

PROJETO DE LEI Nº , DE 2018

(Dos Srs. MAURO PEREIRA e outro)

Confere ao Município de Garibaldi, no Estado do Rio Grande do Sul, o título de Capital Nacional do Espumante.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica conferido ao Município de Garibaldi, no Estado do Rio Grande do Sul, o título de Capital Nacional do Espumante.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A história do Município de Garibaldi e a história do espumante brasileiro estão de tal modo intrincadas que não é possível compreendê-las separadamente.

Garibaldi teve origem em uma pequena colônia denominada Conde D'Eu – em homenagem ao genro do Imperador D. Pedro II – criada em 1870, como parte da política que pretendia promover o povoamento de terras devolutas. No período colonial brasileiro, em que vigorava o sistema de capitanias hereditárias, *devolutas* eram as terras devolvidas à Coroa por não terem sido cultivadas. Com a independência do Brasil, essas extensas áreas – geralmente acidentadas e sem atrativos – passaram a integrar o domínio imobiliário do Estado brasileiro. Para povoá-las, a solução adotada pelo governo foi – aproveitando o cenário de turbulência política, guerra e fome em que parte da Europa se encontrava – atrair para o País a mão-de-obra de europeus habituados a clima frio semelhante ao do Sul e a terrenos difíceis para o cultivo agrícola.

Na colônia Conde D'Eu, os primeiros imigrantes, introduzidos em julho de 1870, foram alemães. A partir de 1874 e 1875, vieram novas levas de imigrantes: suíços, italianos, franceses, austríacos e poloneses. A população da pequena colônia, que, em 1875, era de 720 habitantes, atingiu o número de 870 pessoas em 1876.

Apesar da diversidade dos grupos de imigrantes que povoaram a região serrana gaúcha, a maioria das famílias que lá se estabeleceram era de origem italiana. Num difícil processo de adaptação, esses colonos tentavam reproduzir em território brasileiro os hábitos e a cultura de sua terra natal, como o cultivo da uva e a produção do vinho.

Manoel Peterlongo era um desses imigrantes, mas tinha um perfil diferenciado. Natural de Trento, norte da Itália, era agrimensor e tinha conhecimento e paixão pela elaboração de bebidas. Foi enviado à colônia Conde D'Eu para demarcar terras, em 1878. Assumiu, em sequência, o cargo de coletor estadual e passou a administrar, ainda, um pequeno armazém em sua casa. Casado com Regina Vivan, teve dez filhos – nove meninas e um menino, Armando Peterlongo.

Manoel, que tinha o hábito de beber vinhos espumantes na Itália, buscou repetir, no Brasil, os processos de elaboração da bebida. Incentivou o cultivo de uvas brancas finas na região e instalou, no porão de sua casa, uma pequena cantina onde iniciou seus experimentos. Nessa empreitada, foi apoiado por um religioso da congregação dos Irmãos Maristas, Irmão Pacômio, que, vindo da França, dominava o processo de elaboração de espumantes. A colônia Conde D'Eu, já transformada na Villa de Garibaldi, tinha, então, cerca de mil habitantes.

Em 1913, houve a *1ª Exposição de Uvas de Garibaldi*, evento em que Manoel Peterlongo recebeu a medalha de ouro por seu *Moscato Typo Champagne*. Esse é o primeiro registro da elaboração da bebida no Brasil. Em 1915, foi criada oficialmente a *Casa Peterlongo*, que funcionava, ainda, no porão da família.

O espumante fabricado em Garibaldi passou a ter cada vez mais visibilidade, de modo que, em 1921, Manoel Peterlongo pediu ao filho,

Armando, que era farmacêutico em Vacaria, que voltasse para ajudar a cuidar dos negócios. O filho abraçou a tarefa com paixão e espírito visionário. Quando, em 1924, o pai faleceu, o jovem Armando assumiu a *Casa Peterlongo*.

Diante do crescimento dos negócios, Armando decidiu ampliar a sede da empresa, transformando-a no *Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo*. Na concepção do projeto de ampliação, o conceito “*champagne*” esteve presente em cada detalhe, desde a cave subterrânea, com túnel interligando a vinícola e os jardins, à casa da família, que lembra um castelo. A vinícola tinha capacidade para mais de trezentas mil garrafas e a melhor tecnologia possível em equipamentos para elaboração de espumantes pelo método tradicional. Para executar a obra, Armando contratou o arquiteto Silvio Toigo, italiano radicado em Caxias do Sul. O resultado da empreitada foi uma das mais belas vinícolas do Brasil.

Durante o governo de Getúlio Vargas, época de forte nacionalismo, o *champagne* Peterlongo passou a ser servido em banquetes oficiais, inaugurações de pontes, lançamento de aviões e batizado de navios. No rótulo da bebida, a empresa passou a estampar uma bandeira brasileira.

Armando Peterlongo acreditava não apenas na publicidade como ferramenta de vendas, mas também na educação dos consumidores para o consumo da bebida. Assim, de forma inédita no Brasil, lançou o *Álbum “Gran Espumante”*, um pequeno livro explicativo detalhado e ilustrado do mundo dos espumantes, desde vinhedos, elaboração, tipos e curiosidades da Peterlongo. Vale destacar que a publicação já convidava os apreciadores a visitarem a vinícola, registrando assim pioneira visão do conceito de enoturismo na Serra Gaúcha.

A escassez do Champagne francês decorrente da Segunda Guerra Mundial deu ao espumante de Garibaldi oportunidade única: ser exportado para os Estados Unidos. Vendido pela rede Macy’s, de Nova York, o *Champagne Peterlongo* era considerado um dos produtos mais sofisticados da casa, sendo vendido por cerca de três vezes o valor dos clássicos vinhos chilenos, como Concha y Toro, por exemplo.

O sucesso do primeiro espumante brasileiro atraiu outras empresas para o Município de Garibaldi, tais como as francesas Georges Aubert e a Chandon do Brasil, além da italiana Baccardi Martini, atestando o potencial da terra para a elaboração de espumantes.

Nos anos 1960, a região francesa de Champagne deu início a um movimento cujo intuito era inibir o uso do termo "champagne" para bebidas produzidas fora do território francês. A Vinícola Peterlongo, por elaborar espumantes seguindo os mesmos processos e mantendo as características dos produtos da França, é, no Brasil, a única autorizada a utilizar a nomenclatura "champagne" em seus produtos.

Assim, com a família Peterlongo, em Garibaldi, teve início a bem-sucedida saga do espumante brasileiro que, cada vez mais, conquista o respeito do mercado nacional e internacional, arrebanhando admiradores e prêmios em inúmeros concursos em diversos países.

Além das grandes empresas, reconhecidas e premiadas, Garibaldi conta também com as chamadas *microchampanharias* – vinícolas, de pequeno porte, familiares, que elaboram o produto símbolo do Município. Há que se destacar também a atuação da Cooperativa Vinícola Garibaldi que, há quase noventa anos, transforma a produção de uvas de imigrantes italianos e seus descendentes, em espumante da mais alta qualidade.

Garibaldi conta hoje com um total de 43 vinícolas. Segundo dados do Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN, o Município produz quantidade próxima a cinco milhões de garrafas de espumante por ano, tendo sido registrado crescimento de quase 100% nos últimos dez anos – de 2.702.107 garrafas produzidas, em 2006, Garibaldi passou a 4.856.231 garrafas de espumantes produzidas em 2015.

Com o objetivo de unir esforços no sentido de ordenar a produção de espumantes por meio de certificação que permitisse o aprimoramento dos processos e o aumento da qualidade e do volume de comercialização, nasceu o Consórcio dos Produtores de Espumantes de Garibaldi – CPEG, em 2007. O grupo pesquisou informações em diversas

fontes, consultou a documentação das principais bebidas do setor e procurou, ainda, na legislação de propriedade industrial brasileira, a melhor forma de proteger a iniciativa que estava por surgir. O fruto desse esforço foi o reconhecimento oficial da Marca Coletiva do Consórcio dos Produtores de Espumantes de Garibaldi – CPEG e a certificação das vinícolas participantes.

Outro destaque na relação entre Garibaldi e seu principal produto é a *Festa do Espumante Brasileiro*, a FENACHAMP, evento da maior importância, não só para a divulgação da bebida, mas também para a promoção do Município de Garibaldi e de sua gente. Realizada desde a 1981, a FENACHAMP tem por berço aquela *1ª Exposição de Uvas de Garibaldi*, realizada por Manoel Peterlongo em 1913. A grande festa, que já teve quinze edições, celebra a qualidade do espumante de Garibaldi e mostra o que a cidade tem de melhor, agregando vinícolas, gastronomia e shows artísticos e a cultura local.

Ressaltamos, ainda, a criação, em 2001, da Rota dos Espumantes, primeira e única rota de Enoturismo a ter o espumante como mote principal, no Brasil. Em 2013 a Rota foi reformulada e ampliada, passando a agregar um total de vinte vinícolas. Como afirma o material de divulgação da Secretaria de Turismo e Cultura de Garibaldi: *“Tudo é história e encantamento na Capital do Espumante. E é esta história e a experiência de viver no limite entre a paixão e a razão que vamos encontrar na Rota dos Espumantes. De 1913, ano em que foi elaborado o primeiro espumante brasileiro, aos dias de hoje, Garibaldi vem construindo a história dos vinhos e espumantes do país. Nas grandes empresas e nas cantinas familiares, o visitante poderá visitar e conhecer esta história, bem como acompanhar as técnicas de elaboração charmat e champenoise, participar do processo de engarrafamento e aprender a degustar a bebida. Quando o monge beneditino Don Perignon, na experiência do prazer de sua descoberta exclamou de estar bebendo estrelas, inaugurou o charme na história da arte de degustar. E quando a cidade de Garibaldi inaugurou a Rota dos Espumantes, criou uma forma alegre e sofisticada de contar histórias sobre o finesse das bebidas nobres. Assim, foi composto um roteiro com 20 vinícolas, a mostrar que a*

relação íntima entre a alta tecnologia na elaboração de espumantes e os ecos culturais dos séculos são eno-compatíveis”.

Fundamental, também, é destacar o trabalho da Associação dos Vitivinicultores de Garibaldi – AVIGA, fundada em 1997, e a atuação de todos os seus associados, que continuam a trabalhar, de forma unida e organizada, pelos avanços do setor.

Todas as informações apresentadas nesta justificação, cujas fontes oferecemos anexadas a este Projeto de Lei, comprovam o pioneirismo de Garibaldi na elaboração de espumantes no Brasil e sua posição expoente na produção da bebida no País. Além disso, revelam como o espumante está ligado a história e à identidade cultural do povo de Garibaldi. Destacam, ainda, a importância da bebida para a economia do Município, inclusive por meio do desenvolvimento do enoturismo.

Essas razões todas motivaram a criação da Lei Municipal nº 4.002, de 2009, que, com a modificação oferecida em 2014, dispõe sobre a impressão do slogan "Garibaldi, a Capital do Espumante" nos veículos automotores públicos, nos abrigos das paradas de ônibus e locais de divulgação públicos. Esse documento legal demonstra o esforço do poder público municipal em dar visibilidade à história centenária da relação entre o Município de Garibaldi e o espumante brasileiro. As denominações “Garibaldi, a Capital do Espumante” e “Garibaldi, Capital Nacional do Espumante” estão registradas, desde 2013, junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI.

Tornar Garibaldi a “Capital Brasileira do Espumante” por meio de lei federal é o reconhecimento a toda essa história, de tudo o que o Município ofereceu, e continuará oferecendo, para fortalecer a imagem do espumante brasileiro. Além disso, é valorizar o trabalho do povo de Garibaldi, que tem com o cultivo da uva e com a produção do espumante uma relação cultural de afeto, de reconhecimento e de identidade. É ainda fortalecer a viticultura brasileira, destacando o seu produto que mais tem recebido reconhecimento em âmbito internacional.

Por todas essas razões expostas, contamos com o apoio dos nobres pares no sentido de aprovar a presente proposta.

Sala das Sessões, em 28 de fevereiro de 2018.

Deputado MAURO PEREIRA

Deputado COVATTI FILHO