then, and until these years of the XXI century, there was an expansion of vine cultivation. Currently, the map of the Brazilian wine regions is more complex, with at least eight poles of production. There are also a large number of wineries in many municipalities across the country, which are important because they may be the embryos of new wine-growing regions. The transformations verified in the regions also extended to the wines. There are currently around one thousand and two hundred wineries in at least fourteen states of the federation, which mainly produce still wines (reds, whites and rosés) and sparkling wines (traditional and muscat). This article shows the essential Brazilian production of 'fine wines' by region, considering cultivated varieties and characteristics of the main types and styles of wines produced in each one of them.

---

### **Keywords**

Brazilian fine wines, quality, typicality

### **Palavras chaves**

vinhos finos brasileiros, qualidade, tipicidade

---

### **Celito Crivellaro Guerra**

Embrapa - Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho

IDREF : <https://www.idref.fr/131885537>

ISNI : <http://www.isni.org/0000000432161722>

A qualidade e a tipicidade dos vinhos finos tranquilos e espumantes brasileiros

**Giuliano Elias Pereira**

Embrapa - Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho

IDREF : <https://www.idref.fr/099951797>

ISNI : <http://www.isni.org/0000000356956565>