

RELATÓRIO DE RECONHECIMENTO
GARIBALDI - CAPITAL NACIONAL DO ESPUMANTE



RELATÓRIO DE RECONHECIMENTO

GARIBALDI - CAPITAL NACIONAL DO ESPUMANTE

O presente Relatório Técnico de Comprovação é o resultado de um trabalho metódico e abrangente, consolidado pela união da Câmara de Vereadores, Prefeitura Municipal, entidades empresariais e associações do setor vinícola de Garibaldi. Este documento visa fornecer a base factual e irrefutável para a aprovação da lei que concede o título oficial de Capital Nacional do Espumante ao município de Garibaldi, RS. Demonstramos que a outorga deste título não é um pleito, mas sim um reconhecimento formal de uma realidade histórica, econômica, turística, com um sólido suporte institucional e uma profunda integração sociocultural.



*Cássio Fachi - Presidente da Câmara Municipal de Vereadores
Ano Legislativo 2025*



*Sérgio Chesini - Prefeito Municipal
Lina Berto Furlanetto - Secretária Municipal de Turismo e Cultura*

*Pesquisa e Texto Final: Cassius André Fanti (Jornalista MTb 9.727)
Produção: Insieme Comunicação*

Garibaldi, 24 de novembro de 2025

Copyright © by Cassius André Fanti

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta edição pode ser utilizada ou reproduzida - em qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico, fotocópia, gravação etc. - nem apropriada ou estocada em sistema de banco de dados sem a expressa autorização do autor.

SUMÁRIO

Apresentação	04
1. FUNDAMENTO HISTÓRICO	07
1.1 - Criação da Colônia Conde D'Eu e a colonização	07
1.2 - Influência das congregações francesas na cultura local e na vitivinicultura	09
1.3 - Pioneirismo	15
1.4 - Reconhecimento no STF	17
1.5 - Do pioneirismo à construção de uma identidade	18
2. RELEVÂNCIA ECONÔMICA	22
2.1 - Investimento estrangeiro	22
2.2 - Relevância da indústria local	24
2.3 - Dados atuais do setor em Garibaldi	25
3. IMPACTO CULTURAL E SOCIAL	26
3.1 - O espumante como elemento do cotidiano	26
3.2 - A representatividade do espumante para Garibaldi em escala monumental	27
3.3 - O sonho de uma festa dedicada ao espumante	33
3.4 - A Festa do Espumante Brasileiro	34
3.5 - Rota dos Espumantes	39
3.6 - CPEG	39
3.7 - Festivais	39
3.8 - APEG	40
3.9 - Suporte Institucional	40
4. CONCLUSÃO	41
5. ANEXO	42
5.1 Transcrição Audiência Pública Garibaldi Capital Nacional do Espumante 10-01-2025	42
6. IMAGENS EXTRAS	65
7. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA	75

APRESENTAÇÃO

É com elevado senso de responsabilidade técnica e histórica que apresentamos este relatório detalhado, que visa não apenas pleitear, mas sim consolidar e comprovar o reconhecimento de Garibaldi, Rio Grande do Sul, como a Capital Nacional do Espumante.

Este singelo arrazoado visa consolidar e apresentar os indícios, justificativas e argumentos fundamentados que comprovam este pleito, baseado em marcos históricos, legislação, dados de produção, representatividade do setor e promoção turística, utilizando fontes oficiais e publicações confiáveis.

O objetivo é fundamentar o Projeto de Lei 9692/2018, que “Confere ao Município de Garibaldi, no Estado do Rio Grande do Sul, o título de Capital Nacional do Espumante”.

Além de, comprovadamente, ter sido o local de elaboração do primeiro espumante brasileiro, ao longo de mais de um século a cultura local forjou a bebida como seu produto símbolo, o que a tornou um patrimônio imaterial e integrante do cotidiano, seja em seus aspectos econômicos, sociais, turísticos e históricos.

Durante quatro décadas, o Brasil conheceu um único “champagne” nacional. Produzido desde 1913, por uma família de italianos que chegaram do Tirol, o Champagne Peterlongo conquistou definitivamente o mercado brasileiro a partir de 1930. Esta foi a bebida servida pelo presidente Getúlio Vargas na ocasião da visita da Rainha Elizabeth e seus convidados ao Brasil.

“Gente como a rainha Elizabeth, da Inglaterra, foi recebida no Brasil com o champanhe Peterlongo



como a bebida oficial da recepção”.¹ (...) “a rainha Elizabeth II esteve uma única vez no Brasil, em 1968 - e o que talvez você não saiba dessa história é que, durante a visita, a monarca foi recebida com o Fino Champagne Peterlongo Brut. Ao menos dois brindes ocorreram em eventos em São Paulo (...) A bebida produzida em Garibaldi, na Serra gaúcha, fazia sucesso em eventos oficiais do país desde os anos de 1930, quando Getúlio Vargas se tornou presidente da República. O gaúcho era amigo pessoal do saudoso Armando Peterlongo, que comandou a vi-

¹ LIMA, Patrícia. De visita noturna à harmonização com espumante, desvendamos os segredos do vinho brasileiro (2015). GZH. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/donna/noticia/2015/09/donnaviaja-de-visitacao-noturna-a-harmonizacao-com-espumante-desvendamos-os-segredos-do-vinho-brasileiro-cjplganuj01dgmncnd0oq9ako.html>. Acesso em 12/11/2025

nícola até falecer em 1966, dois anos antes da chegada da rainha, mas a marca já estava consolidada no mercado. Reza a lenda que Elizabeth elogiou a qualidade do produto brasileiro.²

O agrimensor Emanuele Peterlongo Filho veio com sua família de Trento, no Tirol italiano e foi o responsável pelas medições de terras na região e, particularmente, o traçado da atual cidade de Garibaldi. Manoel Peterlongo, como ficou conhecido, é reconhecidamente o pioneiro na produção de espumantes pelo processo tradicional, de fermentação na garrafa, ou seja, champenoise.

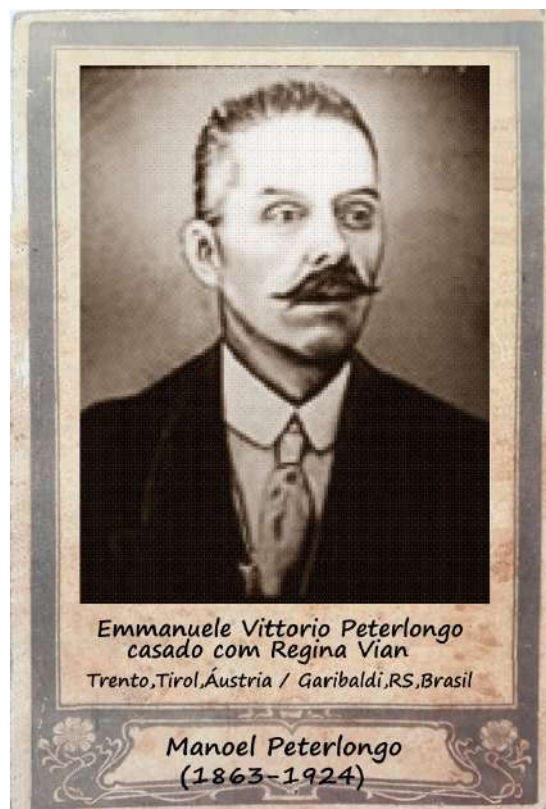
“Era grande apreciador de vinhos brancos e aficionado pelos espumantes, dos quais, em caráter de amadorismo, iniciou a produção em sua casa, com a ajuda do religioso da Congregação dos Maristas, Irmão Pacômio, de quem recebeu e aprimorou os conhecimentos sobre a elaboração dos espumantes. Em 1913, ainda em caráter doméstico, numa casa de madeira - ainda existente na cidade de Garibaldi -, iniciou, de fato, a produção de um espumante pelo processo Asti, obtido a partir da uva Moscato di Canelli, ali cultivada.

Foi um sucesso, e, naquele ano, na exposição de uvas de Garibaldi, conquistou medalha de ouro, por seu ‘Vinho - Typo Champagne e Moscatel’ (imagem na próxima página). Assim, iniciou o trabalho pioneiro de produção de espumantes com fermentação na própria garrafa.³

A concessão, portanto, do título honorífico de Capital Nacional do Espumante à Garibaldi transcende um mero reconhecimento promocional; ela representa a chancela oficial a uma herança de mais de um século de contribuição ininterrupta para a indústria desta bebida no país. A justificativa para este título se apoia em pilares que interligam o pioneirismo histórico com a liderança econômica e a relevância cultural contemporânea.

Nas seções que se seguem, detalharemos os argumentos com rigor técnico e documental, apresentando provas documentais, referências bibliográficas confiáveis, dados estatísticos de produção, endossos de especialistas e registros legais - de acordo com Audiência Pública realizada na Câmara de Vereadores de Garibaldi na data de 10 de novembro de 2025 -, que comprovam a inegável vocação e o papel central de Garibaldi na história e no futuro do Espumante Brasileiro.

O título de “Capital Nacional do Espumante” não se deve apenas a um slogan, mas a uma conjunção de fatores históricos, econômicos e culturais que conferem a Garibaldi um papel de destaque incontestável na vitivinicultura nacional. Se pessoas e empresas deixaram um legado e construíram uma identidade indelével, o terroir da região (conjunto de fatores naturais e humanos que influenciam de maneira deter-



² BUBLITZ, Juliana. Saiba qual é a ligação entre a rainha Elizabeth II e a Vinícola Peterlongo, na Serra gaúcha (2022). GZH. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/colunistas/juliana-bublitz/noticia/2022/09/saiba-qual-e-a-ligacao-entre-a-rainha-elizabeth-ii-e-a-vinicola-peterlongo-na-serra-gaucha-cl7z0svgd006l016eyn8d9yel.html#:~:text=por%20um%20jornalista.-,Saiba%20qual%20C3%A9%20a%20liga%C3%A7%C3%A3o%20entre%20a%20rainha%20Elizabeth%20II,Vin%C3%ADcola%20Peterlongo%2C%20na%20Serra%20ga%C3%BAcha&text=Com%20funeral%20marcado%20para%20o,%E2%80%9CFino%20Champagne%20Peterlongo%20Brut%E2%80%9D..> Acesso em 12/11/2025

³ DAL PIZZOL, Rinaldo; SOUSA, Sérgio Inglez de. Memórias do vinho gaúcho - 1ª Edição. Porto Alegre : AGE, 2014

1.^a EXPOSIÇÃO DE UVAS
— DO —
MUNICÍPIO DE GARIBALDI

DIPLOMA

de Medalha de Ouro

O Jury de recompensas da 1.^a Exposição de Uvas do Município de Garibaldi, por intermédio da Comissão Organizadora do mesmo certamen confere ao Sr. Manoel Petrelongo Filho residente em a villa Garibaldi esse diploma de medalha de ouro pelos seguintes productos que expôs classificados em 1.^o lugar: Vinho - Typo Champagne e Moscatel.

como premio pelo seu esforço em prol do engrandecimento vinícola do Município.

Garibaldi, 23 de Fevereiro de 1913.

A Comissão Organizadora

Amelio Roló

Manoel Petrelongo Jr.

Luiz Augusto Masaroca

João Carlos Pereira da Cunha

Benigno Graef

João Pereira

minante as características de um produto agrícola — especialmente vinhos) contribuiu e foi elevado a sua potência máxima através da difusão de conhecimento para o manejo do solo, entendimento dos fatores climáticos, geográficos, além da formatação de uma tradição que se propaga através de gerações através do cultivo, poda, colheita e vinificação.

Na própria justificativa ao PL 9692/2018, seus autores - os Excelentíssimos Senhores Deputados Federais, Mauro Pereira e Covatti Filho -, deixam claro que “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 vinicultura brasileira, destacando o seu produto que mais tem recebido reconhecimento em âmbito internacional”.

1. FUNDAMENTO HISTÓRICO

1.1 - Criação da Colônia Conde D’Eu e a colonização

Por um ato do presidente da província do Rio Grande do Sul, João Sertório, em 24 de maio de 1870, foi criada a colônia Conde D’Eu, inaugurando um novo momento no processo de colonização e economia no estado. O primeiro desafio seria povoar o novo núcleo territorial, já que a região não oferecia atrativos, possuía terras acidentadas e nenhuma infraestrutura. A Colônia tinha 16 léguas quadradas, o equivalente a 372,8 quilômetros quadrados. Até então eram habitadas por índios Kaingang – (kaa: mato e lgang: morador), chamados mais tarde pelos imigrantes de Bugres.

Como o governo não estava disposto a investimentos, buscou outros recursos para torná-la habitável e cultivável. Estendeu seu foco para além do que o horizonte podia enxergar e encontrou a solução: povoar a região com europeus habituados ao mesmo clima do sul, ao frio e às dificuldades do terreno para o cultivo agrícola.

Após a bem-sucedida experiência da colonização alemã no Estado, iniciada em 1824, em terras devolutas situadas no vale do Rio dos Sinos, o governo imperial brasileiro decidiu expandir o processo de ocupação do território gaúcho. Essa iniciativa tinha múltiplos objetivos: garantir a posse do território, ameaçado pelas incursões dos vizinhos castelhanos, recrutar soldados mercenários para reforçar o Exército Imperial, incrementar a produção e o abastecimento de gêneros de primeira necessidade, e ainda contribuir, segundo as ideias da época, para o “branqueamento” da população brasileira.

Essa primeira etapa da imigração foi interrompida com a eclosão da Revolução Farroupilha (1835-1845) e somente foi retomada após um acordo entre o governo da Província e o Império, o qual estabeleceu uma subvenção financeira variável conforme o perfil de cada imigrante - criança, adolescente ou adulto. “Os primeiros 37 imigrantes, que chegaram a Colônia Conde D’Eu em 9 de julho de 1870, eram todos prussianos (alemães). Mais tarde, a partir dos anos 1874 e 1875, começaram a chegar os suíços, italianos, franceses, austríacos e poloneses”.⁴

A Prússia foi um território histórico que exerceu papel fundamental na formação da Alemanha moder-

⁴ KOFF, Elenita Josebel Girondi. Os primórdios da Colonização de Garibaldi “Conde D’Eu”, 1870–1875. Grafite, 1995

na. Inicialmente um ducado, isto é, uma região governada por um duque, situado no norte da Europa, tornou-se, ao longo dos séculos, um reino poderoso e, posteriormente, o núcleo do Império Alemão. Seus domínios, em diferentes momentos da história, abrangeram áreas que hoje pertencem à Alemanha, Polônia, Rússia, Lituânia e Letônia.

A partir de 1874, novas levas de imigrantes passaram a chegar à região, desta vez suíços, franceses, austríacos, poloneses e, principalmente, a partir de 1875, italianos. A companhia contratada para atrair novas populações para o recém-criado núcleo de Conde D'Eu receberia um valor estipulado por adulto e cerca de 1/3 do mesmo por crianças abaixo de dez anos de idade.

(...) Essa Companhia receberia 60\$000 por adulto e 25\$000 por menores de dez anos (...). Quando chegavam à capital da Província, eram hospedados em locais organizados pelo governo. Do Caí ou de Montenegro, chegavam por via fluvial, seguindo a pé para as colônias. À medida que aumentava o número de imigrantes, o Governo Geral suspendia os benefícios, conservando apenas a venda do lote a crédito e trabalho remunerado.⁵

A maioria esmagadora era proveniente da Itália, sendo que os pioneiros chegaram à Colônia Conde D'Eu em 1875. Em 19 de dezembro chegaram 110 tirolezes e, cinco dias depois, mais 400. A população da Colônia, que em 1875 era de 720 habitantes, atingiu o número de 870 pessoas em 1876 e já somava em torno de 3 mil em 1878.

Vindos do Norte da Itália, tinham duas virtudes em especial: eram bons negociantes, uma herança histórica que data da Idade Média, e ótimos trabalhadores. Oficialmente, eram agricultores, como exigiam as normas para imigração, mas eram, igualmente, ótimos artesãos. Com suor e esforço, venceram as barreiras da região e criaram uma economia agrícola, no início, de subsistência e, mais tarde, altamente rentável.

Segundo Dal Pizzol (2014) “não há registro de que os primeiros imigrantes tenham trazido consigo mudas de videiras. Outros que vieram posteriormente tentaram trazer, mas a diferença de hemisfério e a longa viagem secaram as mudas ou não conseguiram brotar e crescer, definhando sob a ação de geadas e doenças”. Levou cerca de dez anos depois da chegada dos primeiros imigrantes para que videiras de viníferas europeias fossem trazidas da Itália e constituíssem seus vinhedos; entretanto, sem muito êxito.

Vencidos os primeiros momentos do árduo trabalho de abertura dos lotes coloniais nas matas da Serra Gaúcha, os imigrantes italianos não se conformavam com a ausência de videiras, da uva e do vinho, uma vez que esta bebida sempre fez parte do cotidiano das famílias italianas, e sua falta impunha grande sofrimento. Nesse episódio, sobressaiu-se a figura de um imigrante alemão, materializan-

⁵ HERÉDIA, Vânia Beatriz Merlotti. A imigração europeia no século passado: o programa de colonização no Rio Grande do Sul. Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, 2001

do todo os que, em algum lugar ou em alguma oportunidade, forneceram mudas de videiras aos italianos. (...) Como muitos alemães o fizeram, na propriedade de Jacob Ruschel vicejavam exuberantes pérgolas de Isabel, visíveis da rua, na continuidade da propriedade atrás do seu ponto comercial. Os Ruschel, bem como outros imigrantes da comunidade de Feliz, provinham de uma região que havia sido dominada pelos romanos, os quais impuseram o cultivo da videira e a elaboração de vinho. Por outro lado, os italianos completaram o primeiro ano de Brasil, sem ter conseguido plantar qualquer pé de parreira. Estava terminando esse primeiro ano de muito sacrifício, e o imigrante italiano, tão afeiçoado à viticultura, estava inconsolável com a ausência de videiras que ele conhecia. Logo, não suportaria ficar muito tempo sem poder contar com o vinho na refeição. Outra fonte de mudas foi o alemão Germano Nell, que hospedou muitos imigrantes italianos no pé da Serra antes da caminhada final. Esse episódio de transferência de mudas de videiras dos imigrantes alemães do Vale do Caí para os italianos da Serra, marca o momento histórico do nascedouro da vitivinicultura da Serra Gaúcha. Os italianos iam conseguindo as ramas de Isabel e implantando seus pequenos vinhedos nos terrenos limpos de cultura ou em novas áreas desmatadas, aproveitando-se dos restos de árvores derrubadas, seus troncos, galhos e lascas. Não era disponível nas colônias arame liso para fixar as videiras no sistema de espaldeira, o que obrigou os imigrantes a repetir a forma de condução muito comum na região trentina: aproveitando-se da abundância de madeira que sobrava do necessário desmatamento dos lotes, de custo praticamente nulo, adotaram o sistema de pérgola para condução das vides. Devido à fertilidade do solo virgem, à abundância de umidade e às aptidões da casta Isabel, o vinhedo desenvolvia-se rapidamente com galhos longos e robustos, mostrando, desde cedo, que a vitivinicultura poderia ser um ganho importante nas colônias. A frutificação foi logo forte e precoce.⁶

1.2 - Influência das congregações francesas na cultura local e na vitivinicultura

Estabelecido o início da produção vitícola na Serra Gaúcha, a religião passa a ter uma função fundamental na definição da cultura de Garibaldi, influenciando de forma decisiva a formação social, educacional, cultural e econômica de Garibaldi, uma vez que as três congregações católicas que se estabeleceram na cidade eram de origem francesa. Os Freis Capuchinhos, ordem religiosa da família franciscana, se

⁶ DAL PIZZOL (2014)

estabeleceram no dia 18 de janeiro de 1896. Já as Irmãs de São José de Chambéry chegaram em 23 de dezembro de 1898 e os Irmãos Maristas em 1º de junho de 1904. Esta última, em especial, através de um de seus membros, teve grande influência na formação vitivinícola local e nos acontecimentos que culminaram com a elaboração do primeiro espumante de Garibaldi.



Irmão Pacômio, cujo nome civil era Charles Antoine Joseph Sion, foi o fundador da Granja Pindorama. Chegou da França em 29 de dezembro de 1904. Encarregado de providenciar a alimentação da comunidade marista, plantou árvores frutíferas e iniciou o plantio de videiras. Notando as boas condições do solo, foi multiplicando as parreiras e se dispôs a fabricar o próprio vinho. O Superior Provincial estimulou o trabalho do Irmão. Outras comunidades maristas gostaram do produto e faziam encomendas. Fazia várias experiências para melhorar a qualidade dos produtos.

“No dia 25/3/1911 estava pronta a construção da primeira cantina, quase enterrada no solo, ao sul do colégio, como descreveu o Irmão Eugênio Damião. A marca do produto era ‘Conde D’Eu’, entretanto quando quiseram registrar o nome, outro

produtor já o havia feito, por isso optaram por Pindorama ‘Terra das Palmeiras’ nome que os indígenas davam à nossa pátria”.⁷

Em 1913, com a finalidade de melhor conhecer as condições da vitivinicultura no município e homenagear o profícuo trabalho dos imigrantes italianos, a Administração Pública Municipal, comandada pelo intendente Affonso Aurélio Porto, promoveu a 1ª Exposição de Uvas de Garibaldi. Realizada nos dias 23 e 24 de fevereiro, nos amplos salões do Club Político Borges de Medeiros, localizado onde hoje encontra-se o Salão Rex Populi, a mostra contou com 133 variedades de uvas e 20 de vinhos. A comissão julgadora das uvas e vinhos expostos era composta pelo Irmão Pacômio, Horácio Mônaco e G. Bernancini. Esta foi a primeira exposição de uvas realizada na região. “Entre os vinhos, foram premiados Manoel Peterlongo (Medalha de Ouro), Irmãos Maristas (Medalha de Prata e Domenico Deconto e Attilio Piletti (Medalha de Bronze)”.⁸ Em 1914, de 12 a 15 de fevereiro, aconteceu a 2ª Exposição de Uvas, registrando 268 expositores. Consta que, nesta edição, um destacado produtor de vinhos de Carlos Barbosa (na época Distrito de Garibaldi), a vinícola Alfredo Dillenburg, que vinha conquistando espaços importantes no mercado da época, apresentou o seu “Champagne”.⁹

De acordo com Rodrigues (2004), em 1915 os Irmãos Maristas construíram a 2ª cantina. A safra de uva de 1916, já foi recebida na cantina pronta, foram produzidos em torno de 20.000 medidas de vinho.

⁷ RODRIGUES, Nadir Bonini. Centenário da Presença dos Irmãos Maristas em Garibaldi, Escola Santo Antonio: 1904–2004. Porto Alegre: Gráfica Epecê, 2004

⁸ Corriere Delle Colone L'Esposizione Dell'Uva In Villa Garibaldi. Jornal Il Colono, Garibaldi, 01/03/1913. Pg 2

⁹ INGLEZ DE SOUSA, Sérgio. Fatos que marcaram o espumante brasileiro (2011). Todovinho. Disponível em: <https://todovinho.blogspot.com/2011/03/fatos-que-marcaram-o-espumante.html>. Acesso em 17/11/2025

IL COLONO ITALIANO

ABBONAMENTO:
ANNO 6\$000 SEMESTRE 4\$000

Si accettano nuovi abbonati ogni giorno dell'anno.

Inserzioni ed annunci prezzi da convenirsi

Anno IV *Insegnare omnia in Christo.*
(Programma di S. S. Pio X)

GARIBALDI (Conde D'Eu)

15 FEBBRAIO 1913

15 FEBBRAIO 1913

15 FEBBRAIO 1913

IL S. PADRE PIO X

con suo prezioso autografo benedice il parroco, patrocina, sopra tutti i figli della fortunata Riese e quelli della provincia di Treviso esistenti nella parrocchia di Nova Pompeia e un suo regale.

Nella dolce e cara lingua di portare un piccolo tributo di filiale amore e di sincero attaccamento all'adorato cuore del Sommo Pontefice Pio X, col 20 dello scorso mese di Novembre, di qui partita per Roma un indrizzo, firmato da me e dai capi di famiglia della ormai dimenticata celebre terra di Riese e da quelli tutti della provincia di Treviso, esistenti in questa mia diletta parrocchia di Nova Pompeia, chiedenti all'Apostolica Benedizione.

A questo raccomandato univa una rozza fotografia della nostra Chiesa. Il tutto, diretto a Mons. Giovanni Bresnan, cappellano segreto di Sua Santità, colla preghiera si benigne di umiliarsi al Santo Padre Pio X. Nello stesso tempo, con vera arditezza, supplicavo il detto Mons. Bresnan, e ciò per mia speciale divisione, a voler ottenersi un oggetto qualunque già appartenuto al Papa.

Inaspettatamente col 4 corrente mi giunsero da Roma due plichi raccomandati. Uno mi recava un prezioso autografo del Santo Pontefice; e l'altro conteneva un fazzoletto di tela di filo bianco già usato da Pio X. Aprì quelle asustate lettere con mano convulsa e tremante! Anzi tosto che mi avvisò che nella prima vi esisteva un autografo del Papa mi inebria di santa letizia! Quando poi nella seconda vi trovai un fazzoletto colle ricamate seriche parole «PIUS X» baciò quel caro e prezioso pegno e pianse!

O sublimi e cari momenti! Possiedo dunque un pregiato autografo, una preziosa reliquia, fai felice! Ne spero segnalate grazie per me, per i miei parrocchiani, per tutti!

Eccone l'autografo del Papa:

«Al diletto figlio Luigi Segale, parroco di Nova Pompeia nel stato di Rio Grande del Sud nelle arcidiocesi di Port'Algre nel Brasile e agli egualmente diletto suoi parrocchiani e in modo particolare a quelli del mio paese nativo e della provincia di Treviso col voto, che il Signore sia largo a tutti di ogni grazia e d'ogni altra miglior prosperità, in segno di gratitudine per la loro cara memoria e di speciale benevolenza impartisco di cuore la Apostolica Benedizione.

Dal Vaticano il 27-12-1913.

PIUS PP. X.

Beatissimo Padre! Nell'indizio che di permettemmo di farvi presentare, Vi presentiamo il nostro attaccamento, pronti a suggellarlo colla vita. Oggi, avvalorati e fortificati dall'Apostolica Benedizione, a mille doppi si aumenta in noi questo attaccamento. Confusi e commossi di tanta doganazione, l'autografo e l'insuperabile presente. Rendiamo pubblicamente a Vostra Santità tutte quelle azioni di grazie cui è capace il nostro povero cuore...

Si... o Padre Santo, Vi vorremmo sempre ancora più bene, e pregheremo con più fervore e costanza per il trionfo della Chiesa.

Tutti mandiamo pure un grazie di cuore a Mons. Giovanni Bresnan, che, con benigna gentilezza si compiacque umiliarsi a Sua Santità il nostro indrizzo.

Nova Pompeia, 12 febbraio 1913.

D. Luigi M. Segale.

Io non sapeva!...

La colpa — si dice — non ha ancor trovato marito, perché nessuno la vuole pigliare.

È la colpa delle colpe credete voi che si sia maritata? Peggio che peggio!

«E come farò io dunque a dare a qualcuno precisamente la colpa delle colpe? Eppure tant'è ho incominciato a scrivere con questa intenzione. Ci riuscirò?

Ecco: se troverò gente ragionevole, giudiziosa, schietta che si pigli il torto quando riconosce d'averlo, andrò benone; in caso contrario... uscirò colla peggio; il danno però sarà tutto loro ed il male distruirli nelle verità che ogni cristiano deve credere e nei doveri che i cristiani sono obbligati a praticare.

«Ma io non sapeva», dice uno. «Ma io non sapeva» ripete un altro. «Se avessi saputo che era male, non l'avrei fatto. Io non ci ho colpa, chi non sa, non pecca».

Così ragionano molti cristiani in varie circostanze della vita, quando s'accorgono d'aver sbagliato e credono d'averla cavata onorevolmente. Ma questo modo di ragionare è sempre giusto? Sentite un po'.

Un padre, dopo cena, dà al figlio suo, che va alla scuola, da fare un conto. Il figlio dapprima si mette il collo testa fra le mani e vi pensa un poco, poi piglia il lapis, e gli numeri sopra numeri. Finalmente quando pensa d'aver fatto il conto esattamente lo presenta al padre. Questi, data una occhiata al risultato finale, lascia andare giù per la testa del contabile cinque o sei scapaccioni, uno a destra, l'altro a sinistra, gridando: hai fatto il conto al rovescio, pezzo d'uomo! hai fatto una divisione invece d'una moltiplicazione, sei sbagliato di mille cose.

Ma io non sapeva, risponde il figlio, non ho imparato questo conto! Chi è stato alla scuola questo, avrebbe dovuto impararlo e saperlo, testa quadra, dice il padre. Anche questo figlio non sapeva, perché il padre non l'ha insegnato, perché avrebbe dovuto sapere. Forse invece d'andare a scuola si perduta in giro colla testa per le strade; invece d'ascoltare il maestro, pigliava le mosche, o tirava la giacchetta ai compagni.

Attrezzate dite di quelli che di parole mal dette, o azioni mal fatte si scusano col dire: io non sapeva, io l'avevo saputo... Non sanno; una sarebbe obbligati a sapere, e poiché hanno anche tempo e modo e capacità d'istruirsi nelle verità religiose che devono credere, nei doveri cristiani che sono tenuti a praticare, l'ignoranza è per loro colpevole. Siccome poi la ignoranza è causa di molti mali, diciamo pure che a loro tocca senz'altro la colpa della colpa. Ed ecco sposta questa cattiva compagnia.

E chi sono costoro? Quelli che passati — bene o male — alla prima comunione; trascurano abitualmente l'istruzione religiosa che ai da delle chiese sotto forma di vangel, dottrine ecc. E quelli, che essendo distanti dalle chiese e che non possono sentire la parola di Dio predicata, non procurano altri mezzi per istruirsi, mezzi che potrebbero avere.

Non sanno costoro che le migliaia di pensieri, le migliaia di affetti, di sentimenti, di parole e opere — fatte o trascurate — devono essere dirette e guidate dalle regole del diritto, del giusto, dell'onesto? — Che tutte queste operazioni se non sono buone, saranno probabilmente cattive?

E allora perché non si curano di apprendere le leggi del bene e del dovere per uniformarsi?

Il *Colono Italiano*, specialmente nel suo supplemento, colla spiegazione del catechismo, s'è preso un po' l'incarico di togliere questa ignoranza; imperocché il catechismo è il codice del cristiano in cui sono contenute le regole del lecito, del giusto e dell'onesto, secondo le quali devono essere guidate e dirette tutte le sue azioni. Quanto questa spiegazione sia utile per ogni famiglia cristiana, si torna quasi una necessità per le famiglie distanti dalle sedi parrocchiali, non avendo esse altro mezzo distruirli nelle verità che ogni cristiano deve credere e nei doveri che i cristiani sono obbligati a praticare.

E così il *Colono Italiano* col suo supplemento, senza però aver la pretesione di costituire maestro in Israele, è un potente ausiliario a tutti coloro che hanno fra i principali loro doveri l'istruzione religiosa, potendo esso arrivare, ove essi non possono arrivare, al giorno del *reddito retinendo*, quando, chi era in dovere dell'istruzione religiosa, sarà interrogato, e del modo con cui ha soddisfatto a questo suo dovere, ed anche dei mezzi impiegati conducenti a questo fine potrà essergli reso di scarico, l'aver supplito — in mancanza di meglio — col raccomandato almeno il supplemento del *Colono Italiano*, anzi, nel quesionario che allora sarà presentato — nel mentre mancheranno certamente altre materie, se si vuole a forza dare un'importanza capitale — forse vi potrebbe figurare questa trascrizione.

«Ma io non sapeva», dice uno. «Ma io non sapeva» ripete un altro. «Se avessi saputo che era male, non l'avrei fatto. Io non ci ho colpa, chi non sa, non pecca».

Così ragionano molti cristiani in varie circostanze della vita, quando s'accorgono d'aver sbagliato e credono d'averla cavata onorevolmente. Ma questo modo di ragionare è sempre giusto? Sentite un po'.

Un padre, dopo cena, dà al figlio suo, che va alla scuola, da fare un conto. Il figlio dapprima si mette il collo testa fra le mani e vi pensa un poco, poi piglia il lapis, e gli numeri sopra numeri. Finalmente quando pensa d'aver fatto il conto esattamente lo presenta al padre. Questi, data una occhiata al risultato finale, lascia andare giù per la testa del contabile cinque o sei scapaccioni, uno a destra, l'altro a sinistra, gridando: hai fatto il conto al rovescio, pezzo d'uomo! hai fatto una divisione invece d'una moltiplicazione, sei sbagliato di mille cose.

Ma io non sapeva, risponde il figlio, non ho imparato questo conto! Chi è stato alla scuola questo, avrebbe dovuto impararlo e saperlo, testa quadra, dice il padre. Anche questo figlio non sapeva, perché il padre non l'ha insegnato, perché avrebbe dovuto sapere. Forse invece d'andare a scuola si perduta in giro colla testa per le strade; invece d'ascoltare il maestro, pigliava le mosche, o tirava la giacchetta ai compagni.

Attrezzate dite di quelli che di parole mal dette, o azioni mal fatte si scusano col dire: io non sapeva, io l'avevo saputo... Non sanno; una sarebbe obbligati a sapere, e poiché hanno anche tempo e modo e capacità d'istruirsi nelle verità religiose che devono credere, nei doveri cristiani che sono tenuti a praticare, l'ignoranza è per loro colpevole. Siccome poi la ignoranza è causa di molti mali, diciamo pure che a loro tocca senz'altro la colpa della colpa. Ed ecco sposta questa cattiva compagnia.

E chi sono costoro? Quelli che passati — bene o male — alla prima comunione; trascurano abitualmente l'istruzione religiosa che ai da delle chiese sotto forma di vangel, dottrine ecc. E quelli, che essendo distanti dalle chiese e che non possono sentire la parola di Dio predicata, non procurano altri mezzi per istruirsi, mezzi che potrebbero avere.

Non sanno costoro che le migliaia di pensieri, le migliaia di affetti, di sentimenti, di parole e opere — fatte o trascurate — devono essere dirette e guidate dalle regole del diritto, del giusto, dell'onesto? — Che tutte queste operazioni se non sono buone, saranno probabilmente cattive?

E allora perché non si curano di apprendere le leggi del bene e del dovere per uniformarsi?

Il *Colono Italiano*, specialmente nel suo supplemento, colla spiegazione del catechismo, s'è preso un po' l'incarico di togliere questa ignoranza; imperocché il catechismo è il codice del cristiano in cui sono contenute le regole del lecito, del giusto e dell'onesto, secondo le quali devono essere guidate e dirette tutte le sue azioni. Quanto questa spiegazione sia utile per ogni famiglia cristiana, si torna quasi una necessità per le famiglie distanti dalle sedi parrocchiali, non avendo esse altro mezzo distruirli nelle verità che ogni cristiano deve credere e nei doveri che i cristiani sono obbligati a praticare.

E così il *Colono Italiano* col suo supplemento, senza però aver la pretesione di costituire maestro in Israele, è un potente ausiliario a tutti coloro che hanno fra i principali loro doveri l'istruzione religiosa, potendo esso arrivare, ove essi non possono arrivare, al giorno del *reddito retinendo*, quando, chi era in dovere dell'istruzione religiosa, sarà interrogato, e del modo con cui ha soddisfatto a questo suo dovere, ed anche dei mezzi impiegati conducenti a questo fine potrà essergli reso di scarico, l'aver supplito — in mancanza di meglio — col raccomandato almeno il supplemento del *Colono Italiano*, anzi, nel quesionario che allora sarà presentato — nel mentre mancheranno certamente altre materie, se si vuole a forza dare un'importanza capitale — forse vi potrebbe figurare questa trascrizione.

«Ma io non sapeva», dice uno. «Ma io non sapeva» ripete un altro. «Se avessi saputo che era male, non l'avrei fatto. Io non ci ho colpa, chi non sa, non pecca».

Così ragionano molti cristiani in varie circostanze della vita, quando s'accorgono d'aver sbagliato e credono d'averla cavata onorevolmente. Ma questo modo di ragionare è sempre giusto? Sentite un po'.

Un padre, dopo cena, dà al figlio suo, che va alla scuola, da fare un conto. Il figlio dapprima si mette il collo testa fra le mani e vi pensa un poco, poi piglia il lapis, e gli numeri sopra numeri. Finalmente quando pensa d'aver fatto il conto esattamente lo presenta al padre. Questi, data una occhiata al risultato finale, lascia andare giù per la testa del contabile cinque o sei scapaccioni, uno a destra, l'altro a sinistra, gridando: hai fatto il conto al rovescio, pezzo d'uomo! hai fatto una divisione invece d'una moltiplicazione, sei sbagliato di mille cose.

da lui pubblicati nella «Spalla» di S. Paolo l'anno scorso, quando egli per ben quattro mesi percorse i centri principali dello Stato di S. Paolo portando ai consenzienti una parola della madre patria, la benedizione del Papa e tenendo delle conferenze sui principali argomenti dell'attualità, e articoli in parte da noi riprodotti.

Esposizione d'uve del Municipio di Garibaldi

La Commissione sottoscritta, volendo impiegare dare maggior impulso all'industria del nostro municipio, risolve di fare un'Esposizione d'uve e suoi derivati, che avrà luogo nei giorni 23, 24 e 25 del corrente mese, nei saloni del Club Borges de Medeiros.

Ogni espositore mancherà alla Commissione organizzatrice almeno due chili delle differenti qualità di uva, che vorrà esporre e nel bottiglione d'ogni qualità di vino, portandoci il nome del produttore, il nome della qualità, o prodotto, ed il luogo ove fu coltivata, o fabbricata. Questa spedizione dovrà essere fatta fino al giorno 18 Febbraio, onde i prodotti vengano classificati, disposti e giudicati.

Nella convinzione che concorrerà a quest'Esposizione, che arricchirà al nostro municipio del positivo e pratici vantaggi, anticipatamente vi ringraziamo.

Garibaldi, 2° Febbraio 1913.

La Commissione organizzatrice: AURELIO PORTO, MANUELE PETERIONGO, ENRICO GOMES, G. CARLO R. DA COSTA, L. ROSSIGNO CARACITTO, GIOACHINO PEREIRO.

Regolamento

ARTICOLO I
La prima Esposizione di Uve del Municipio di Garibaldi sarà solennemente inaugurata il giorno 23 Febbraio del 1913 alle ore 10 antimeridiane, e sarà ufficialmente chiusa il giorno 24 alle ore 7 pomeridiane.

1° Comprenderà le tre seguenti classi: uve, loro derivati e istrumenti vinicoli.

2° Dopo la chiusura e la distribuzione dei premi saranno posti in vendita i prodotti esposti a ciò destinati.

3° I premi consisteranno in medaglie d'oro, argento, bronzo e diplomi d'onore.

ARTICOLO II

1° I prodotti esposti verranno classificati nel seguente modo:

1° Uve.
a) Complesso di qualità di un solo agricoltore.
b) Qualità d'origine straniere adattabili alla regione.

2° Altro.
a) Qualità diverse, separatamente.
b) Altro.

3° Complesso di un solo produttore.
a) Vini colorati.
b) Vini bianchi.
c) Altri derivati dall'uva.

4° Istrumenti vinicoli (fuori di concorso). Mostre diverse.

ARTICOLO III

Condizioni d'ammissione dei prodotti.
1° Tutte le domande d'iscrizione, dovranno essere dirette alla Commissione fino al 15 del corrente mese, dovendo i prodotti essere spediti fino al 18 del corrente mese.

2° Potranno concorrere ai premi soltanto i produttori del Municipio.

3° La minor quantità d'ave

ammessa all'iscrizione sarà di due chili e di vino di sei bottiglie per ogni tipo.

ARTICOLO IV

Condizioni di giudicazione.
1° Le commissioni giudicatrici saranno nominate dalla Commissione organizzatrice, dovendo dare il loro laudo la sera dell'apertura dell'esposizione.

2° I prodotti premiati saranno premiati con medaglie d'oro, argento, bronzo e diplomi d'onore obbedendo al criterio della classificazione.

ARTICOLO V

Costituzione fondi per la realizzazione dell'Esposizione una sovvenzione del Municipio, offerta di particolari ed il prodotto della vendita degli oggetti esposti.

ARTICOLO VI
Tutti i casi omissi in questo regolamento saranno sciolti dalla Commissione organizzatrice.
Garibaldi, 1° Febbraio 1913.

La Commissione organizzatrice.

L'esposizione oltre che dare un ben meritato premio ai più industri e intelligenti coltivatori della preziosa pianta che dà la uva e che presentemente fuema una delle più belle speranze per il futuro del nostro municipio, ha anche per scopo scuotere un poco dal loro letargo tutti i coltivatori della terra.

Non si può negare, il contadino ascolta, quando gli si parla, ma difficilmente si persuade, se non vede coi propri occhi. Quest'ostinazione del contadino, questa sua diffidenza in appento quella che ritardò di molto in Italia ed in ogni parte del mondo il rapido sviluppo del progresso dell'agricoltura.

Quanto non s'ha dovuto lavorare in Italia per introdurre la coltura delle viti? Quanto non s'ha dovuto lavorare a persuadere il contadino della necessità del *verde di viti*? Quanto per l'introduzione dei concimi chimici?

E così si dica d'ogni altra novità introdotta nell'agricoltura. Ordinariamente il contadino non crede, se non vede; di qui il grande vantaggio pratico dell'esposizione delle uve. Questi due giorni, o contadini, sono due giorni di scuola, fatta coll'unico metodo persuasivo per voi. Venite dunque tutti e approfittate di queste belle lezioni di viticoltura, che la Commissione organizzatrice, con non poco suo incomodo vi vuol dare a tutto vostro vantaggio, a tutto vostro profitto.

Senza che abbiate a perdere tempo e lavoro in esperimenti, d'un colpo d'occhio, vedrete nell'esposizione quali sieno le migliori qualità d'ave, e così nella prossima stagione saprete dove andare a prendere le matre (*calonele*) per gli innesti, e tale e (*qualità*, *veri*) per la piantagione di nuovi vignati.

Cooperativa Agricola di Garibaldi

(o) Di ordine del Sig. Presidente di questa Società, invito i signori soci a saldare le proprie azioni, per agevolare e continuare i lavori già iniziati nella costruzione della cantina sociale. Così pure avverto che sono incaricato del ricevimento degli importi, avendo io sottoscritto nell'antica casa Brode Dogli, strada S. Michele.

Garibaldi, 10 Febbraio 1913.

Francisco Zani.

Corriere delle Colonie

La Cooperativa: benedizione dei lavori — Sotto l'intelligente ed assidua direzione del signor Manuele Peteriongo i lavori della cantina

della cooperativa in Garibaldi proseguono senza interruzione. Ad opera finita, la cantina della cooperativa di Garibaldi avrà uno dei più perfetti e moderni stabilimenti del genere nello stato di Rio Grande del Sud. Con saggio dispendio, il sig. presidente fissò il giorno 23 del corrente mese, dopo la ultima Messa, per dare la solenne benedizione dei lavori della cooperativa. Come a tutti già è noto, nel 23 del corrente mese avrà luogo l'apertura dell'esposizione delle uve. Così i soci della Cooperativa, e tutti coloro che hanno intenzione di associarsi, senza perdita di tempo, esempio il 23 giorno domenica, potranno assistere a questa due manifestazioni del lavoro.

Due nuovi grandiosi stabilimenti industriali

Al confine tra i due municipi Garibaldi e Bento Gonçalves, e precisamente ora la strada che da Garibaldi va a Montebello, fa crociera con quella di confine, il giorno 10 corrente, verso le ore 10 antimeridiane, da Villa Garibaldi, da Bento Gonçalves, da Montebello, da Bento Gonçalves, grande notabile tra accorreranno di persone notabili fra cui il celebre Dr. Giovanni Campelli, il Col. Aurelio Porto, deputato intendente di Garibaldi; i signori: Manuele Peteriongo, collettore statale, João Carlos R. da Costa, sindaco del registro, Antonio Paganelli, grande agricoltore, Adolfo Colnaghi, direttore della *Sinola d'Italia*, Trucillo il delegato del ministero dell'agricoltura, Virgilio Franceschini, il prof. Attilio Pletti, i rispettivi Parroci di Bento Gonçalves, Montebello e Garibaldi, e molti altri. Si prevedeva che troppo lungo benemerito tutti. Quale novità attrasse tutti alla stessa meta?

Fu un gentile invito dei signori fratelli Oreste e Carlo Franzoni, per assistere ad un nuovo trionfo dell'impresa commerciale ed industriale, voglio dire all'inaugurazione di due nuovi, grandiosi stabilimenti industriali, uno destinato alla fabbricazione dei derivati della uva e del latte italiano.

Sorvolo l'immensabile Churrasco il lutto bianchetto e i molti discorsi, per concretizzarli coi fratelli Franzoni, con questi esponenti dell'attività industriale italiana delle colonie ed augurar ogni migliore risultato alla loro grandiosa impresa.

GUERRA Balcanico - Turca

Londra, 5 Febbraio — Si telegrafava da Costantinopoli, che il generale Chikoff-Pasha, comunicato il governo turco, che Adrianopoli è ancora in condizioni di opporre valida resistenza ai bulgari.

Londra, 5 Febbraio — Si comunica da Costantinopoli che il paese di Cautadja fu preso da incendio. Le truppe bulgare assediavano stanco battendo una finta ritirata, col'intento di attirare i turchi dalle posizioni fortificate in campo aperto per venire ad una battaglia decisiva.

Sofia, 5 Febbraio — Oggi si riprese il bombardamento di Adrianopoli, secondo notizie ricevute alcuni quartieri vennero già distrutti.

Parigi, 5 Febbraio — Il console francese a Gallipoli telegrafava che ieri alle ore 10 antimeridiane cominciarono le ostilità fra bulgari e turchi a Ciradja.

Londra, 5 Febbraio — Il comandante delle forze turche a Scutari, propose l'arresto al comandante delle truppe serbe aiutate



Fotos da 1ª e 2ª Exposição de Uvas de Garibaldi, realizadas em 1913 e 1914

“O Intendente Afonso Aurélio Porto interessado no aprimoramento dos parreirais, importou espécies excelentes para serem distribuídas no município. Uma área contígua ao colégio, num trecho intransitado da rua Félix da Cunha foi solicitada pelos Irmãos em 1917, para ampliar os parreirais. O Intendente Manoel Marques da Silva Acauan concedeu por 5 anos o direito de explorar a área e impôs como condição para que distribuíassem bacelos das vinhas estrangeiras para os agricultores do interior. A área foi comprada por 1.500\$000 em 1923 e no mês de maio de 1922 já havia adquirido a quadra do sr. André Fando”.¹⁰

O reconhecimento pela qualidade dos produtos elaborados sob a supervisão do Irmão Pacômio



¹⁰ RODRIGUES (2004)

foi confirmado pela relação de premiações nas diversas exposições que participava: Medalhas de Ouro e Prata, em 1920, em Porto Alegre. Em 1922: Grande Medalha na Exposição Internacional do Centenário da Independência, no Rio de Janeiro. Em 1923: 1ª Exposição de Frutas e derivados, alcançou o 1º Prêmio.

1.3 - Pioneirismo

A literatura é farta quanto ao pioneirismo de Garibaldi na elaboração de espumantes.

Há quem, inclusive, afirme que Manoel Peterlongo teria feito o primeiro antes mesmo de 1913, ano-base para o espumante número um: “O champagne, bebida inventada na França há mais de 300 anos pelo monge Dom Perignon, comemora em 2013 o centenário de sua primeira produção no Brasil pelo método chamado Champenoise. Elaborada no Brasil por Manoel Peterlongo, a bebida pode ter sido produzida de forma artesanal no país alguns anos antes de 1913, quando o imigrante italiano recebeu medalha de ouro na primeira exposição de uva de Garibaldi com seu champagne”.¹¹

Flores (2015)¹² afirma que desde de 1900, Manoel Peterlongo Filho, dedicava-se ao sonho de produzir espumantes no país que o acolhera. “Seguindo a risca processos ensinados nos livros franceses que trouxe ao Brasil, iniciava artesanalmente os primeiros experimentos com método Champenoise no porão de sua casa”.

Dal Pizzol (2014) afirma que, entre 1913 e 1921, Manoel elaborava espumante de Moscato di Canelli fermentado na própria garrafa e, “a partir desse ano, com os conhecimentos de bioquímica do filho, passou efetivamente a elaborar o espumante fermentado a partir de vinho-base branco que ele produzia com o sábio e desinteressado apoio do Irmão Pacômio, dos Maristas de Garibaldi. Assim, estava traçado o futuro da empresa”.¹³

O filho era Armando Peterlongo. Nascido em 1899, estudou Farmácia em Porto Alegre e e até iniciou a vida profissional exercendo as atividades de farmacêutico em Vacaria, até que, em 1921, tendo a expressão da produção de seu pai atingido um volume considerável, foi chamado para incorporar-se na atividade de elaboração de espumantes. Com a morte de Manoel em 1924, Armando assumiu o negócios e o desafios de enfrentar a falta de tradição do produto nacional e a livre importação do champagne francês.

Mas não se deu por vencido e, fiel às premissas paternas, exerceu o comando da Casa Peterlongo, fortalecendo-a com a construção de novas instalações, obedecendo aos melhores padrões europeus, ganhando mais de 10.000 metros quadrados de cantina, toda em basalto e enterrada no solo. Assim, a Peterlongo foi preparada para o grande salto da situação de modesta organização de cunho familiar para uma moderna organização industrial, que ganharia o mercado nacional a partir de

¹¹ Produção de champagne no Brasil completa 100 anos (2013). Exame. Disponível em: <https://exame.com/economia/producao-de-champagne-no-brasil-completa-100-anos/>. Acesso em 13/11/2025

¹² FLORES, Maria Amélia Duarte. Peterlongo | Historia em imagens (2014). Vinho e Arte. Disponível em: <https://vinhoearte.blogspot.com/2014/06/peterlongo-historia-em-imagens.html>. Acesso em 13/11/2025

¹³ Dal Pizzol (2014)

1930. (...) Em 1929, numa visita à região, o então presidente do Estado, Getúlio Vargas, esteve na Casa Peterlongo e, entusiasmado com aquele pioneirismo e refinado trabalho, guardou o episódio na memória, de tal sorte que, após a vitória da Revolução de 1930, que o conduziu à Presidência da República, num jantar oferecido às Forças Armadas, no Rio de Janeiro, mandou buscar e serviu espumante Peterlongo, o que, na ocasião, lhe deu muito prestígio. Em 1942, exportava, pela primeira vez na história brasileira, produtos vinícolas para os Estados Unidos, mais precisamente para Magazine Macy's, de Nova Iorque.¹⁴

Entre argumentos e suposições, o fato é que o diploma que concedeu medalha de ouro pelo espumante “Vinho - Typo Champagne e Moscatel” na primeira Exposição de Uvas de Garibaldi é considerado o primeiro registro oficial de um champagne elaborado no Brasil.

“A Peterlongo é a primeira vinícola do Brasil a elaborar espumantes e a única marca brasileira que



Na imagem ao centro, Armando Peterlongo explica a autoridades municipais e estaduais como era elaborado o seu espumante



Mais antigo rótulo encontrado, data aproximada 1920-1925



Rótulo utilizado na década de 1930

¹⁴ Dal Pizzol (2014)

pode chamar suas bebidas de “champagne”. Isso porque já elaborava a bebida pelo método tradicional antes da região francesa de Champagne conquistar sua denominação de Origem (DO), em 1927. Uma medalha de ouro conquistada pela Peterlongo ainda em 1913, juntamente com documentos históricos, garantiu à vinícola o direito de uso do termo no território nacional”.¹⁵

1.4 - Reconhecimento no STF

Na década de 20, a região francesa de Champagne iniciou um movimento reivindicando que apenas os vinhos produzidos naquela região fossem denominados de Champagne, tornando a área em uma AOC (denominação de origem controlada). Todos os vinhos produzidos fora da França, mesmo pelo método Champenoise, não puderam mais ter essa denominação, passando a ser chamados apenas de espumantes.

Várias vinícolas francesas entraram com processo judicial contra vinícolas brasileiras, mas o STF liberou o uso do termo “Champagne” para apenas quatro vinícolas no Brasil (Champagne Georges Aubert, Mosele SA, Dreher Vinhos e Champanhas e a Vinícola Peterlongo, de Garibaldi - a única que continua em operação), pois a produção de seus espumantes se deu bem antes da legislação francesa, seguindo o padrão exigido.

“Além do histórico de elaboração de champanhes pelo método tradicional ou champenoise (com a segunda fermentação na própria garrafa), o STF levou em conta para a decisão o fato de a Vinícola Peterlongo ter sido a primeira a plantar uvas viníferas brancas no Brasil e de importar leveduras de alta qualidade da França”.¹⁶



Em 1938, a Peterlongo já operava em sua cantina construída 100% em pedra basalto, atualmente com mais de 10 mil m²

¹⁵ RECK, Mariana. Turismo em Garibaldi: conheça a única vinícola no Brasil que produz champagne (2025). Correio do Povo. Disponível em: <https://www.correiodopovo.com.br/bel-lamais/colunistas/marianareck/turismo-em-garibaldi-conheca-a-unica-vinicola-no-brasil-que-produz-champagne-1.1663449>. Acesso em 14/11/2025

¹⁶ CABRINI, Gisele. A única vinícola brasileira que pode colocar ‘champanhe’ no rótulo (2018). Veja Negócios. <https://veja.abril.com.br/economia/a-unica-vinicola-brasileira-que-pode-colocar-champanhe-no-rotulo/>. Acesso em 14/11/2025

No acórdão, de 26 de novembro de 1974, Thompson Flores, presidente do Supremo Tribunal Federal, e Cordeiro Guerra, relator do julgamento da Ação Declaratória impetrada pela ‘Société Anonyme Lanson Pere et Fils’ (responsáveis pelas marcas Champagne Lanson Pere & Fils, Champagne GH Mumm e Champagne Taittinger), afirmam que, por unanimidade, o órgão entendeu que “as sociedades brasileiras Armando Peterlongo & Cia Ltda e outras” não seriam obrigadas a abster-se de usar em seus rótulos, em publicidade ou por qualquer outra forma a denominação ‘Champagne’ e suas variações ‘Champanhe’ e ‘Champanha’.

As firmas brasileiras, litisconsortes passivas no feito, ofereceram, além da contestação, exceção de incompetência de foro, que foi rejeitado pelo juízo, sem recurso. Quanto ao mérito aduzem o seguinte: 1) que não há, na espécie, a alegada “falta de indicação de procedência”, inexistindo, portanto, motivo para a impugnação do registro; 2) que a palavra champagne, champanha ou champanhe, não representa falsa indicação de procedência porque esta denominação vem seguida do nome do produtor e da expressão “Indústria Brasileira”, e que se usa a expressão “champagne” para indicar que o vinho passou pelo processo chamado de “champanhização”, não havendo assim, correspondência entre a denominação em apreço e “a província francesa do mesmo nome”; 3) que o precurso da fabricação do vinho champanha no Brasil foi Manoel Peterlongo que não recebeu qualquer advertência para não fabricá-lo, e que somente agora, quando o produto nacional se torna famoso, é que lembraram as autoras de opor-se ao uso da denominação.¹⁷

1.5 - Do pioneirismo à construção de uma identidade

A identidade de Garibaldi como Capital Nacional do Espumante começa a ser construída na década de 1950, especificamente em 1951 com a chegada de Georges Aubert. Nascido em 1875 na cidade francesa de Saillans, entre Marselha e Lyon, Aubert já era um técnico experiente em vinificação quando decidiu se estabelecer em Garibaldi. “Na França elaborava os espumantes Clairette de Die, Vin Mousseux Naturel, AOC’s Aurel e Saillans”.¹⁸ Vale lembrar que a Europa enfrentava as consequências da II Guerra Mundial, que levou, entre todos os seus efeitos, a grandes prejuízos materiais à indústria vinícola e a devastação de grandes áreas de cultivo de uvas.

Georges Aubert, que enfrentava problemas políticos após o encerramento do conflito e tinha planos de deixar a França, trouxe consigo toda a sua família, com o objetivo de dar mais segurança e iniciar uma vida nova. Conforme Inglez de Souza (2011), os primos René e Georges tiveram contato com Irmão Otão,

¹⁷ BRASIL. Supremo Tribunal Federal (2ª Turma). Recurso Extraordinário 78.835/Guanabara. Recorrente: Société Anonyme Lanson Pere et fils. Recorrida: União Federal. Relator: Min. Cordeiro Guerra, 26 de novembro de 1974. Tribunal Federal, Brasília, DF, p. 7-8.

¹⁸ INGLEZ DE SOUSA (2011)

marista de Garibaldi, que estava na França pesquisando o mundo vinícola. O religioso passou estratégicas informações sobre as potencialidades de Garibaldi. “Era tudo o que eles queriam ouvir. (...) Aubert simplesmente arrumou as malas (com todas as instalações vinícolas importantes) e mudou-se para o Brasil. Fato curioso aconteceu na chegada desses franceses na estação ferroviária de Garibaldi: ao descerem do trem tiveram um choque com a primeira visão panorâmica da pequena cidade: o alongado edifício na encosta oposta mostrava escrito em suas paredes: Champagne Peterlongo. Quase voltaram para a França!”.¹⁹

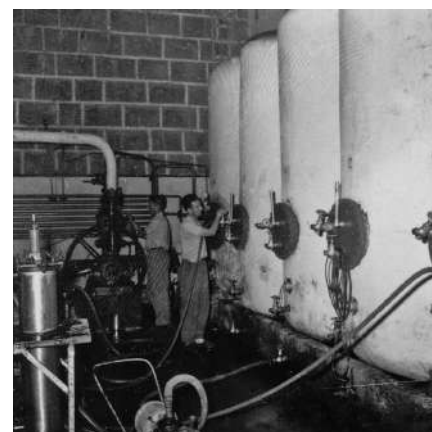
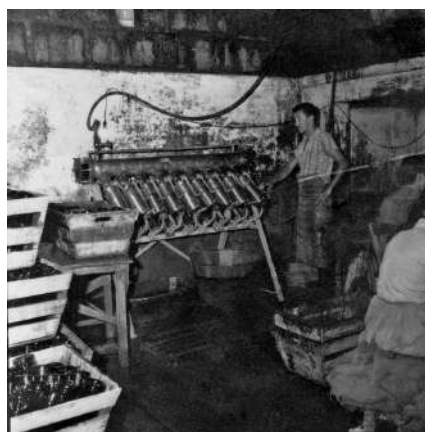
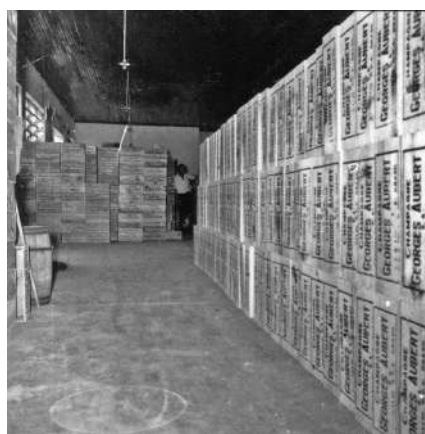
Nesse período, “se, por um lado, a indústria nacional se via mais protegida dos rótulos importados, pela via da taxaço e de variados decretos, por outro, a qualidade nem sempre crescia na proporção do consumo, e o acesso às técnicas mais modernas de produção era lento num País que se fechava para o exterior”.²⁰



Primeiro prédio da Vinícola Georges Aubert

¹⁹ INGLEZ DE SOUSA (2011)

²⁰ ROSA, Sílvia Mascella. Os primeiros 100 anos (2013). Adega. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/os-primeiros-100-anos_9482.html. Acesso em 17/11/2025



Já no final da década de 1950, a Georges Aubert havia ampliado suas instalações e contava com equipamentos europeus para sua produção

Rosa (2013) diz que o francês foi a exceção a este cenário. Em Garibaldi encontrou um grupo de sócios, entre eles outros franceses, para fundar a sua vinícola, que seria a primeira a produzir espumantes pelo método Charmat, em que a segunda fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, com pressão controlada. De acordo com Jean Pierre Rosier (apud Rosa 2013), enólogo e pesquisador da Epagri, e filho de um dos sócios de Georges Aubert no começo da empresa “todos os equipamentos tiveram que vir da França, pois essa tecnologia não existia aqui e ainda levaria muito tempo para que os fabricantes conseguissem produzir esses tanques no país”.

Se, por um lado, Peterlongo deu o primeiro passo para que o Brasil conhecesse um espumante nacional, “foi o trabalho de Georges Aubert e seus sócios que abriu as portas para que outras empresas comesçassem a produzir espumantes, uma vez que o método Charmat encurta e barateia processos, apesar do grande investimento necessário em maquinário. Assim, empresas como as Cooperativas Garibaldi e Aurora entraram no mercado com marcas próprias, como a Precioso e a Conde de Foucauld, respectivamente, durante a década de 1960”.²¹

A revolução do setor foi tamanha que a Vinícola Georges Aubert passou a dominar o mercado brasileiro de espumantes com as marcas “Cuvée Grand Crémant”, Georges Aubert Champagne Branco, Georges Aubert Champagne Rosê e Georges Aubert Champagne Tinto. Se o Peterlongo se notabilizou por ter sido o espumante servido à rainha da Inglaterra, um futuro rei - Pelé - apareceu com o Georges Aubert comemorando uma de suas conquistas.



²¹ ROSA (2013)

2. RELEVÂNCIA ECONÔMICA

2.1 - Investimento estrangeiro

A tradição da Peterlongo e a experiência exitosa da Georges Aubert abriram as portas para que a elaboração de espumantes nacionais fosse desmistificada. Mas, o mundo vinícola brasileiro e mundial foi sacudido com uma negociação - mantido sob grande sigilo - que culminou com a exportação de 30 milhões de litros de vinho brasileiro para a França, mais especificamente para três importadoras, Les Vins d'Oranie, Sapvin e Boyé & Cie.

Quando os principais jornais brasileiros anunciaram o negócio também veio à tona outra negociação que estava em curso, cujos efeitos também iriam consolidar Garibaldi como referência em espumantes: "Quando a reportagem do Diário de Notícias, ontem, teve a oportunidade de se avistar com o Conde Robert de Vougué, presidente da famosa firma produtora de champanha Moët & Chandon, encontrou-o em palestra com o Sr. Humberto Lotti, diretor comercial da Cooperativa Vinícola Garibaldi. Ambos estavam em companhia do Sr. Renaud Poirier, conselheiro técnico da Moët & Chandon; Sr. Albert Clement, da Société Vins D'Oranie e S.A. Bernard Taillan; professor Leo Verbist, da Aliança Francesa; Sr. Bernard Taillan e o visconde Arnold de Lassus, e palestravam sobre diversos assuntos relacionados com a vinicultura".²²

A negociação em questão, entre a Cooperativa Vinícola Garibaldi (que desde os anos 1950 já produzia o "Precioso Champagne - espumante branco meio-doce"), através de seu diretor Humberto Lotti, e a Moët & Chandon, representada no Brasil por Bernard Taillan e Conde Guy de Foucauld, tinha como objetivo uma associação para produzir espumantes em Garibaldi.

Rio Grande do Sul proporciona divisas para o Brasil!

A FRANÇA COMPROU 30 MILHÕES DE LITROS DE VINHO RIO-GRANDENSE!

DIÁRIO DE NOTÍCIAS
ANO XXXIV — PORTO ALEGRE, DOMINGO, 1.º DE JUNHO DE 1958 — PÁG. 36

O seu embarque começará na semana entrante — A primeira remessa será de 4.500.000 litros de vinhos — Até o mês de agosto, serão completados os embarques de vinhos comprados no Rio Grande do Sul — Espetacular vitória da indústria vinícola rio-grandense.

Por J. Thadéo ONAR

Quando a reportagem do DIÁRIO DE NOTÍCIAS, ontem, teve a oportunidade de se avistar com o conde Robert de Vougué, presidente da famosa firma produtora de champanha Moët & Chandon, encontrou-o em palestra com o sr. Humberto Lotti, diretor comercial da Cooperativa Vinícola Garibaldi. Ambos estavam em companhia do sr. Renaud Poirier, conselheiro técnico de Moët & Chandon; sr. Albert Clement, da Société Vins D'Oranie e S.A. Bernard Taillan; professor Leo Verbist, da Aliança Francesa; sr. Bernard Taillan e o visconde Arnold Lassus, e palestravam sobre diversos assuntos relacionados com a vinicultura.

Na ocasião, fomos informados de que o sr. Albert Clement, da Société Vins D'Oranie e S.A. Bernard Taillan, em conjunto, foram as duas primeiras firmas que compraram vinhos rio-grandenses para a França. Os embarques começarão na semana entrante. Para tanto, chegaram ao porto de Porto Alegre os navios tanques "Rabel" e "Capitão Cantão", que levarão

4.500.000 litros de vinhos, seguindo-se outros embarques, em mais três navios-tanques que sairão especialmente da França.

Até o mês de agosto serão completados os embarques dos 30 milhões de litros de vinho do Rio Grande do Sul que as duas firmas acima compraram, para atender as necessidades do consumo da França.



²² ONAR, J. Thadéo. "França comprou 30 milhões de litros de vinho Rio-Grandense. Diário de Notícias, Porto Alegre, p. 1, 1º jun. 1958.

Há cerca de dois anos, quando passei por esta bela Porto Alegre, rumo ao Chile, onde se estava realizando um grande congresso internacional de vinicultores, recebi o amável convite do Sr. Humberto Lotti, para conhecer a Cooperativa Vinícola Garibaldi. Daí nasceram as nossas relações, fruto do ideal cooperativista que professamos e defendemos, dado que os resultados práticos são os mais belos e grandiosos que se pode desejar obter. Desde aquela época até agora, vínhamos mantendo contatos, trocando cartas e examinando diversas hipóteses de vincularmos os nossos interesses aqui, no Rio Grande do Sul e lá, na França. E certo que nenhuma decisão será tomada antes que, daqui e da França, sejam consultadas as instâncias superiores. O Sr. Humberto Lotti vai consulta-los sobre o programa elaborado em conjunto sobre duas partes interessadas na cristalização de nossos propósitos, visando à implantação de uma grande indústria de champanha no Rio Grande do Sul conde Robert de Vogué (presidente da Möet & Chandon, em entrevista ao Diário de Notícias, em maio de 1958).²³

A associação, como tal, nunca se concretizou, mas foi a semente para que grandes empresas estrangeiras começassem a prestar mais atenção ao terroir da Serra Gaúcha, especialmente, na região de Garibaldi. A Möet & Chandon designou Renaud Poirier, conselheiro técnico da empresa, para elaborar um estudo em Garibaldi para a instalação de uma fábrica dos produtos Möet & Chandon - Champagnes e vinhos finos.

Apesar da instalação da francesa em Garibaldi somente se concretizasse após 15 anos, aquelas negociações, sem dúvida foram fundamentais para traçar os destinos da indústria de espumantes no Brasil. No início dos anos 1970, a vinicultura do País deu mais um salto com a chegada das grandes empresas multinacionais, como a Martini & Rossi, Moët & Chandon e Maison Forestier. Com grandes recursos, enólogos estrangeiros e muita sede de terroirs novos, elas modificaram para sempre a cara do espumante nacional.

Em 1973, a indústria vinícola brasileira de espumante daria um grande salto com a constituição da Provifin - Produtora de Vinhos Finos, atual Chandon, com composição de três terços distribuídos entre a francesa Möet & Chandon, a italiana Cinzano e o grupo brasileiro Monteiro Aranha. O projeto envolveu a construção de modernas instalações industriais em Garibaldi, inauguradas em 1977, que, em meados da década seguinte, já processavam 2 milhões de quilos de uvas anuais, transformados em 1,5 milhão de litros de vinho, com capacidade de estocagem de 3,2 milhões de litros. Em 1985 a Chandon comprou a participação da Cinzano.

Também em 1973, outra multinacional desembarca em Garibaldi. A Martini & Rossi, através de seu braço vinícola, a De Lantier, adquire os prédios que abrigaram a antiga Vinícola Carraro & Brosina e, logo no ano seguinte, lança o espumante brut De Gréville. Em 1975 chega ao mercado o De Gréville demi-

²³ Dal Pizzol (2014) apud Diário de Notícias. Porto Alegre, 1958.

-sec. Não demorou muito para, em 1978, a empresa iniciar a produção comercial do primeiro espumante brasileiro elaborado pelo processo Asti, que foi o precursor desse tipo de vinho no Brasil.

Por fim, em 1976, a Seagram decidiu transferir a sede da Maison Forestier Empresa de Vinhos Ltda, inicialmente do Rio de Janeiro, para Bento Gonçalves, e, em 1977, com a compra de 39 hectares em Garibaldi, ali passou a instalar seu próprio estabelecimento de elaboração e de engarrafamento, inclusive com implantação de vinhedo experimental e de produção, num belo e modelar Domaine. Dal Pizzol (2014) conta que, em 1980, a Forestier inaugurou sua própria indústria vinícola (cantina) em Garibaldi, incorporando tecnologia trazida da Califórnia e que disparou uma verdadeira revolução no vinho brasileiro.

Após a introdução do charmat, por Georges Aubert, nos anos 1950, aos poucos foi sendo abandonado o método champenoise (Tradicional), já que possuía custo mais baixo, otimizava a elaboração em grande escala e agilizava o processo de produção. A Forestier, na busca de maior complexidade aromática, “reinaugura método champenoise em 1991, na região da Serra Gaúcha. (...) O método champenoise e os ensinamentos dos técnicos da MUMM, especialmente de Jean Marie Barilere, com a utilização das uvas Chardonnay e Pinot Noir, sob critérios e métodos de vinificação por eles recomendados, foram fundamentais para o êxito desse projeto”.²⁴

2.2 - Relevância da indústria local

A cidade é, atualmente, um polo de excelência e volume, sendo um dos maiores centros produtores do país. Esta liderança é comprovada pela alta concentração de vinícolas, pelo volume expressivo de garrafas produzidas anualmente e pelo número recorde de premiações internacionais, que atestam a qualidade superior e a consistência técnica de seus rótulos.

Além de investimentos em tecnologia e equipamentos de pontas, as empresas estrangeiras trouxeram profissionais experientes para aproveitarem as características da região, onde o solo e o clima proporcionam uvas com alta acidez, ideal para a elaboração de espumantes frescos e equilibrados. Com o reconhecimento do terroir e da vocação de Garibaldi para a elaboração de espumantes, velhas conhecidas e novas empresas foram abrindo caminhos para seguir uma tradição que já se consolidava.

A Cooperativa Vinícola Garibaldi, que havia iniciado a elaboração do “Espumante Precioso” na década de 50, investiu na marca “Acquasantiera” na busca por uma recuperação no mercado. Porém, foi apenas no início dos anos 2000 que a empresa decidiu apostar pesado na marca “Garibaldi” como carro chefe para sua bebida borbulhante. Os investimentos na modernização do parque industrial, reconversão de vinhedos e qualificação de profissionais, tornou, em menos de 20 anos, a vinícola como referência do setor. Atualmente, com as marcas Primícias, Vero, Garibaldi, VG e Acordes, apresenta variedade de aromas e sabores para os mais diversos paladares e exigências.

Em 2002, através de uma iniciativa da municipalidade, foi desenvolvido o projeto de microchampanharias, que tinha como objetivo qualificar, estimular e possibilitar que vinícolas de menor porte, que nunca haviam produzido espumante ou ainda tinham muita dificuldade para elaboração de seu próprio produto tivessem a possibilidade e encontrar um novo nicho de mercado. Cinco anos antes havia sido criada a

²⁴ Dal Pizzol (2014)

Associação dos Vinicultores de Garibaldi (Aviga), com o objetivo de unir forças para ter mais representatividade setorial, trocar informações técnicas, agregar valor e melhorar a qualidade de seus produtos.

A integração ao projeto das microchampanharias contribuiu para que muitas dessas empresas iniciasse a elaboração de espumantes e fortalecesse sua posição de mercado, além de retomar a identidade de Garibaldi com a história do espumante, já que o município já havia sido responsável pela elaboração de mais de 70% dos espumantes brasileiros.

Para fortalecer estes laços, a Aviga passou a realizar em 2003, a Seleção dos Melhores Vinhos, Espumantes e Sucos de Garibaldi, que alcançou 23 edições ininterruptas em 2025. Além de Peterlongo, Chandon, Cooperativa Vinícola Garibaldi, outras 30 vinícolas locais possuem marcas de espumantes, entre elas Courmayeur, Cave Scmazzone, Casa Pedrucci, Cave Darci Locatelli, Domno, Foppa & Ambrosi, Milantino, Vaccaro, Vinhos Mânica, Agostini, Cercatto, Battistello, Carlesso, Don Laurindo, Amitié, La Cantina, Piacentini, Família Borotto, Dom Bernardo, Rarità do Vale, São Luiz e Santa Bárbara, além de experimentos individuais, conhecidos como vinhos de garagem - produzido em pequena escala, de forma artesanal e com um estilo autoral, que nasceu na França na década de 1990.

2.3 - Dados atuais do setor em Garibaldi

- Quantidade de famílias que trabalham na produção de uvas: 548²⁵

- Quantidade de unidades registradas que produzem uvas: 662²⁶

- Produção Vitícola Anual (Kg) ²⁷

2025: 49.289.064

2024: 39.823.989

2023: 45.891.613

2022: 48.013.775

2021: 61.660.344

2020: 39.998.343

- Número de vinícolas que produzem espumante: 35²⁸

- Produção de espumante: 12 milhões de garrafas de espumante por ano (Brut, Moscatel, Demi-Sec, Extra-Brut e Nature)²⁹

²⁵ SIVIBE - Cadastro Vitícola Nacional e Produção de Uvas (MAPA). Disponível em: <https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html>. Acesso em 11/11/2025

²⁶ SIVIBE - Cadastro Vitícola Nacional e Produção de Uvas (MAPA). Disponível em: <https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html>. Acesso em 11/11/2025

²⁷ SIVIBE - Cadastro Vitícola Nacional e Produção de Uvas (MAPA). Disponível em: <https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html>. Acesso em 11/11/2025

²⁸ Associação de Produtores de Espumantes de Garibaldi (APEG)

²⁹ Associação de Produtores de Espumantes de Garibaldi (APEG)

- Premiações nacionais e internacionais³⁰

Durante 14 edições do Concurso do Espumante Brasileiro, realizado desde 2001, 12 delas foram realizadas em Garibaldi. Neste período, as vinícolas de Garibaldi já conquistaram 386 das 2.359 premiações conferidas. O mais recente evento, em outubro de 2025, bateu o recorde de amostras inscritas (520), com a participação de 102 vinícolas de seis estados – Goiás, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Até 2024, dos 3.903 prêmios conquistados por espumantes brasileiros em concursos internacionais, 1.162 foram para espumantes elaborados em Garibaldi.

3. IMPACTO CULTURAL E SOCIAL

3.1 - O espumante como elemento do cotidiano

O reconhecimento de Garibaldi como a Capital Brasileira do Espumante não se sustenta apenas em cifras de produção ou marcos legais; ele está profundamente enraizado na identidade cultural e no tecido social do município. Longe de ser apenas uma bebida reservada a ocasiões formais ou datas comemorativas, o espumante integra o cotidiano, a gastronomia e o lazer informal dos garibaldenses.

A alta concentração de vinícolas e a intensa competição local garantem uma variedade impressionante de rótulos a preços acessíveis. Esta relação é celebrada através de eventos de alcance nacional, como a Fenachamp (Festa do Espumante Brasileiro) ou o Garibaldi Vintage (evento de rua que atrai o público em trajes típicos de época), que mobiliza dezenas de milhares de visitantes e gera impacto econômico direto na região, solidificando o espumante como um ativo de marketing territorial e de enoturismo.

Em Garibaldi, o espumante transcende o seu papel tradicional como bebida de réveillon ou casamentos. Há um processo de desmistificação do consumo que o integra à mesa e aos encontros sociais mais simples. É comum encontrar famílias e restaurantes que o utilizam como acompanhamento casual para o almoço ou jantar. Em vez de ser reservado para brindes formais, ele é consumido de forma relaxada, integrando as rodas de conversa após o expediente:

- Consumo Diário: Graças à qualidade e acessibilidade, o espumante é frequentemente escolhido para consumo casual, harmonizando com o almoço ou em reuniões informais pós-trabalho. É comum encontrá-lo em mesas de restaurantes e bares locais como a opção de bebida padrão, e não a exceção

- Rotina do Happy Hour: O tradicional happy hour da Serra Gaúcha foi apropriado pelo espumante. O hábito de degustar a bebida com petiscos simples, como queijos e embutidos coloniais da região, transformou-se em um ritual social que reforça a cultura do espumante como parte da rotina semanal, e não apenas sazonal.

- Versatilidade: A diversidade do espumante é um fator crucial para sua integração cultural. O amplo espectro de aromas e sabores, que vai do Nature (mais seco), passando pelo extra-brut, brut, demi-sec ao Moscatel (doce), permite que ele se encaixe perfeitamente na rica gastronomia da região, desde o prato de entrada até a sobremesa. Sua versatilidade também permite que seja utilizado em marinadas e preparações culinárias, demonstrando uma integração que vai além do copo. Além disso, passou a ser

³⁰ Associação Brasileira de Enologia (ABE)

³¹ GARIBALDI (RS). Lei nº 5.559, de 16 de agosto de 2022. Institui o espumante e o sabre como objetos-símbolo do município de garibaldi e dá outras providências. Garibaldi: Câmara Municipal, [2022]. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a2/rs/g/garibaldi/lei-ordinaria/2022/556/5559/lei-ordinaria-n-5559-2022-institui-o-espumante-e-o-sabre-como-objetos-simbolo-do-municipio-de-garibaldi-e-da-outras-providencias?q=5.559%2C+de+16+de+agosto+de+2022>. Acesso em: 18/11/2025

amplamente usado em Drinks, servindo de base para coquetéis inovadores e clássicos.

Estes elementos fizeram com que, em 2022, através da Lei Municipal 5.559, de 16 de agosto, o Espumante e o Sabre foram instituídos como objetos-símbolos de Garibaldi.³¹

3.2 - A representatividade do espumante para Garibaldi em escala monumental

A presença do Monumento da Garrafa de Espumante na entrada do Parque da Fenachamp, instalado em 1984 para a 2ª edição da Festa³², transcende a mera decoração. Ele é a materialização física do vínculo inseparável entre Garibaldi e o Espumante, servindo como um poderoso símbolo cultural e de identidade. Um produto só é representado por um monumento com mais de cinco metros de altura quando ele atinge um patamar de relevância econômica e social que o eleva ao status de Patrimônio Coletivo.



À esquerda, o monumento no ano de sua instalação (1984) e, ao lado, durante a edição da Festa do Espumante Brasileiro de 2025

³² MACHIAVELLI, Mariana Schwaab. Festa Nacional do Champanha: evento turístico e comunitário – Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Universidade de Caxias do Sul, 2010

Sua instalação representou uma declaração pública e permanente de que o espumante é o motor da economia local e o principal vetor de projeção turística da cidade, um marco de boas-vindas, comunicando de forma instantânea a identidade de Garibaldi a qualquer visitante: esta é a Capital Nacional do Espumante. A permanência e o destaque do monumento por décadas demonstram o quão profundamente o produto está enraizado no orgulho cívico e na paisagem urbana do município.

Se o monumento garante, com sua imponência, que o pioneirismo e a história do espumante seja reconhecida e memorizada por todas as gerações, também busca atestar que a bebida é mais do que um bem de consumo; ela é um símbolo de legado, prosperidade e pertencimento para a comunidade de Garibaldi.

No entanto, a garrafa gigante não é a única demonstração da representatividade do espumante para Garibaldi em escala monumental. Outros dois exemplos, reconhecidos mundialmente, também demonstram a forte ligação da cidade e seu produto símbolo:

- Maior sabrage coletivo do mundo: O ato de abrir garrafas de espumante com o sabre, prática que remonta às tropas napoleônicas, tornou-se um dos símbolos da festa e referência nacional no enoturismo. Em Garibaldi, a tradição ganhou proporções grandiosas: a cada edição da Festa do Espumante Brasileiro - Fenachamp, centenas de pessoas se reúnem para abrir garrafas simultaneamente, criando uma imagem impactante que já entrou para a história do município.

Em 2011, Garibaldi bateu o recorde mundial - reconhecido pelo Guinness Book de 2013 - ao reunir 196 pessoas realizando o sabrage ao mesmo tempo, conquistando um recorde mundial. “Quem disse que espumantes só servem para ser bebidos? O recorde de garrafas de espumante degoladas com espada simultaneamente, 196, foi batido em evento organizado pelo Centro Empresarial e Cultural de Garibaldi, no festival Fenachamp 2011, em Garibaldi, Rio Grande do Sul, no dia 8/10/2011. Cada participante cortou uma garrafa”.³³

Dois anos depois, o recorde foi quebrado durante a Fenachamp 2023. Desta vez, foram 277 participantes: *“O Parque da Fenachamp, em Garibaldi, Rio Grande do Sul, foi o local do recorde de pessoas abrindo simultaneamente garrafas de espumantes com sabres. Em 5/10/2023, 291 pessoas se reuniram com garrafas e sabres - desse total, 277 conseguiram degolar o pescoço da garrafa corretamente, fazendo a rolha voar. O recorde anterior, de 196 garrafas, havia sido estabelecido em 2011 na mesma cidade”*³⁴.

Desde então, o evento se tornou um dos pontos altos da programação, atraindo participantes de diversas regiões do país.

- Maior taça de espumante do mundo: A Fenachamp também tem outro recorde inscrito no Guinness Book: uma supertaça de espumante, com 2m23cm de altura, 33 quilos e capacidade para 100,5 litros de espumante. *“Uma flüte (taça de espumante) fabricada pela Madelustre foi preenchida com 100,5L de espumante em evento promovido pelo Centro Empresarial e Cultural, na Câmara de Indústria e Comércio de Garibaldi, Rio Grande do Sul, em 3/2/2014. Para assegurar o título do GWR, um total de 134 garrafas da Cooperativa Vinícola Garibaldi foi usado para preencher a taça de 2,19m de altura”*.³⁵

³³ GUINNESS WORLD RECORDS. Degolando Espumantes. São Paulo : Editora Agir e HarperCollins Brasil, 2013.

³⁴ GUINNESS WORLD RECORDS. Mais garrafas de espumantes degoladas ao mesmo tempo. São Paulo : Editora Agir e HarperCollins Brasil, 2015.

³⁵ GUINNESS WORLD RECORDS. Maio taça de espumante. São Paulo : Editora Agir e HarperCollins Brasil, 2015.

CARTA DO EDITOR



Diretor recordista

A **carreira mais longa como diretor teatral da mesma produção** pertence a Vado Souza, que há 40 anos e 7 meses dirige seu espetáculo *O navio negreiro*, desde 23/10/1971 até maio de 2012. A peça é um monólogo representado pelo próprio Vado. À esquerda, Ralph Hannah, do GWR, entrega um certificado a Vado após uma apresentação especial em São Paulo, no dia 17/5/2012.

Continuação da p. 9

Este ano, agradecemos em particular ao consultor de ciência David Hawksett por sua contribuição ao capítulo Planeta Verde (pp. 32-43). David explora os aspectos bons e ruins da maneira como tratamos o planeta, com uma visão o mais equilibrada possível, baseado no atual conhecimento disponível sobre o assunto.

Também damos as boas-vindas a alguns consultores novos, como o especialista em ferrovias Martyn

Chapman (veja as novidades sobre o tema nas pp. 174-75), o jornalista científico Paul Parsons (que desbravou os números nas pp. 198-99) e Rob Cave, cujo entusiasmo pela cultura pop foi imbatível nas páginas sobre gibis (pp. 212-13) e videogames (pp. 228-29). Agradecemos também a Dan Barrett, o gerente da comunidade online do GWR, por sua preciosa ajuda no capítulo sobre mídia social (pp. 164-65). Estamos vivendo uma incrível revolução digital, na qual os recordes são quebrados a cada segundo. Dan passa o dia conversando com a nossa comunidade online, ajudando o GWR a ficar em dia com as estatísticas virtuais.

A edição deste ano tem um pé no mundo digital com o uso da tecnologia de "realidade aumentada" (RA), que dá vida aos recordes. Faça o download do aplicativo gratuito em

www.guinnessworldrecords.com/seeit3d (ou use o código QR na p. 7) e fique de olho nos ícones **VEJA EM 3D** espalhados pelo livro. Aponte seu aparelho para a página e ele iniciará uma animação em 3D relacionada a um dos recordes daquela seção.

FOTOS EXCLUSIVAS

Não se preocupe se você não tem um smartphone ou um tablet — o livro está cheio de fotos originais e espetaculares, como de costume. O editor de fotografia Michael Whitty viaja o mundo com sua equipe para trazer o melhor em imagens até você. Entre os seus recordistas favoritos deste ano estão Abbie Girt (da **onda mais longa surfada por um cão**, p. 62),



Degolando espumantes

Quem disse que espumantes só servem para ser bebidos? O **recorde de garrafas de espumante degoladas com espada simultaneamente**, 196, foi batido em evento organizado pelo Centro Empresarial e Cultural de Garibaldi, no festival Fenachamp 2011, em Garibaldi, Rio Grande do Sul, no dia 8/10/2011. Cada participante cortou uma garrafa.

FATO: Quando não está colecionando cachaça, Messias gerencia uma plantação de café em Alfenas, Minas Gerais.

FATO: Os brasileiros bebem cerca de 1,5 bilhão de litros de cachaça por ano — muitos dos quais na forma de caipirinha.

Colecionador da "maruada"

Feita de cana-de-açúcar, a cachaça é a bebida alcoólica mais tradicional do Brasil. Messias Soares Cavalcante é dono da **maior coleção de garrafas de cachaça** — são 12.800 garrafas reunidas desde 1988. Talvez a garrafa mais rara da coleção de Messias seja uma "Sagatiba Preciosa", comprada em 2007 na Christie's de Amsterdã, Holanda.



Carta do editor



Mais gols na carreira

Este ano, o *Guinness World Records* teve a honra de encontrar e premiar Pelé, o Rei do Futebol, com vários certificados. Ele foi homenageado em um evento organizado em Londres com a presença de inúmeras lendas do esporte. Veja recordes do Rei na p. 239.

Outra novidade são as galerias, seções em que reunimos algumas das mais incríveis fotos tiradas pela equipe do *Guinness World Records* no decorrer dos anos. Mais uma vez, o editor de fotografia Michael Whitty e seu time viajaram mundo agora para trazer as melhores imagens possíveis, como as de Jiff, dos EUA (**cão mais rápido a andar 5m sobre as patas dianteiras**, p. 67), do QTvan, do RU (**menor trailer**, p. 192), e da *Fisarmonica Gigante*, da Itália (**maior acordeão**, p. 97).

A pedido dos leitores, voltamos a usar nosso aplicativo de realidade



Maior coelho feito de chocolate

Um coelho da Páscoa de 4,1m de altura, com peso equivalente ao de 60 homens adultos, foi apresentado pelo Senac-RS na Chocofest 2014, em Gramado, Rio Grande do Sul, no dia 12/4/2014. O coelho foi feito com 6 mil barras de chocolate, e seu escultor levou cinco dias para concluí-lo, usando machado e cinzel.

NOVO DESIGN

Este ano, também renovamos nosso design – baseado nos conceitos de “diamantes” e “tipografia de tablet” –, graças à equipe de criação da 55 Design. Introduzimos ainda um novo elemento gráfico, chamado Faixa de Controle. Esse recurso foi posicionado na parte inferior da maioria das seções e serve para destacar fatos, glossários, boxes de flashback e infográficos, oferecendo novos dados de recordes em um piscar de olhos.



País com maior cobertura florestal (área total)

Na p. 68, você encontrará um resumo de novas pesquisas para calcular a quantidade estimada de árvores na bacia Amazônica. O resultado é incrível, mas talvez não surpreendente: o Brasil tem uma área florestal recorde de 477.698.000 hectares, ou 57,2% da área total do país.

aumentada. Verifique como fazer o download do aplicativo grátis e como acessar as animações interativas nas pp. 6–7. Entre as opções sensacionais deste ano está uma reprodução em tamanho real de Robert P. Wadlow, o **homem mais alto de todos os tempos** (p. 81), dando a você a oportunidade única de tirar uma foto ao lado desse recordista.

Queremos agradecer à Mustard Design (RU) pelo trabalho exímio nos extras deste ano.

Nas redes sociais, em abril, comemoramos a marca de 4 milhões de fãs da nossa página no Facebook, e ingressamos no Instagram e no Flickr para compartilhar

FATO

No recorde de abertura (ou degola) de garrafas de espumante com sabre, os participantes tinham 10s para abrir as garrafas, e as não abertas foram descontadas do total.



Mais garrafas de espumante degoladas ao mesmo tempo

O Parque Fenachamp, em Garibaldi, Rio Grande do Sul, foi o local do recorde de pessoas abrindo simultaneamente garrafas de espumante com sabres. Em 5/10/2013, 291 pessoas se reuniram com garrafas e sabres – desse total, 277 conseguiram degolar o pescoço da garrafa corretamente, fazendo a rolha voar. O recorde anterior, de 196 garrafas, havia sido estabelecido em 2011 na mesma cidade.



Mais pole positions consecutivas

Faz 20 anos que Ayrton Senna morreu, mas esse recorde permanece imbatível. Um dos mais respeitados e bem-sucedidos pilotos de F1 de todos os tempos, Senna largou no primeiro lugar do grid em oito corridas seguidas, do Grande Prêmio da Espanha de 1988 ao Grande Prêmio dos EUA de 1989.

em 23/1/2014. Vaz voou por 0 companhias aéreas nos últimos 28 anos!

A maior coleção de memorabilia esportiva

Pertence a José Renato Sátiro Santiago Jr., com 23.135 objetos relacionados à seleção

brasileira de futebol em 6/5/2012.

O maior encontro de motociclistas de trilha reuniu

3.312 motoqueiros e suas motos, no Bananalama, em Corupá, Santa Catarina, em 7/7/2013.

O maior número de giros de 360° consecutivos no kitesurf, sete, foi

estabelecido por Reno Romeu, durante o CCTV Guinness World Records Special, em Pingtan, Fujian, China, em 24/10/2013.

O Brasil ainda se mantém como o maior produtor de café do mundo, responsável por 2.609.000t de grão em 2011-12, segundo dados da revista The Economist.

O escritor e letrista brasileiro Paulo Coelho continua sendo o autor mais seguido no Twitter, com 9,25 milhões de seguidores em 11/6/2014.

Para o nosso 60º aniversário, junto com os recordes novos, decidimos traçar a evolução de algumas das categorias favoritas dos leitores. No início de cada capítulo, você vai encontrar uma seção de retrospectiva,

que explora um assunto específico – como os 60 anos no espaço (p. 16), descobertas de novas espécies animais (p. 44) e telecomunicações (p. 180) – e mostra como os recordes evoluíram desde a nossa

Descoberta mais recente de cetáceo

Nesta edição, nosso especialista Karl Shuke revê 60 anos de descobertas do reino animal, como o golfinho de água doce nativo da bacia do rio Araguaia, Brasil – a primeira descoberta do tipo em quase cem anos. Veja mais sobre novas espécies nas pp. 44-45.



Mais casais se beijando simultaneamente

Os brasileiros são mundialmente conhecidos por sua paixão, e não há nada mais apaixonante do que o beijo! No dia 17/5/2014, na cidade de São Paulo, 13.577 casais trocaram beijos ao mesmo tempo no Carnafacul 2014, realizado pela MB Produções.

primeira publicação, em 1955. Também mergulhamos em nossas primeiras edições com boxes de flashback ao longo do livro, comparando os recordes do passado com os do presente.

SELFIES ETC.

Uma das razões do sucesso do GWR nesses 60 anos é que sempre abraçamos novos hábitos, modas ou tecnologias. Não somos apenas um livro de referência, mas também um reflexo do que ocorre à nossa volta. Este ano, você vai ver novas categorias de recordes, como impressoras em 3D (p. 206), Instagram e Twitter (p. 138), transporte alternativo (p. 190) e pirataria digital (p. 174). Fique atento aos neologismos criados em 2013, como bitcoin (p. 135), twerk (p. 117) e selfie (p. 207).

Maior taça de espumante

Uma flûte (taça de espumante) fabricada pela Madelustre foi preenchida com 100,5L de espumante em evento promovido pelo Centro Empresarial e Cultural Garibaldi, na Câmara de Indústria e Comércio de Garibaldi, Rio Grande do Sul, em 3/2/2014. Para assegurar o título do GWR, um total de 134 garrafas de vinho da Cooperativa Vinícola Garibaldi foi usado para preencher a taça de 2,19m de altura.



Veja mais sobre comida e bebida nas pp. 98-101.



Taça de espumante gigante, com 2m23cm de altura está no Guinness Book e pode ser visitada em roteiro turístico na empresa Madelustre

3.3 - O sonho de uma festa dedicada ao espumante

Inspirados pelo sucesso e repercussão da Festa da Uva (Caxias do Sul), lideranças empresariais de Garibaldi iniciaram as tratativas para a organização de um evento dedicado ao espumante, na época ainda sob a denominação de “Champagne”. Em 1968, o então presidente do Centro da Indústria Fabril (precursor da Câmara de Indústria e Comércio), Alino Lorenzini, que também ocupava uma cadeira na Câmara Municipal de Vereadores e era diretor da Vinícola Peterlongo, sugeriu a criação de um “Festival do Champagne”. Na ocasião, de acordo com ata de 4 de novembro daquele ano, também vislumbrou a ideia de transformar o espumante no símbolo de Garibaldi.

Proprietário do jornal O Garibaldense, Itaner Rossi, que ocupava o cargo de 1º vice-presidente do CIF, escreveu em dezembro de 1968:

“Foi formada mais uma comissão para estudar assunto deveras importante. Desta vez com a finalidade de promover Garibaldi com o Festival do Champanhe. Muro bem, é sinal que está amadurecendo o espírito comunitário no sentido do turismo. Oportuno e em boa hora. Tudo deve ser feito para o brilho da festa. (...) E por isto que sugerimos que o festival deve sair em fevereiro de 1970. Com isto teríamos uma festa valorizada, que além de dar tempo para prepará-la seria apresentada no momento oportuno em que todas as condições locais seriam exploradas. Não falo como entendido, falo como turista”.³⁶

O então prefeito Irani Peterlongo Rosa, ao abordar o tema referente ao “Festival do Champagne” durante reunião da entidade empresarial, disse “que apesar de seu mandato findar no início do próximo ano, manifestava seu integral apoio e o da Municipalidade, dizendo que Garibaldi teria condições para realizar uma exposição ou festa desta natureza, pois esteve em vários municípios onde se realizaram outras e viu como estes, com menos condições do que nós, fizeram grandes promoções”.³⁷

Antes de finalizar seu pronunciamento o prefeito ressaltou, porém, que entendia ser o tempo muito exíguo para realizar o evento em fevereiro e março de 1969, junto com a Festa da Uva, no que foi acompanhado por outros empresários presentes, que também se manifestaram neste sentido. Veio o ano de 1969 e o Festival do Champagne acabou não acontecendo.

Apesar de não ter sido denominado como “Festival do Champagne”, em 1970, por ocasião da 2ª Semana de Garibaldi, aconteceu uma Exposição Industrial nas dependências do antigo Cine Trianon, no centro da cidade, evento que teve a organização do Centro da Indústria Fabril, em colaboração com o Poder Público Municipal, e participação da Associação Comercial e da União Garibaldense de Estudantes. Por sugestão do vice-presidente do CIF, Edward José Custódio, os visitantes da exposição, no momento da compra do ingresso, recebiam um vale que dava o direito de degustar uma taça de champagne, servida em garrafa original, com rótulo próprio do evento.³⁸

Desde que foi lançada, em 1968, a ideia de se realizar um Festival do Champagne foi assunto sistematicamente abordado e discutido pelo empresariado local, conjuntamente com o Poder Público Municipal. Em 1976, em uma promoção da Prefeitura, através de iniciativa proposta pelo então prefeito, Acyr Giron-di, com a colaboração do Centro da Indústria Fabril e da Associação Comercial, aconteceu uma grande exposição que mostrava o potencial empresarial de Garibaldi. Encerrada com grande êxito, o evento

³⁶ ROSSI, Itaner. Festival do Champagne. Jornal O Garibaldense, Garibaldi, dez. 1968

³⁷ FANTI, Cassius André. Câmara de Indústria e Comércio de Garibaldi 100 anos (1924-2024): um centenário de conquistas, muitas histórias e um legado. Caxias do Sul, RS: Educ, 2024

³⁸ FANTI (2024)

teve uma grande repercussão na comunidade garibaldense, tendo grande influência na decisão adotada, pouco tempo depois, quando tiveram início as tratativas para a organização de um evento nacional, com o objetivo primordial de divulgar o espumante: estava gestada a “Festa Nacional do Champanha” - Fena-champ.

3.4 - A Festa do Espumante Brasileiro

Em reunião realizada em 27 de dezembro de 1978, o presidente do CIF, Adolfo Alberto Lona, lançou um desafio. Segundo ele, Garibaldi deveria promover a 1ª Festa Nacional do Champanha, fato que se consumou efetivamente de 10 a 26 de julho de 1981.

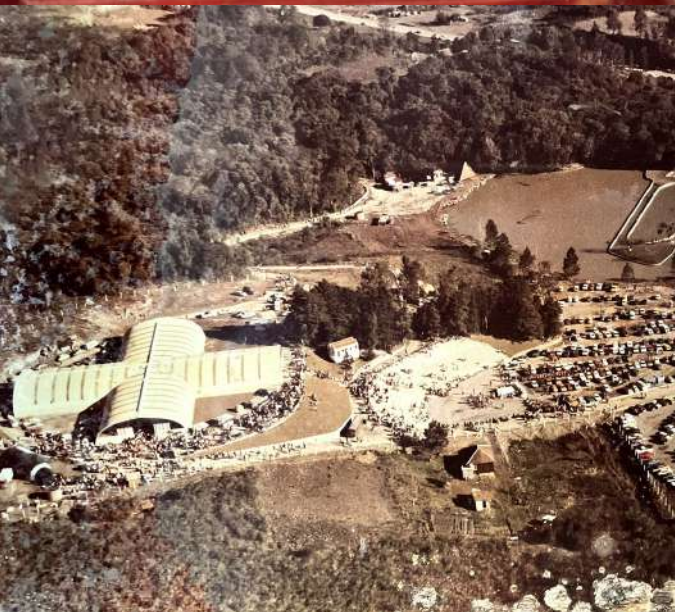
O evento marcou um novo momento para a cidade. Com grande repercussão, principalmente pelo seu ineditismo e pelo apoio e mobilização que conquistou, a 1ª Fenachamp foi aberta oficialmente pelo presidente da República, João Batista Figueiredo, na única visita oficial de um Chefe de Estado no exercício do cargo a Garibaldi, contribuindo decisivamente para colocar a cidade na agenda da mídia nacional, que divulgou com destaque o acontecimento.

A Municipalidade se mobilizou e construiu, no então Parque Santa Mônica, o pavilhão de exposições, alterando sua denominação para Parque da Fenachamp. A construção do pavilhão, em forma de cruz, foi possível graças a um empréstimo contraído pela empresa Festa Nacional do Champanha Ltda. junto ao Banco de Desenvolvimento do Extremo Sul (Badesul).

Concebida como Festa Nacional do Champanha, atualmente denominada Festa do Espumante Brasileiro, a Fenachamp representa para Garibaldi o mais importante e singular evento de divulgação da bebida símbolo do município.

Na história da festa já foram 18 edições, em três momentos distintos. Na sua primeira fase, entre 1981 e 1994, a Fenachamp ocorria nos moldes de festas tradicionais como Festa da Uva e Fenavinho, com espaços privilegiados para exposição e feira dedicada ao setor produtivo. Nas edições de 1998 e 2000, o Parque deixou de ser o palco principal e a festa foi realizada nas ruas centrais de Garibaldi. Com a retomada de sua realização nos pavilhões, a partir de 2003, diante das constantes mudanças de mercado, o evento precisou reinventar-se para encontrar seu ponto de equilíbrio e adaptar-se às novas realidades e ao público. A Fenachamp tornou-se uma verdadeira festa, reproduzindo uma grande praça, onde os estandes das vinícolas recebem os visitantes em espaços semelhantes a bares ou restaurantes, para degustar seus espumantes e aproveitar a farta gastronomia, além de poder acompanhar shows dos mais variados estilos, tudo isso sem precisar sair do lugar.³⁸

³⁸ FANTI (2024)



Atualmente, a Fenachamp é a principal referência em eventos festivos para o setor vitivinícola. Essa conquista, compartilhada por toda a comunidade garibaldense que abraça a sua maior festa, foi alcançada através do trabalho de centenas de pessoas que trabalharam e trabalham de maneira voluntária. O evento é o resultado de uma verdadeira integração entre a iniciativa privada, entidades da classe empresarial e Poder Público, sob a coordenação do Centro Empresarial e Cultural de Garibaldi.

HISTÓRICO

1ª Fenachamp – 10 a 26 de julho de 1981

Prefeito: Léo Antonio Cisilotto

Presidente: Adolfo Alberto Lona

Rainha: Ana Beatriz Peterlongo Franciosi

Princesas: Ana Inês Fachin e Marines Emanuelli

2ª Fenachamp – 29 de junho a 22 de julho de 1984

Presidente: Lauro Rigoni

Prefeito: Ambrósio Chesini

Rainha: Rosana Cristina Ogliari

Princesas: Mariléia Inês D'Arrigo e Anelise Pizzi

3ª Fenachamp – 10 de julho a 02 de agosto de 1987

Presidente: Valdemiro José Brandelli

Prefeito: Ambrósio Chesini

Rainha: Josaine Brandelli

Princesas: Roselice Parmegiani e Alexandra Nicolini

4ª Fenachamp – 06 a 29 de julho de 1990

Presidente: Ambrósio Chesini

Prefeito: Vandenir Antonio Miotti

Rainha: Beatriz Bocchese Arregui

Princesas: Ana Cristina Cofferi, Fabiana Agostini, Mara Zorrer e Simone Simonaggio.

5ª Fenachamp – 9 de julho a 1º de agosto de 1993

Presidente: Ademar Petry

Prefeito: Léo Antonio Cisilotto

Rainha: Morgana Fachinelli

Princesas: Lisiane Delazzeri e Renata Sartori Santarosa

6ª Fenachamp – 30 de outubro a 08 de novembro de 1998

Coordenador: Albino Fabiano Giongo.

Prefeito: Luiz Carlos Casagrande

Rainha: Roberta Delazzeri

Princesas: Antonella Fellini e Franciele Carraro

7ª Fenachamp – 11 a 22 de outubro de 2000

Coordenador: Luiz Carrer

Prefeito: Luiz Carlos Casagrande

Rainha: Kelly Lorenzi

Princesas: Andréia Meneguzzi e Grasiela Pértille

8ª Fenachamp – 03 a 19 de outubro de 2003

Presidente: Antenor Fellini

Prefeito: Antonio Cettolin

Rainha: Caroline Benini Magagnin

Princesas: Alessandra Guarnieri e Lúcia Misturini

9ª Fenachamp – 30 de setembro a 16 de outubro

Presidente: Antenor Fellini

Prefeito: Antonio Cettolin

Rainha: Mariana Milani

Princesas: Marizete Locatelli e Vanessa Dalla Valle Sabei

10ª Fenachamp – 19 de setembro a 07 de outubro de 2007

Presidente: Gilberto Pedrucci

Prefeito: Antonio Cettolin

Rainha: Veroní Girelli

Princesas: Cristina Carniel e Claiana Pieta

11ª Fenachamp – 01 a 25 de outubro de 2009

Presidente: Clovis Furlaneto

Prefeito: Cirano Cisilotto

Rainha: Fernanda Agostini

Princesas: Adriana Ariotti e Renata Canzi

12ª Fenachamp – 06 a 30 de outubro de 2011

Presidente: Oscar Ló

Prefeito: Cirano Cisilotto

Rainha: Monique Ferranti Berté

Princesas: Daniela Mânica e Heloísa Sartori Villa

13ª Fenachamp – 03 e 27 de outubro de 2013

Presidente: Pedro Carrer
Prefeito: Antonio Cettolin
Rainha: Bruna Carla Locatelli
Princesas Juliana Flores Ozório e Renata Boscaini David

14ª Fenachamp – 01 a 25 de outubro de 2015

Presidente: Clovis Furlanetto
Prefeito: Antonio Cettolin
Rainha: Diana Borghetti
Princesas: Caroline Brugalli e Iris Schmitt

15ª Fenachamp – 05 a 29 de outubro de 2017

Presidente: Clovis Furlanetto
Prefeito: Antonio Cettolin
Rainha: Valéria Meneghetti Carniel
Princesas: Gabriela Mattei e Mônia Meneghetti

16ª Fenachamp – 03 a 27 de outubro de 2019

Presidente: Giliano Nicolini Verzeletti
Prefeito: Antonio Cettolin
Rainha: Aline Bortolini
Princesas: Rafaela Cappelari e Tainara Corrêa.

17ª Fenachamp – 06 a 30 de outubro de 2022

Presidente: Giliano Nicolini Verzeletti
Prefeito: Sérgio Chesini
Rainha: Verônica Debiasi Martinazzo
Princesas: Débora Giovanaz e Laura Bertelli

18ª Fenachamp – 02 a 26 de outubro de 2025

Presidente: Diana Borghetti
Prefeito: Sérgio Chesini
Rainha: Giovana Pelizzari
Princesas: Rafaela Zago Romio e Roberta Indira Flores

A edição mais recente, encerrou com um público estimado em 65 mil visitantes ao longo dos 13 dias de evento. Um levantamento realizado por alunos do curso de Administração da Faculdade Fisul, dentro da disciplina de Pesquisa de Marketing, demonstrou que 34,1% do público participou pela primeira vez da festa — um número que evidencia a capacidade da Fenachamp de atrair novos visitantes a cada edição. Além disso, mais de 75% dos entrevistados vieram de outras cidades ou regiões, o que reforça o impacto

do evento no turismo regional e estadual.

Este resultado impactou expressivamente a economia local. Estima-se que o evento tenha gerado R\$ 3,5 milhões em movimentação financeira direta, sendo R\$ 1,5 milhão em vendas de espumantes, R\$ 1,1 milhão na gastronomia, feiras e produtos coloniais, além dos valores relacionados a serviços como transporte, hospedagem e alimentação. As 17 vinícolas participantes comercializaram cerca de 24 mil garrafas³⁹ de espumantes, demonstrando o crescente interesse do público pela bebida símbolo de Garibaldi.

3.5 - Rota dos Espumantes

Criada em 2001 para impulsionar o potencial turístico da região ligado ao segmento dos espumantes, a Associação Rota dos Espumantes reuniu 17 produtoras da bebida, da cidade e interior, para desenvolver sua estrutura através da participação de iniciativas visando aprimorar a qualidade dos espumantes e promover o aumento do consumo dos mesmos em harmonia com o crescimento socioeconômico e a valorização da história e da cultura do município.

3.6 - CPEG

Em uma iniciativa do setor vinícola, especialmente das empresas ligadas à produção de espumantes, foi fundado o Consórcio dos Produtores de Espumantes de Garibaldi (CPEG), em 2007, com o objetivo de estimular a qualidade dos espumantes elaborados no município, através de um selo de certificação, destinado aos produtos elaborados dentro de um rigoroso Regulamento de Avaliação de Conformidade. O objetivo do CPEG se concretizou em 2013, quando o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, concedeu o registro oficial de marcas coletivas para o Consórcio.

3.7 - Festivais

Com marcas registradas no INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial, o Município de Garibaldi também realiza dois festivais que celebram a bebida borbulhante. O Festival do Moscatel e o Festival do Espumante reúnem gastronomia, apresentações artísticas e empresas vinícolas, com o objetivo de celebrar a bebida-símbolo do município, o espumante. A principal característica dos eventos é seu caráter itinerante, já tendo sido realizado em diversos lugares da cidade, sempre com acesso liberado ao público e shows gratuitos.

BRASIL		Acesso à Informação		Participe		Serviços		Legislação		Canais	
Instituto Nacional da Propriedade Industrial Ministério da Economia											
Consulta à Base de Dados do INPI											
» Consultar por: No Processo Marca Titular Cód. Figura											
[Início Ajuda?]											
1/0											
Marca											
Nº do Processo: 908285477											
Marca: FESTIVAL DO MOSCATEL											
Situação: Registro de marca em vigor											
Apresentação: Mista											
Natureza: De Serviço											
											
Dados											
Data de Depósito				Data de Concessão				Data de Vigência			
15/09/2014				05/11/2019				05/11/2029			

BRASIL		Acesso à Informação		Participe		Serviços		Legislação		Canais	
Instituto Nacional da Propriedade Industrial Ministério da Economia											
Consulta à Base de Dados do INPI											
» Consultar por: No Processo Marca Titular Cód. Figura											
[Início Ajuda?]											
1/0											
Marca											
Nº do Processo: 908609507											
Marca: FESTIVAL DO ESPUMANTE											
Situação: Registro de marca em vigor											
Apresentação: Mista											
Natureza: De Serviço											
											
Dados											
Data de Depósito				Data de Concessão				Data de Vigência			
12/11/2014				20/06/2017				20/06/2027			

³⁹ FANTI, Cassius André. Fenachamp 2025 encerra com movimentação financeira superior a R\$ 3,5 milhões. Disponível em: <https://www.fenachamp.com.br/2025/10/26/fenachamp-2025-encerra-com-movimentacao-financeira-superior-a-r-35-milhoes/>. Acesso em: 18/11/2025

3.8 - APEG

Entidade formada a partir da união de 10 vinícolas, a Associação de Produtores de Espumantes de Garibaldi (APEG) foi criada em 2025 para fortalecer a identidade do espumante local e buscar Indicação Geográfica. A ideia de criar a APEG começou a germinar ainda 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 coletivo voltado à valorização do espumante de Garibaldi como produto típico, cultural e passível de certificação por Indicação Geográfica (IG).

3.9 - Suporte Institucional

O reconhecimento local já foi formalizado através de legislação municipal, inicialmente pela Lei nº 4.002/2009 e, atualmente, pela 5.611/2023, demonstrando um compromisso coletivo com a proteção e valorização do produto como símbolo de Garibaldi:

LEI MUNICIPAL Nº 5.611, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2023

INSTITUI E OFICIALIZA A MARCA DO MUNICÍPIO DE GARIBALDI.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GARIBALDI, Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu, no uso das atribuições que me confere o inciso VI do artigo 69 da Lei Orgânica do Município, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituída e oficializada a Marca do Município de Garibaldi, como símbolo oficial de representação.

Art. 2º A Marca Municipal será utilizada em materiais de divulgação em geral, adesivagem de veículos, ações publicitárias, eventos, sítio eletrônico do Município, redes sociais e demais documentos oficiais.

Art. 3º A tipologia da Marca e seus desdobramentos encontram-se no Anexo Único da presente Lei.

Art. 4º O slogan “Garibaldi a Capital Nacional do Espumante” poderá ser utilizado em materiais relacionados ao turismo, inclusive com logotipia própria.

Art. 5º Os Símbolos Oficiais do Município de Garibaldi, O Brasão e a Bandeira permanecem inalterados e seguirão sendo utilizados, em conformidade com a Constituição Federal e a Lei Municipal 1.127, de 01 de outubro de 1971.

Art. 6º Fica revogada a Lei Municipal nº 4.002, de 04 de novembro de 2009.

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE GARIBALDI, aos 14 dias do mês de fevereiro de 2023.

Sérgio Chesini - Prefeito Municipal

4. CONCLUSÃO

O presente relatório técnico visa consolidar as evidências históricas, legais, econômicas e culturais que atestam e comprovam o reconhecimento de Garibaldi, Rio Grande do Sul, como a Capital Nacional do Espumante. Com base nas evidências apresentadas, conclui-se que o título não é apenas um slogan promocional. A cidade demonstrou pioneirismo - primeiro espumante pelo método tradicional em 1913 e pelo método charmat em 1951 -, formalizou seu título em lei municipal (2009 e 2023), atraiu investimento estrangeiro (Chandon, Martini & Rossi, Maison Forestier), qualidade reconhecida (1.548 prêmios em concursos nacionais e internacionais) e possui um evento centralizador (Fenachamp).

Aliado a isso, também é sustentado por uma robusta base econômica e social que transcende o glamour das taças. Os dados recentes do setor vitivinícola confirmam o espumante como a verdadeira coluna vertebral da economia municipal, garantindo renda e emprego para centenas de famílias.

Como já demonstrado, a força do setor começa no campo, onde 662 unidades produzem uvas, envolvendo diretamente 548 famílias na atividade. Esse engajamento familiar garante a qualidade da matéria-prima, fundamental para a produção final. O volume colhido é impressionante, com a Produção Vitícola Anual atingindo 49.289.064 kg em 2025, demonstrando a capacidade produtiva e a resiliência do terroir local. Essa produção rural alimenta o parque industrial, composto por 35 vinícolas dedicadas à elaboração de espumantes, que juntas, têm uma produção anual estimada em 12 milhões de garrafas de diferentes estilos (Brut, Moscatel, Nature, etc.).

Em suma, a cadeia produtiva do espumante em Garibaldi é um ciclo virtuoso que gera emprego, renda e projeta a cidade nacional e internacionalmente, comprovando que o sucesso da bebida borbulhante é, antes de tudo, uma história de sucesso econômico e social com raízes profundas no município.

As fontes utilizadas são de natureza oficial (leis, projetos legislativos) e setorial (associações de enologia, veículos especializados), conferindo alta credibilidade às conclusões. O reconhecimento de Garibaldi, portanto, está consolidado por fatos e fontes oficiais e de mercado.

O know-how da cidade é comprovado por números: das 6.710 premiações conquistadas por rótulos brasileiros em concursos internacionais, 1.162 foram atribuídas a espumantes de Garibaldi. No Concurso do Espumante Brasileiro (ABE), 386 das 2.359 medalhas conferidas têm origem na cidade.

Para além dos expressivos dados econômicos e do pioneirismo histórico, o título de Capital Brasileira do Espumante ganha sua verdadeira profundidade na esfera sociocultural de Garibaldi. O espumante não é apenas um produto industrial de alta qualidade, transformou-se naturalmente em um elemento estrutural do cotidiano, uma herança da miscigenação promovida pela imigração do final do século XIX, que se transformou em um símbolo de hospitalidade, celebração diária e identidade gastronômica.

A bebida deixou de ser um artigo de luxo ou de formalidade para se tornar um acompanhamento gastronômico flexível e acessível, profundamente enraizado nos hábitos de consumo, lazer e hospitalidade da comunidade. Este consumo diário e diversificado é a prova máxima da sua total integração no tecido social do município.

5. ANEXO

5.1 Transcrição Audiência Pública Garibaldi Capital Nacional do Espumante 10-01-2025

- **Cássio Fachi** – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Boa tarde a todos. Então, invocando a proteção de Deus, dou por aberta esta audiência pública.

Cumprimento todos os presentes.

Esta audiência pública tem o objetivo de discutir a oficialização de Garibaldi como Capital Nacional do Espumante, proposta pelo PL 9692/2018, que tramita no Congresso Nacional.

Solicito ao assessor de comunicação a leitura do edital:

“Edital de convocação número 005/2025.

“O presidente da Câmara Municipal de Garibaldi, no Rio Grande do Sul, convoca para uma audiência pública a ser realizada no dia 10 de novembro de 2025, às 16h30min, neste Poder Legislativo, em favor da oficialização de Garibaldi como Capital Nacional do Espumante, proposta pelo PL 9692/2018, que tramita no Congresso Nacional.

“A história de Garibaldi e a história do espumante brasileiro caminham lado a lado há mais de um século, ligadas pela coragem dos imigrantes que transformaram o território acidentado em solo fértil para tradição, inovação e identidade cultural. Desde os primeiros experimentos de Manoel Peterlongo, ainda no final do século XIX, Garibaldi assumiu protagonismo nacional na elaboração de espumantes, abrindo caminhos que uniram técnica, paixão e visão de futuro.

“A partir daqui nasceu a saga que colocou a cidade no mapa do país e do mundo como referência em qualidade de pioneirismo e enoturismo. Hoje, ao discutirmos Garibaldi como a Capital Nacional do Espumante, revisitamos não apenas um patrimônio histórico, mas o reconhecimento de um trabalho coletivo que envolve famílias, cooperativas, vinícolas e gerações inteiras dedicadas à vitivinicultura. Este encontro é uma oportunidade de valorizar oficialmente uma vocação que já é vivida, celebrada e comprovada pelos números, pela tradição e pelo impacto que o setor tem na economia local e na identidade cultural do nosso município.

“Garibaldi, 3 de novembro de 2025.

“Assina Cássio Fachi, presidente da Câmara de Vereadores de Garibaldi”.

- **Cássio Fachi** – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, Roberto. Boa tarde a todos.

Obrigado pela oportunidade de todos estarem aqui. Senhora Heloísa, da Câmara Setorial da Uva e do Vinho, lá de Belo Horizonte. Obrigado pelo prestígio, pela presença.

Na realidade, hoje estamos fazendo uma Audiência Pública com o intuito de oficializarmos Garibaldi como realmente a Capital Nacional do Espumante. Pela história que ela tem, pela cultura, pelo trabalho da região.

Então hoje a gente gostaria de fazer esta audiência pública na presença das entidades, das empresas aqui também de Garibaldi, representando todo esse trabalho, que são famílias, empresas e a cultura e a tradição do espumante de Garibaldi. Então eu gostaria de iniciar passando a palavra para a senhora Heloísa, lá de Minas Gerais, da Câmara Setorial. E, não sei se a senhora consegue me ouvir aqui, a gente vai dar a palavra para a senhora em 10 minutos então.

Obrigado, senhora Heloísa.

- Heloísa Bertoli - Presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Viticultura, Vinhos e Derivados do Ministério da Agricultura e Pecuária - Mapa):

Olá, eu estou sim em Minas Gerais. Estou na cidade de Andradadas, que também é produtora de vinhos.

Enfim, boa tarde a todos. Com grande honra e profundo respeito, como descendente de vinicultores, que também sou, que participo dessa audiência pública, requerida pelo presidente da Câmara Municipal de Garibaldi, o senhor vereador Cassio Fachi, a quem cumprimento por promover esse importante debate sobre o PL 9692, de 2018, que propõe reconhecer Garibaldi como Capital Nacional do Espumante. Quero cumprimentar também a todas as autoridades presentes e os meus parceiros da Associação Brasileira de Enologia, Agavi, Fecovinho, Consevitis, Uvibra, Sindivinho e Embrapa, que são entidades que integram conosco a Câmara Setorial da Viticultura, Vinhos e Derivados do Ministério da Agricultura. Essa Câmara Setorial da Uva e do Vinho é um importante fórum nacional, onde reunimos representantes de toda a cadeia produtiva, de produtores de uva e vinho a técnicos governamentais para debater políticas públicas e fortalecer o setor.

E foi nesse fórum que, em 2024, já realizamos uma reunião extraordinária para tratar justamente dessa pauta. E na ocasião, as entidades presentes foram unânimes no apoio ao pleito de Garibaldi como Capital Nacional do Espumante. Até porque, caríssimos, para todos nós, Garibaldi já o é há muito tempo, nos nossos corações e no imaginário coletivo, a verdadeira alma do espumante brasileiro.

Por isso, cá entre nós, nada mais justo, então, do que consolidar na Federação um título que expressa a identidade histórica, cultural e econômica de Garibaldi com a produção de espumantes. Essa é uma atividade, como já foi dito, que há mais de um século marca o desenvolvimento do município e posiciona com destaque no cenário nacional, mas não só no nacional, no internacional também. E talvez muitos não saibam, mas isso desde os idos anos de 1940, onde espumantes de Garibaldi já estavam presentes em gondolas de lojas americanas.

Bom, sem querer alongar demais, mas Garibaldi é comprovadamente o lugar onde a história do espumante brasileiro nasceu e se consolidou. Então, reforçando as palavras iniciais, foi em Garibaldi que Manoel Peterlongo, em 1913, elaborou o primeiro espumante do Brasil pelo método Tradicional e mais tarde Georges Aubert produziria o primeiro espumante pelo método Charmat. São fatos como esses que, sem dúvida, fazem da cidade de Garibaldi não só o berço de uma bebida tradicional, mas fazem sim o símbolo vivo de uma vocação.

Bom, trazer aqui para vocês uma reflexão em números. Hoje, são mais de 12 milhões de garrafas de espumante produzidas ao ano, pelas mais de 30 vinícolas instaladas no município. Esse número é impactante. Para mim, revela uma imensa força econômica, revela geração de trabalho e renda, estímulo ao desenvolvimento local e, principalmente, o quanto o espumante movimenta toda uma rede de atividades

que vão do campo à mesa, mas passam do turismo ao artesanato, das pequenas pousadas aos grandes hotéis. Isso, minha gente, sem esquecer de citar redes de supermercados ou pequenos mercados, meios de transporte, restaurantes, enfim. Uma grande cadeia que age sustentando toda essa produção do espumante na cidade e recebendo os turistas, claro.

Sem contar as vendas externas, né?

Bom, senhores, sem dúvida, a história do espumante em Garibaldi, também reforçando que já foi dito, é a história dos descendentes dos imigrantes italianos. E aqui, desta minha região, que também há mais de 150 anos trouxeram consigo o espírito de trabalho, de fé e de pertencimento. E em todas essas regiões, os imigrantes, homens e mulheres, que começaram a cultivar a uva e o vinho por amor, por saudade da terra natal, construíram uma belíssima história de legado e de identidade vitivinícola que honra todo o Brasil.

Eu sinto muito orgulho disso.

Bom, eu tive a grata satisfação de testemunhá-los. Vou aqui, rapidamente, dividir com vocês uma experiência pessoal. No início dos anos 90, bem jovenzinha, na minha primeira viagem ao Rio Grande do Sul, no estilo “mochilão”, fui a rodoviária de São Paulo e encontrei a primeira passagem que encontrei para o Rio Grande do Sul. Sem perguntar a quantidade de horas de viagem e muito menos observar que aquele bilhete não era um ônibus leito.

Muitas e muitas horas depois, cheguei ao sul e, entre vários idênticos da região, visitei a Fenachamp. E eu defino a Fenachamp como o maior encontro borbulhante do país.

Por quê? Nem preciso explicar muito, né? Mas, enfim, naquela minha visita à Fenachamp, eu ouvi muitas histórias dos descendentes, desses desbravadores e todo mundo com muito brilho nos olhos.

Eles me contaram aí trajetórias, as lutas diárias, e a gente sabe que são muitas, são inúmeras, mas também me contaram das suas vitórias. E foi naquele momento, lá trinta e tantos anos atrás, que eu compreendi a grandeza do espumante de Garibaldi. E essa lembrança me acompanha ainda hoje como símbolo de cultura, de dedicação ao trabalho, de resistência, de orgulho e de muita honra.

Por isso, senhores, reconhecer Garibaldi como Capital Nacional do Espumante é reconhecer uma contribuição extraordinária do município ao desenvolvimento do setor. Ao fortalecimento do turismo, não só local, mas do turismo no Brasil, à geração de trabalho e renda, ao desenvolvimento da comunidade e à valorização da cultura vitivinícola. Também, não só de Garibaldi ou do Rio Grande do Sul, mas da cultura vitivinícola brasileira.

É também reconhecer, não posso deixar de falar, que o espumante de Garibaldi é, historicamente, um exemplo de bebida legal. Ela é fruto de um setor que atua com ética, com transparência e com respeito ao consumidor. Porque, como eu costumo dizer sempre, atrás do vinho e do espumante legal, existe toda uma cadeia legal.

Desde o viticultor legal, ao vinicultor, passando pelo enólogo legal, pelo sommelier, pelo restaurante, enfim, até chegar ao consumidor legal. E Garibaldi traduz tudo isso. Qualidade, responsabilidade e muito amor pelo que faz.

Já encerrando e agradecendo pela oportunidade, reforço que essa audiência é mais do que uma formalidade legislativa. Essa audiência pública de 10 de novembro de 2025 é o reconhecimento da alma do espumante brasileiro, de uma cidade que transformou trabalho em arte, fé em vocação e herança em

orgulho nacional. E que, com toda justiça, merece o título de Capital Nacional do Espumante.

Muito obrigada.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, senhora Heloísa, pelas belas palavras. Uma honra termos a senhora aqui representando a Câmara Setorial Brasileira, esse setor grandioso, esse setor que trabalha, busca e luta dia a dia para termos produtos melhores, uma briga, vamos dizer assim, comercial melhor, em busca de melhores leis para nossos produtos também, para buscarmos ser mais competitivos.

E também não posso deixar de convidar a senhora: Em Garibaldi, sempre nos meses de março e novembro, temos o Vintage, que é uma festa muito legal aqui da nossa querida Garibaldi, dos anos 60, 70, com muito espumante. Então, fica o convite aí para a senhora, uma oportunidade dessas, que a senhora puder vir nos prestigiar com a sua visita, seria uma honra para nós garibaldenses aqui, ficaríamos muito agradecidos. E também convido a senhora, se a senhora quiser acompanhar aqui a nossa audiência pública aqui, com certeza tem grandes amigos da senhora e pessoas do setor, que tanto lutam e contribuem para esse setor nosso aqui na nossa região do estado do Brasil.

Muito obrigado

Eu queria deixar registrado também aqui a presença do senhor Adeliano Cargnin, chefe-geral da Embrapa. Obrigado pelo prestígio da presença. E o senhor Michel Zignani, vice-presidente da ABE, Associação Brasileira de Enologia. Obrigado pelo prestígio. A nossa secretária de turismo, senhora Lina Furlanetto. A nossa presidente da Apeme, senhora Rosana. Obrigado pelo prestígio da presença aqui. Também o nosso presidente da CIC, Carlos Bianchi. Obrigado pelo prestígio. E o nosso Henrique também, da Emater. Obrigado também pelo prestígio aqui. Também quero deixar registrado também aqui o nosso colega aqui, o Jair Matias da Rosa, representante do MDA, Ministério do Desenvolvimento Agrário. Obrigado pelo prestígio de estar conosco nessa audiência pública. Bom, eu abriria agora para as conversas aqui, para a gente realmente defender a nossa oficialização da Capital Nacional do Espumante.

Eu abriria talvez, Ricardo, com você aqui, quer falar para nós aqui um pouco. Pode ser na tribuna, acho que fica legal. Só ligar o microfone aí.

- Ricardo Morari - Associação de Produtores de Espumantes de Garibaldi:

Boa tarde a todos.

Acho que depois de tudo que a Heloísa falou aí, a gente só tem que reforçar aqui, não sobrou muito o que a gente falar, mas com certeza a história do Espumante no Brasil se confunde com a história da Garibaldi. Nós temos datado o primeiro Espumante de 1913, sendo a cidade fundada em 1900.

Então, as histórias da cidade e do Espumante iniciaram juntas aqui. Os principais eventos ligados à história do Espumante brasileiro aconteceram em Garibaldi, como a Heloísa comentou, o primeiro Espumante método Tradicional. Os primeiros registros também do Espumante método Charmat.

Na década de 70, com o Bacardi Martini ou Martini Rossi, os primeiros Espumantes moscatéis do Brasil também sendo elaborados aqui pela primeira vez. Então hoje, se o Brasil é uma referência internacional nesse produto, nós temos que falar com orgulho que Garibaldi fez parte disso e iniciou esse desenvolvimento e daqui foi se espalhando por todo o Brasil, todo o território brasileiro. Então, acho que além da

importância econômica desse produto para nós, ela tem uma importância histórica, ele é um verdadeiro patrimônio para nós, é um legado que foi sendo construído ao longo desses anos e que nós temos aí a grande responsabilidade de darmos continuidade a esse legado e a reforçar cada vez mais.

Eu estou aqui hoje representando a Associação de Produtores e Espumantes de Garibaldi, fundada no último dia 29 de junho de 2025, então somos uma entidade muito recente, mas que juntou dez importantes empresas aqui do município que, ao longo desses mais de 100 anos de história, foram construindo uma imagem tão positiva que nós temos desse produto. São mais de 1.100 premiações registradas em concursos internacionais até 2024, então é um número muito expressivo. Espumantes de Garibaldi, estou falando, se for pensar em Brasil, são mais de 3.000 prêmios que o Espumante Brasileiro conquistou até 2024 em concursos internacionais.

Então Garibaldi, as empresas de Garibaldi, elas reúnem ali quase 30% das premiações que os Espumantes Brasileiros conquistaram nesses concursos. Então o respaldo da nossa qualidade também, do nosso saber fazer nos diferentes estilos de produto, nos diferentes métodos, e que nós temos que, de alguma forma, valorizar muito isso, promover isso pelo Brasil todo e também fora do país, como a gente tem feito nesses concursos. E esse PL só vem a oficializar algo que nós sentimos.

Enquanto a Heloísa falava, por vezes eu me emocionei, me arrepiei, ouvindo alguém de fora que não vive o Espumante como a gente vive, falando com tanta emoção. Então acho que é nada mais do que a gente oficializar algo que o Brasil já reconhece, que o brasileiro reconhece. E também faz parte desse trabalho que nós temos como responsabilidade de tornar ele cada vez mais forte.

As nossas vinícolas estão aqui também representando o poder econômico e também tudo que tem se investido em tecnologia, em modernizar os nossos vinhedos, as nossas vinícolas para termos cada vez produtos melhores. E eu acho que isso vem também a nos motivar a buscar cada vez mais fazer da melhor forma, termos realmente uma consolidação da qualidade do nosso produto, destacar ele nos diferentes pontos. E aqui eu falo em nome da entidade, das vinícolas que represento, e eu tenho certeza que também as cidades vizinhas aqui também entendem isso e já reconhecem Garibaldi como a Capital Nacional do Espumante.

Então só venho a reforçar tudo isso que a Heloísa falou. Eu lembrei também dessa reunião extraordinária que nós fizemos lá em 2024, onde todos deram seus depoimentos de forma descontraída. Até o Gilberto Pedrucci também estava participando, acho que o Oscar Ló também.

Porque realmente é algo que muitos acreditam que já é oficial isso, de tão consolidado que está. Então agradeço pela ideia, por puxar esse assunto novamente, para nós realmente estarmos buscando isso de uma maneira concreta. Então agradeço a todos pela atenção e deixo a palavra para a próxima entidade que queira se manifestar.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado Ricardo, pelas palavras. Eu peço a gentileza de todos que vão usar a tribuna para identificar a entidade que estão representando.

Então acho que talvez eu convidaria agora o nosso diretor da Fiergs, Gilberto Pedrucci, se puder fazer uso da palavra. Agradeço, obrigado.

- **Gilberto Pedrucci** - Diretor Executivo do Sindivinho e Diretor da Fiergs:

Boa tarde a todos.

Bom, depois da relatoria da nossa amiga Heloísa, eu acho que só nos restaria fazer uma assinatura de acordo e estava tudo certo. Ela foi muito bem, realmente como o Ricardo comentou, nos deixou emocionados por tanto carinho e tanto reconhecimento pela nossa região, pela nossa cidade e pelo nosso espumante. Bom, aqui representando o Sindicato da Indústria do Vinho do Rio Grande do Sul e, de certa forma também a Fiergs, por ser diretor da entidade, gostaria de comentar um pouco mais a respeito da importância do espumante para a indústria.

Toda essa defesa em relação à cultura, ao bem receber que a cidade nos oferece é muito importante. Mas ela tem uma importância, o espumante tem uma importância muito grande e concretamente para as indústrias de vinho. Certamente é o produto mais nobre que as indústrias conseguem produzir no nosso país, no Rio Grande do Sul e, basicamente, em Garibaldi, que foi o primeiro produtor em nível nacional.

Então não há nenhuma vinícola hoje que não tenha no seu portfólio alguns espumantes e são os produtos que nos abrem as portas muitas vezes na parte comercial, em restaurantes, em lojas, em supermercados. Sempre o espumante é o nosso cartão de visita e isso nos reafirma como produtores vitivinícolas. Da mesma forma, em nível mundial, o espumante do Brasil é muito reconhecido, não somente por suas premiações.

Me recordo lá, no final da década de 90, quando fui presidente da Associação Brasileira de Enologia, os primeiros certames e concursos que participei, as pessoas diziam: “Brasil, carnaval... futebol...”, mas as perguntas foram trocando e daqui a pouco eram quantos prêmios o Brasil ganhou, quantas premiações o espumante brasileiro ganhou. Então no meio enológico, no meio mundial, o espumante brasileiro é muito reconhecido. E lógico, se temos esse reconhecimento, se temos essa produção, se as indústrias brasileiras conseguem, vamos dizer assim, avançar com produtos vitivinícolas através do espumante, tudo isso se deve a Garibaldi.

Tudo isso se deve ao pioneirismo dessas primeiras empresas que estiveram aqui, Peterlongo, Georges Aubert, Bacardi, Cooperativa Garibaldi, vou esquecer algumas. Mas, também nesse momento, de pequenas empresas como a minha e de meus colegas que também batalham muito e oferecem um produto de altíssima qualidade e que a gente consegue então representar muito bem Garibaldi. Então para a indústria brasileira do vinho, o espumante é um produto nobre, importantíssimo e que representa muito na parte de comercialização.

Comentar um pouquinho também do que a Heloísa comentou a respeito do vinho legal. Na verdade, as entidades brasileiras do vinho estão fazendo uma campanha que se chama vinho legal. Por que vinho legal? Porque hoje infelizmente estamos sendo inundados por vinhos contrabandeados, frutos do descaminho, principalmente vinhos da América do Sul e que estão concorrendo em desonestidade com os nossos vinhos que são produzidos de forma correta, legal, com nota fiscal, com emprego, com renda. Isso é muito difícil para os nossos produtores de vinho brasileiro enfrentar essa situação.

Então as entidades têm se mobilizado para enfrentar isso e informar ao consumidor da importância de comprar os seus produtos, vinhos, espumantes, que tenham uma rastreabilidade, que tenham uma procedência. Há pouco tempo tivemos esse lastimável evento, principalmente no Sudeste, da contaminação com o produto metanol, que sacrificou algumas vidas. Isso é muito grave.

Já tivemos no passado um histórico disso na Itália, na década de 80 e depois na Argentina também, de produtores que, maus produtores, na verdade, que se utilizaram desse produto e mataram vidas, ceifaram vidas do convívio das pessoas. Então é muito importante. A questão do descaminho é uma questão de saúde pública e nós precisamos convencer os nossos amigos, alertar, informar as pessoas de que eles devem sim comprar vinhos, espumantes de empresas legais.

Por isso a Campanha Vinho Legal. Também gostaria de agradecer ao Ivan Brugalli, que trouxe o tema à tona aí, e à deputada Denise Pessoa, agradecê-la aqui publicamente, porque é um tema de extrema importância para o nosso município e esta ponte que tu fazes, Ivan, e o trabalho da deputada Denise, são muito importantes para que a gente oficialize o que de coração já existe, que é a Garibaldi, Capital Nacional do Espumante.

Muito obrigado pela oportunidade, um grande abraço a todos e vamos para a próxima.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, Sr. Gilberto Pedrucci, pelas palavras, pela contribuição. Realmente vale o elogio público sempre. Esse é um PL, na realidade, do ex-deputado Mauro Pereira, de 2018, e o atual deputado Covati Filho. E hoje quem está na comissão, presidente da Comissão de Cultura, é a deputada Denise Pessoa. E juntamente com a interlocução do Ivan Brugalli, a gente está buscando realmente oficializar esse título merecido para Garibaldi.

Obrigado realmente pelo apoio. Então eu convidaria agora o nosso amigo Oscar Ló, representando a entidade Fecovinho. Então, se nosso presidente Oscar Ló puder fazer uso da palavra, a gente agradece.

- Oscar Ló - Fecovinho, presidente da Cooperativa Vinícola Garibaldi:

Obrigado. Boa tarde a todos. Parabéns Cassio por essa iniciativa.

Saudar a Heloísa, é um prazer te ver. Tu acabas nos emocionando com as tuas falas. Eu até, enquanto você falava, estava pensando que, com uma advogada dessas, estamos bem representados. Mas a gente sabe que a Heloísa fala de coração, porque ela já manifestou isso várias vezes para nós, em outras oportunidades. Então tudo o que ela se manifestou aqui, realmente, é o que ela sente.

Saudar todos os participantes, as entidades aqui presentes. Falar do espumante de Garibaldi, eu vou acabar sendo repetitivo com o que já foi colocado. A gente sabe da importância que o espumante tem para o município de Garibaldi, para a economia de Garibaldi. O primeiro espumante pelo Método Tradicional foi feito aqui. O primeiro, do método Charmat, também foi feito aqui. O tipo Moscatel, Processo Asti, também foi elaborado aqui. Então, isso, na verdade, o que está sendo feito agora é somente oficializar aquilo que na prática já existe. É de conhecimento de todos, a região reconhece Garibaldi como referência na elaboração dos espumantes.

Então, parabenizar sim, mas é oficializar aquilo que já existe. Então eu acho que sim, que é o momento de fazer isso. E para não me tornar repetitivo, eu gostaria de abordar um tema muito importante e até com a presença do nosso amigo do MDA, do Ministério do Desenvolvimento Agrário, falar da importância que esse setor tem para a nossa região.

Estamos comemorando esse ano os 150 anos da imigração italiana e a gente sabe o papel da produção da uva dos nossos primeiros imigrantes, aquelas variedades mais comuns, com métodos de produ-

ção bem difíceis, mas, mesmo assim, o vinho naquela época era um elo de ligação entre as famílias, as comunidades e, com o passar do tempo, a importância histórica que esse produto teve pra nossa região. Hoje a gente tem dados que mais de 12 mil famílias dependem da produção da uva.

E quando a gente fala de 12 mil famílias, são 12 mil pequenas propriedades, agricultura familiar. Então a uva, o vinho, o espumante, o suco de uva também que tem um papel muito grande pra nós, ele ajuda a manter uma grande quantidade de pessoas na atividade rural e de forma justa, de forma digna, com remuneração. A gente conhece a nossa região como um todo e a gente sabe a qualidade de vida que tem no nosso interior. E a uva propicia essas condições.

Se nós formos não muito tempo atrás, dez, quinze anos atrás, era difícil um jovem dizer que era agricultor, que era colono, porque era depreciativo. Hoje não, hoje eles falam com orgulho que são agricultores. Então a gente mudou o conceito de uma região toda.

Então é nesse ponto que eu gostaria de reforçar e mais uma vez parabenizar. Sem dúvida, Garibaldi é sim a Capital Nacional do Espumante. O que nós precisamos é formalizar essa denominação.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado presidente Oscar. Eu convidaria então agora o presidente da Aviga, o Marcos Carlesso, então se quiser usar a palavra.

- Marcos Carlesso – Presidente da Aviga:

Boa tarde a todos, vereador Cássio, demais vereadores, autoridades aqui, colegas da Enologia, da cidade aqui também. Sou Marcos Carlesso, eu estou aqui representando a Aviga, Associação das Vinícolas de Garibaldi. Alguns aqui já até se manifestaram, alguns associados da Aviga, mas também lembrando desses pequenos produtores que a Aviga tem, que fazem um trabalho bastante importante. Todos começaram pequenos na verdade, mesmo os grandes começaram pequenos. Então esse é um trabalho bastante importante também.

Como Oscar vinha falando, os produtores da uva são uma peça fundamental nisso. Quando chegamos aqui há 150 anos atrás não existia espumante, não existia vinícolas, era mata a ser desbravada. Então a importância desses trabalhadores, dos nossos descendentes italianos, que são enraizados fortemente aqui em Garibaldi. Mas não só eles, a gente tem aqui culturas de outras regiões também, da França, de outros locais, que contribuíram fortemente para o desenvolvimento vitivinícola e principalmente do espumante. Também não gostaria de ser repetitivo, parabenizar todos que falaram, muito bem colocado. A Heloísa também, belas palavras, parabéns.

Eu gostaria só de fazer referência talvez ao irmão Pacômio, que se diz que ele ajudou também a aperfeiçoar esse método através do trabalho com o Peterlongo. Então esse era o irmão Marista que conseguiu aperfeiçoar e o Peterlongo conseguiu colocar em prática realmente o espumante. Então só para fazer uma menção a esse irmão Marista que acredito que é bastante importante de se lembrar.

Eu agradeço a todos e com certeza a nossa cidade merece esse título, que já tem de direito, mas agora teremos de fato. Então agradeço a todos, muito obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado Marcos pelas palavras. Continuando, não sei se talvez o senhor Adeliano Cargnin poderia usar a palavra, nosso gerente geral da Embrapa, do vizinho município de Bento Gonçalves. Obrigado pela presença.

- Adeliano Cargnin - Chefe-geral da Embrapa Uva e Vinho:

Muito boa tarde a todos, boa tarde presidente Cassio. É uma satisfação enorme estar pela primeira vez aqui na Câmara de Vereadores de Garibaldi, participando de um momento tão importante, tão relevante para a cidade e eu diria para a região. O título está sendo buscado para a cidade, mas toda a região ganha.

A Heloisa falou muito bem, os colegas aí que fazem parte também da Câmara Setorial falaram, toda vez que a gente trata alguma pauta na Câmara Setorial, a gente sempre busca fortalecer o setor vitivinícola e não só regional e estadual, mas como brasileiro tem crescido muito, o setor vitivinícola nos últimos anos ganhou uma importância muito grande. O espumante, mais ainda, o suco, o Oscar comentou, a gente tem um crescimento muito significativo no suco, o espumante muito premiado internacionalmente. O consumo hoje do espumante brasileiro, ao contrário do vinho, o brasileiro busca um consumo de espumante muito mais de indústria nacional e o vinho já é ao contrário. É uma luta muito grande para a gente melhorar esse consumo. A Embrapa, como órgão de pesquisa oficial do governo ligado ao Ministério da Agricultura, vê também de forma muito positiva esse título para Garibaldi.

A gente sabe que toda a região, o Estado, cresceu muito na produção de espumante, mas historicamente os números, os relatos, atestam para que a história realmente é muito forte aqui em Garibaldi. Eu não sou natural aqui da região da Serra, já estive morando em vários estados brasileiros e realmente quando se fala em espumante, se remete muito às vinícolas aqui de Garibaldi, especialmente à Cooperativa Vinícola Garibaldi. Então a marca da Cooperativa é muito forte.

E uma coisa muito importante também que eu gostaria de deixar aqui como um relato, um reforço, um apoio a esse projeto é que também não é o fato de ser pioneiro, de ser iniciado, é que é importante, é relevante e justifica o título. Mas atualmente, para a economia, o Pedrucci colocou também, a Heloísa, é uma atividade muito forte também. E a gente tem visto que não só as grandes vinícolas, a Cooperativa talvez é a mais emblemática aqui e mais histórica, mas a gente tem visto que os pequenos produtores também estão se modernizando.

Agora mesmo, eu vim de um evento promovido pelo deputado Guilherme Pasin, onde ele com recurso de uma emenda parlamentar e aí eu quero parabenizar a deputada Denise também por essa ação. Então o apoio dos parlamentares hoje é fundamental, não só com projetos de lei, mas com recursos via emendas, que hoje o recurso do poder público está praticamente 50% na mão do Legislativo. Então saber aplicar de forma correta e dar o retorno para a sociedade é fundamental.

Voltando então ao projeto do deputado Pasin, onde ele aplicou o recurso de uma emenda para um caminhão para fazer envase de vinho, no caso era vinho, para pequenos produtores. Então isso mostra uma iniciativa e também uma busca para os pequenos produtores agregar valor ao seu produto e não só produzir a uva, e também isso reflete na qualidade. Então ter um equipamento moderno que faça o envase e a rotulagem do vinho, isso aumenta ainda mais a qualidade, mostra também um apetite do setor por inovação.

A gente que trabalha com pesquisa é muito satisfatório ver o setor que inova. A inovação se dá no momento que o produtor, que a indústria se apropria de uma tecnologia, de um ativo desenvolvido e realmente faz com que aquilo seja acrescentado no seu sistema de produção. Seja com produtividade, com facilidade na produção, seja com qualidade e agregação de valor.

Então eu quero parabenizar aqui a Câmara de vereadores, parabenizar a deputada Denise por essa iniciativa e desejar sucesso nesse pleito e dizer que a Embrapa também, como parte do setor, está apoiando e à disposição para qualquer apoio adicional. Muito obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

A Embrapa, que tanto faz pelo nosso estado, pelo Brasil e pelo setor da uva e do vinho. Obrigado realmente pela presença, pelo prestígio. Eu convidaria então agora o nosso vice-presidente da ABE, Michel Zignani, se puder usar a palavra aqui, Associação Brasileira de Enologia. Obrigado, Michel.

- Michel Zignani - Vice-presidente da ABE:

Boa tarde a todos, vereador Fachi, Heloísa. Bom te ver de novo, agora por via digital.

Pessoal, eu confesso que me chamou um pouco de atenção, me causou um pouco de surpresa quando veio o convite para participar. Afinal de contas, Garibaldi já é a Capital do Espumante. Já é uma coisa consolidada.

Reforçando o que já foi dito, de que de fato, efetivamente, as pessoas já reconhecem, no Brasil inteiro, Garibaldi como verdadeiramente a Capital do Espumante. Eu estou representando a ABE, que é a Associação dos Enólogos do Brasil. E o nosso trabalho, claro, primeiramente é fazer a promoção, trazer conteúdo para o enólogo, a formação do enólogo.

E junto com isso também fazer a promoção do vinho, fazer a promoção da carreira produtiva, dos produtores, das vinícolas, todo o setor. E um pouco olhando para essa questão de indústria, de volumes, mundialmente falando já, a gente enxerga no mundo vitivinícola uma pouco da redução do consumo de maneira global, especialmente dos vinhos tintos. O que não ocorre para vinhos brancos e principalmente para espumantes.

Mundialmente, o consumo de espumantes tem crescido e a produção de uvas para espumantes ela já supera hoje a produção de vinhos tintos. Esse ponto é relevante, porque aqui no Brasil também a gente identifica o clima como sendo favorável, como sendo o melhor para produzir. A gente já tem o maior produto do Hemisfério do Sul e, para alguns talvez, um dos melhores do mundo.

Então, é um produto relevante, que a gente tem uma condição muito favorável para produzir. É uma indústria que é agrícola, a sua essência, ela promove o turismo. É muito relevante esse momento agora, cada vez mais vai crescer a bebida espumante.

E é importante a gente ter essa proteção, digamos assim, do nome. A ABE apoia no que precisar na parte técnica. A gente está à disposição como um incentivo para a bebida, para a cadeia produtiva, para Garibaldi.

Eu, como garibaldense, sinceramente é um orgulho estar aqui nesse momento que é tão importante para a cidade. Parabenizo a quem está puxando à frente e valorizando a nossa bebida. Que a gente consiga, muito em breve, ter esse nome oficializado, mais do que tudo. Muito obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, Sr. Michel Zignani, pela contribuição e pelo trabalho dessa Associação de Enologia com todo o setor. Parabéns pelo belo trabalho. Eu convidaria o Sr. Jair Matias da Rosa, representando o Ministério do Desenvolvimento Agrário, para usar a palavra e fazer uma contribuição para nós. Obrigado pelo prestígio, caro Jair.

- Jair Matias da Rosa – representante da Superintendência Regional do MDA:

Boa tarde a todos.

Meu nome é Jair Matias. Estou aqui representando a superintendência regional do Ministério do Desenvolvimento Agrário, o superintendente Newton. Ele disse que gostaria muito de estar aqui, mas essa semana estão acontecendo as conferências regionais dos territórios aqui no Estado.

Hoje ele estava em deslocamento para o Uruguai, então não poderia estar aqui. Então, fico feliz de estar aqui nesse momento, nesse evento, porque Garibaldi, como todos já disseram, já é a Capital do Espumante. Eu mesmo sou um comprador assíduo dos espumantes de Garibaldi e presenteio muitas pessoas. Inclusive, eu tenho uma minha irmã que moram nos Estados Unidos, e cada vez que ela vem, ela leva o espumante de Garibaldi porque o pessoal gosta muito.

Então, já é reconhecido. Então, quero agradecer a Denise Pessoa, a nossa deputada, por essa ação de estar trazendo essa discussão, para que isso fique mesmo, para que as próximas gerações inteiras reconheçam isso como a cidade, como a Capital do Espumante. Então, gostaria também de dizer que a superintendência do MDA e tantos ministérios estão à disposição para que a gente possa conversar, para discutir políticas relacionadas às pequenas propriedades, que Garibaldi, que a região, é um exemplo do que deveria ser o desenvolvimento das pequenas propriedades, do que a gente poder andar pelo interior aqui de Garibaldi, da região, e ver o interior desenvolvido, com qualidade de vida, onde as pessoas têm muita qualidade de vida.

Eu acho que, do Brasil, a gente está em uma das regiões que mais existe qualidade de vida, que as pessoas têm acesso às tecnologias, têm acesso a saúde, a educação, então a gente está sim em uma região muito desenvolvida do ponto de vista humano, e com certeza o vinho, a uva, o espumante, têm uma parcela muito importante para que essa região seja uma região tão desenvolvida como ela é do ponto de vista humano mesmo. A gente poderia andar pelo interior, ter as comunidades com acesso asfáltico, as famílias com qualidade de moradia, com qualidade também da produção de tecnologias, que aqui a Embrapa ajuda a desenvolver, o Instituto Federal ajuda a desenvolver, as parcerias público-privadas também, que são muito fortes na região. Então isso, com certeza, traz muita alegria de poder estar aqui em uma região que tem isso, que tem a oferecer, inclusive, como modelo de desenvolvimento para outras regiões, e isso é importante a gente ressaltar. E quando a gente está aqui, está em uma região que contribui com isso, tem como o companheiro da Fecovinho falou ali, 12 mil famílias vivendo da produção, da viticultura, e isso é muito importante porque traz um desenvolvimento regional sim, e traz um modelo de desenvolvimento que, com certeza, pode ser também visto como modelo para outras regiões, então isso é muito importante.

Então, parabenizar o presidente Cassio, parabenizar novamente a deputada Denise Pessoa pelo in-

centivo e por ter tomado a decisão de buscar e trazer de volta a discussão, e hoje está sendo uma data importante para que isso seja consolidado. Então deixamos à disposição a superintendência do Ministério do Desenvolvimento Agrário para que a gente possa estar discutindo, inclusive, parcerias dentro das políticas já existentes. E também colocar que no dia 17 de dezembro estará ocorrendo a conferência estadual do desenvolvimento territorial que vai ser no Porto Alegre, vai ser no Ministério da Fazenda, lá no auditório do Ministério da Fazenda, onde vão estar sendo discutidas justamente as propostas de políticas públicas para o próximo período. Então, obrigado, Ivan, pelo convite, obrigado a todos aqui, e parabenizar a Garibaldi por tanto desenvolvimento e também por esse título importante que é a Capital do Espumante. Obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, Sr. Jair, representando, então, a Ministério da Superintendência de Desenvolvimento Agrário. Eu convidaria, então, o nosso amigo Luciano Rebelatto, do Consevitis, então se puder fazer a gentileza do uso da palavra.

- Luciano Rebelatto - Consevitis-RS, presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Garibaldi, Boa Vista do Sul e Coronel Pilar:

Muito boa tarde a todos. Então, caros vereadores, um cumprimento especial a todos vocês, aqui, todos que representam a entidade, um cumprimento especial a todos. A minha querida amiga Heloísa, presidente da Câmara Setorial, que, por sinal, está com o slogan do Consevitis, né, “Invista na Saúde e Beba Vinho Legal”. Um slogan que é uma campanha que o Brasil inteiro simpatizou, que ela tem o intuito de não só promover economicamente o consumo do vinho legal, legal de duas formas, legal economicamente e também legal na questão de legal mesmo, de ser simpático.

Quero pedir desculpa a todos, né, a gente estava em um evento em Bento Gonçalves, pelo atraso, entregando uma unidade imóvel de envase, né, muito simpática também à Sociedade do Vinho, onde a Associação Enovinho de Bento Gonçalves vai fazer a gestão e fica à disposição também do setor vitivinícola e de Garibaldi, mas é do Rio Grande do Sul como um todo essa unidade. Queria dizer a todos que, quanto ao projeto, né, a iniciativa aqui da nomenclatura, Capital do Espumante, ela tem muito a ver com a base, né, que são os agricultores. Eu, como representante aqui também do Sindicato, digo a vocês todos que nós somos apoiadores, agradeço muito e parabenizo a quem teve essa iniciativa, né, ou quem percebeu que nós estávamos ainda sem essa oficialização.

Digo que os agricultores se apoiam com certeza, né, pois dentro desse setor do espumante estamos também nós, os agricultores. De uma forma bem simples, contem, então, com o Sindicato, contem com o Consevitis para o que precisar, estamos à disposição e que consigamos, né, logo ali na frente, esse título tão esperado e que vem ao encontro aqui dos nossos anseios para promover ainda mais a nossa bebida. É isso, muito obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, senhor Luciano Rebelatto, representando o Consevitis e os nossos agricultores também. Eu gostaria de convidar o Henrique da Emater, se quiser fazer uso da palavra, Henrique quer fazer uso, quer

contribuir também, fica à vontade.

- Henrique Thomas Queiroz – Emater:

Boa tarde a todos, boa tarde a Cassio, a todas as autoridades aqui presentes.

Eu moro em Garibaldi há 12 anos, né, represento a Emater aqui no município, ela está presente em 494 municípios. E em todos os nossos encontros, quando eu falo que sou de Garibaldi, já perguntam se trouxe o espumante para nós. Então já vejo, o sobrenome de Garibaldi já é o espumante. Então apoiamos muito essa ideia, né, eu acho que é um reconhecimento. Nós temos um município, todos os anos estamos inaugurando na média de duas a três agroindústrias e vinícolas familiares que agregam valor da sua produção. Temos que reconhecer a qualidade dos nossos enólogos, das empresas e dos nossos agricultores, que é onde nasce a qualidade do nosso espumante, depende lá da uva. Então esse reconhecimento eu vejo que traz essa importância e dá orgulho para os nossos produtores.

Então a gente vê cada vez mais a juventude apostando na viticultura, então esse reconhecimento só vem a agregar. A gente está com um curso de mulheres da viticultura, estamos na terceira edição dele e as mulheres querem fazer o espumante das mulheres, eles queriam lançar na Fenachamp agora. Então para a próxima Fenachamp a gente está com esse projeto, está aproveitando o MDA, né, então vamos estar conversando ali, buscando apoiadores das cantinas locais também. Elas são muito proativas, está sendo uma experiência bem legal nesse sentido, tanto para a vinificação e para a produção do espumante. Então é só deixar o nosso apoio, né, precisando de alguma coisa, a Emater está à disposição e parabenizar pela iniciativa. Obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado Henrique da Emater, obrigado pelo prestígio. Convidaria então agora o nosso presidente da CIC, Carlos Bianchi, se quiser contribuir aí, a gente gostaria muito da sua palavra.

- Carlos Bianchi - Presidente da CIC Garibaldi:

Bem, muito boa tarde a todos, prazer e satisfação estar aqui com vocês nesse momento. Eu, como presidente da Câmara de Indústria e Comércio aqui de Garibaldi me sinto na obrigação, meu caro Cassio Fachi, presidente da Câmara, de falar algo do que nos é pertinente, sobre os números de Garibaldi. Eu falar sobre espumantes, sobre champanhe, sobre agricultura, meu querido Jair, seria redundante tudo o que vocês já falaram. Como bem disse o Pedrucci, a mim só restaria endossar e assinar embaixo.

Mas nós temos uma radiografia da nossa economia, um encadernado, que se chama Balanço Econômico, ao qual todos os anos a gente estuda os números do nosso município, aqui de Garibaldi. E a indústria vitivinícola, Oscar Ló, desponta como um dos principais pilares da economia garibaldense. Sabe-se que quando se fala em 12 mil pessoas, 12 mil famílias, unidas em prol de uma mesma cultura, com 12 milhões de garrafas de espumantes sendo produzidas durante o ano, a gente imagina o mundo do vinho, imagina o mundo econômico que isso gera e a renda que isso traz.

Gostei, na sua colocação, senhor Jair, do reconhecimento para o nosso agricultor, nosso colono. Inclusive essa oficialização não podia ser em melhor hora. Nós estamos comemorando 150 anos da imigração italiana no Brasil. Italianos e por outras descendências também que chegaram aqui sem nada, apenas

com fé e vontade de trabalhar. E esse título não foi a esmo, não foi por mero sorteio, como a senhora bem colocou, foi por um trabalho desenvolvido em torno de 100 anos. A senhora colocou que nos anos de 1940 já tinha Garibaldi nas gôndolas de supermercados do Brasil afora, inclusive no exterior.

Então isso nos enche de orgulho, isso nos faz mais do que nunca sentir o peso da responsabilidade de aqui representar a Câmara de Indústria, Comércio e Serviços. Serviços do homem do campo. A indústria de vocês que são os responsáveis e o comércio que é gerado por toda essa indústria, por toda essa cadeia.

Parabéns aos atores. Feliz os que idealizaram que fosse perpetuado e fosse oficializado Garibaldi como a Capital Nacional do Espumante. Muito obrigado a todos.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, nosso presidente da CIC, Carlos Bianchi, pelas palavras, pela contribuição.

Eu convidaria a senhora Rosana, presidente da Apeme, da nossa associação dos pequenas e médias empresas.

- Rosana Ogliari Debiasi - Presidente da Apeme:

Boa tarde, Cassio, presidente da Câmara, todos os vereadores aqui, a todos os presidentes representando entidades e associações. É um prazer estar aqui hoje de tarde. E pra mim sobrou muito pouco pra falar, porque todos já falaram que isso já precisava ser falado.

Mas eu gostaria de colocar como a nossa cidade é entrelaçada com o espumante. Contar um pouco da minha história, porque quando criança, meu pai e meu avô trabalhavam onde foi produzido o primeiro espumante aqui do Brasil. E eu ia lá e pra mim era mágico. Ver aquelas garrafas, aquele espaço, pra mim era maravilhoso. Na ideia de uma criança que era como se fosse um palácio, uma coisa encantada. Mal eu sabia que realmente o espumante é uma coisa que encanta todo mundo. Mas naquela época, na minha inocência, eu não sabia.

Mais tarde eu tive o privilégio de representar a cidade como soberana da Fenachamp, na década de 80, na segunda Festa Nacional de Champanha. Que se podia chamar champanha na época, hoje é espumante. E hoje estou aqui representando os pequenos e médios empresários. Então vocês veem como tudo se entrelaça. Aposto que todos aqui que estão presentes têm alguém que trabalha numa empresa, numa vitivinicultura, na produção do espumante ou do vinho.

E é isso que faz da nossa cidade o que ela é hoje. E por isso que nós amamos tudo o que nós produzimos aqui. Eu tive a oportunidade de morar fora daqui do estado e conversar com muitas pessoas a respeito disso. E as pessoas diziam que quando eu falava sobre a minha cidade e sobre o espumante, meus olhos brilhavam. Porque a gente realmente ama o que a gente faz. Então eu acho que nós merecemos receber esse título.

Obrigada, Dona Heloísa, por suas palavras. Me emocionei quando a senhora falou. Obrigada por todas essas colocações que foram feitas aqui hoje.

E acredito que merecemos esse título. Obrigada a todos.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Convido a nossa secretária de Turismo, a senhora Lina, para também fazer a sua contribuição.

- Lina Berto Furlanetto - Secretária municipal de Turismo e Cultura:

Olá meus amigos e minhas amigas. Os chamo de amigos e amigas porque somos, né? Como a gente está num momento que temos muitas entidades e muitos conhecedores do produto espumante e vinho, eu não tenho muito o que falar nessa área. Mas, turisticamente, eu quero deixar dito para vocês que quando o turista procura Garibaldi, ele procura porque já sabe que somos a Capital Nacional do Espumante, que já sabe que aqui ele vai chegar, poder sentar em qualquer barzinho de nossa cidade ou em qualquer estabelecimento de gastronomia e poder degustar um bom espumante.

Então, eu acredito que esse título sim, somos merecedores dele, mesmo já sendo a Capital Nacional do Espumante, é muito bom que a gente tenha isso no título, por escrito, né? Como eu já falei, em qualquer estabelecimento de Garibaldi e nos nossos lares também, a gente tem o espumante, é a nossa bebida preferida, é a nossa bebida número um, é a que está em destaque em todos os lugares. E para comemorar os 150 anos do nosso município, foi elaborado também um espumante dos 150 anos. Os nossos enólogos aqui que estiveram junto com os italianos, elaboraram um espumante para comemorar essa data.

Então, por que não sermos realmente enaltecidos e conhecidos como a Capital Nacional do Espumante? Eu agradeço ao Ivan, à deputada Denise, a todos que estão empenhados em trazer esse título para nós. Muito obrigada.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado a nossa secretária de turismo. Agora eu convidarei o nosso amigo Ivan, representando a deputada Denise Pessoa, proponente e nos ajudando na Comissão de Cultura.

- Ivan Brugalli - Assessor parlamentar – deputada Denise Pessoa:

Boa tarde a todos, é um prazer estar aqui. Em nome da deputada Denise Pessoa, ela manda um afetuoso abraço para todos os presentes aqui, em especial para o Cassio, que resolveu tomar adiante disso, montou um grupo no Whatsapp, e de lá a gente começou a conversar sobre a Capital Nacional do Espumante.

A Denise, quando ela pegou aquilo que estava engavetado desde 2018, e eu não sei porque muitos desengavetaram e engavetavam de novo, ela me ligou e disse assim, como que vocês não são a Capital do Espumante no papel? Porque de fato vocês já são. Foram essas as palavras que ela usou. E com isso ela disse, vamos tocar esse projeto adiante e vamos desengavetar isso aí. Aí eu falei com a Lina, falei com o Cassio e prontamente eles se dispuseram a fazer essa Audiência Pública, que é um pré-requisito para dar andamento lá em Brasília.

E depois vai para a plenária para votação e queremos ainda esse mês entregar para a deputada e fazer um encaminhamento devido para, ainda esse ano, nós conseguirmos termos no papel o que já é de fato para nós. Não é de direito ainda, mas de fato é para nós. Todos que falaram, agora eu vou falar como Ivan Brugalli, de Garibaldi. Eu me sinto muito orgulhoso com isso, porque todos que falaram aqui são da cadeia produtiva.

Eu acho que eu sou o primeiro a falar aqui que não sou da cadeia produtiva, mas sou da cadeia dos consumidores. Então a minha parte eu faço, eu consumo muito espumante de Garibaldi para contribuir com a cadeia produtiva, né meu vice-prefeito, Adriano. Um dia eu e o Adriano ainda estávamos conversando, a nossa parte a gente faz com isso. Então, e nada mais justo do que nós termos esse título de Capital Nacional de Espumante. Nós tínhamos dois títulos em Garibaldi, um a gente já perdeu, que é o Berço Brasileiro do Esqui. Já tivemos esse título, e hoje nós não podemos perder, temos que botar no papel esse título nosso, que é muito bom.

E para finalizar eu quero dizer para vocês o seguinte, ninguém faz amizades, ninguém comemora nada com um copo de leite, mas muitos fazem amizades e comemoram com uma taça de espumante. Obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado Sr. Ivan Brugalli, representando a nossa deputada federal, Denise Pessoa. Eu quero registrar a presença também aqui do nosso vice-prefeito, Sr. Adriano Carniel, não sei se o senhor gostaria de usar a palavra em contribuição. Não, obrigado. Então antes de abrir a palavra para os colegas vereadores, eu gostaria de abrir a palavra para a Sra. Heloisa, representando a Câmara Setorial, se a senhora quiser finalizar com alguma contribuição, aí a palavra está à disposição da senhora.

- Heloísa Bertoli - Presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Viticultura, Vinhos e Derivados do Ministério da Agricultura e Pecuária - Mapa):

Não quero ser redundante, porque o que pode eu dizer? Todo mundo já sabe, todo mundo já sente que Garibaldi é a Capital Brasileira do Espumante, é a Capital Nacional do Espumante.

E vou dizer mais, ela não é só mais capital brasileira, porque tendo o maior evento borbulhante do país, eu me atrevo a dizer que é da América do Sul. Então esse nosso, eu digo nosso, porque sou brasileira, porque esse título vai ser nosso com pouco tempo, a gente tem que brindar. Eu estou propondo brindar de andado, porque não tem como não ser Capital Nacional do Espumante.

Não tem, não tem como. Enfim, é isso.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, Sra. Heloísa. Obrigado realmente pela contribuição, pela importância, pelo belo trabalho que a senhora vem fazendo juntamente à entidade e a todos os responsáveis do setor. Parabéns e muito obrigado mesmo. Agora eu abriria aos colegas vereadores, se algum colega vereador quer utilizar a palavra. Colega Arnaldo.

- Arnaldo José Seganfredo – Vereador:

Então, eu vejo que não é a quantidade de pessoas que está aqui presente, mas a envergadura do que as pessoas representam. Quando tu vê a CIC, a Apeme, junto com o guarda-chuva que tem a Aviga, né, quando você vê a Emater, o Sindicato, quando você vê o Executivo, o Legislativo, você propondo isso, a própria Embrapa, o MDA, tu te remonta a uma frase bem simples, né, a taça de espumante aqui em Garibaldi está na mão do povo. Porque é pouco lugar que tu vai comer um pastel com uma taça de vinho,

um grostoli com uma taça de vinho.

É pouco lugar que diversas bodegas, bares, enfim, você encontra esta bebida tão nobre, tão alardeada, tão comemorada, nas mais diversas situações. Então aqui temos os grandes, os pequenos, né, nós temos a CIC, nós temos a Apeme, mas a CIC tem os grandes e tem os pequenos. E a Apeme tem algum grande que puxa os pequenos. Oscar Ló, da Cooperativa Garibaldi, acho que é sócio das duas, inclusive, né.

Então, é dizendo isso e com essa satisfação que a gente, nessa audiência pública, fica muito satisfeito, porque quando você vai estudar a letra fria da lei, as leis elas entram em vigor, elas passam a ter validade por diversos motivos. Mas um deles é pelos usos e costumes reiterados. E ela cai pelo mesmo motivo.

Então, o uso de Capitais Nacional do Espumante, de fato, nós já temos. Mas de direito, como bem disseram aqui, nós ainda não temos. Então nós, aqui, nós temos que ser simplesmente a ferramenta, o intermediário, essa soma de esforços de múltiplos partidos, pensando agora politicamente falando, e de múltiplas uniões em prol de um bem comum. Parabéns, Ivan, por ter trazido à baila novamente essa situação, né. E esperamos que, de fato, a gente realmente tenha esse título. Porque quando a gente vai à Brasília, tu diz, tu é da onde? Garibaldi. Ah, terra do espumante. Até o guarda dos anexos da Câmara dos Deputados sabe que Garibaldi é a Capital Nacional do Espumante. Não desmerecendo a pessoa do guarda.

Mas vejam a força da representatividade que tem o nosso município, né, que felizmente agora espero que efetive. Porque para ter de fato e de direito nós podemos comemorar antecipadamente, sim, mas nós precisamos assinatura na última linha para que isso realmente seja efetivo. Então, contem com a Câmara dos Vereadores, contem com esta pessoa no singular, porque também, assim como tantos, faço a minha parte. Obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, colega Arnaldo, colega Perin.

- Gilberto Perin - Vereador:

Obrigado, presidente.

Realmente, bem colocado, é uma honra falar para uma plateia tão seleta, né. E que orgulho dizer que no ano dos 150 anos da imigração temos tantos motivos para comemorar e tantas conquistas feitas. Nós que já temos cabelos brancos, né, Arnaldo. Vai ter gente a imaginar lá na nossa juventude, na nossa adolescência, que o produto ia conquistar o mundo do jeito que o conquistou. Quando a gente ouvia falar da França, da Itália, da Europa como um todo, lá onde que nasceu o produto, dizer, quando é que um dia nós vamos chegar lá? Viver com o trabalho em conjunto, o trabalho feito. Desde lá, Rosana, bem começado, de lá que partiu as raízes realmente, né, esse trabalho maravilhoso que foi feito em conjunto, atingimos hoje.

Hoje nós dominamos o mundo, conquistando medalhas no berço, no berço do espumante, no berço do vinho, né, que também a gente produz muito. Mas o espumante realmente nos identifica. Quando se fala de Garibaldi, né, não só guarda como ascensorista, né, pergunta “o que tem nessa maleta aí, vocês vieram o champanhe?”.

Então realmente a gente traz o nome gravado na cabeça, parece que tem um crachá por onde a gente vai quando a gente fala de Garibaldi. E que honra para nós todos, né, viver esse momento. E realmente aquilo que é de fato e de direito. Que agora passa a ser direito e é uma conquista realmente. Era um título que ninguém vai tirar, mas é bom ter no papel. É bom ter no papel e parabéns pela iniciativa. E com certeza a gente vê que tem um apoio unânime quanto a isso. Obrigado a todos.

- **Cássio Fachi** – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, colega Perin. Colega Lívio.

- **Lívio Antonio Bortolini** - Vereador:

Como é bom ter um público seletor aí que a gente não podia tirar a seleção porque todo mundo é centroavante aqui, né. Estivemos em Brasília na época, quando a gente teve uma conversa com a secretária da Denise Pessoa na época, nesses dias, e a preocupação deles também era isso, que Garibaldi não caísse dessa maneira de perder esse título por algum curioso que tu sabe que isso aí está cheio na volta.

Mas eu me lembro aqui, nos anos de 1960, para te dizer que não sou de hoje, né. Meu pai, falecido pai, que Deus o tenha lá, e eu vou dizer uma coisa para vocês, me orgulhava porque Seu Alino Lorenzini era o comprador de uva que era da antiga Peterlongo. Meu pai produzia de 60 a 70 mil quilos de uva Trebiana, que era pioneira por champanhe. Mas aquilo ficou de recordação. E uma parte era Peverella. O pai era um dos produtores que entregavam na Peterlongo, graças a Deus. Então para te ver que de produtor, que até uma certa idade fiquei lá de produtor, e agora eu virei consumidor. Nossa seleção, é seletor do outro lado, não é de produzir, é de consumir. Obrigado.

- **Cássio Fachi** – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, colega Lívio, colega Luana.

- **Luana Meneghetti** - Vereadora:

Boa tarde a todos.

É de fato uma honra estar participando desse momento. Cheguei um pouquinho atrasada, inclusive, peço desculpas, porque eu estava justamente comprando espumante, né, vereador Arnaldo. Estaremos em Brasília essa semana, e a gente não pode se atrever a chegar lá sem o nosso produto, porque somos mandados de volta. Então eu estava fazendo uma compra para a gente levar, e ouvindo aqui as histórias de todo mundo, e fico muito feliz por estar participando desse momento.

A gente sabe que a gente participou, alguns anos atrás de uma briga com uma cidade vizinha que tentou roubar o nosso título, né. Mas somos de fato, e todo mundo sabe, a Capital do Espumante. E agora espero que de direito também. E me atrevo a ir mais a fundo, ouvindo as histórias, inclusive, do nosso colega da Emater sobre o espumante da mulher, que a gente não deixe que isso termine aqui.

Que a gente continue fomentando essa questão com as mulheres, e com as crianças nas escolas, porque não? Estava aqui lembrando um pouquinho da minha história também, quando fui estudante do Ensino Médio, estudei no Instituto lá em Bento, no Instituto Federal, e infelizmente não fiz o curso de Enologia. Naquela época, eu não era inserida nesse mundo, não tinha esse contato, né. E conheci lá o filho

do Pedrucci, o Guilherme, que é da minha idade, que estudou Enologia, e que agora com essa declaração ele vai com certeza me ligar depois e falar que te avisei.

Me arrependo muito de não ter feito o curso de Enologia, porque hoje, como vereadora, ou como cidadã de Garibaldi, eu poderia estar contribuindo muito mais pra minha sociedade. Se tivesse esse caminho, que talvez eu não fui instruída e não fui apresentada antes. Então, quem sabe a gente pense como vereadores aqui em conjunto, em algum projeto, pra envolver escolas também, né.

Pra que eles sejam apresentados nesse mundo, que esse mundo não seja, como o Lívio falou antes até, de um público seletivo que está aqui, né. Que ele seja pra todos os garibaldenses. Então fica aí o cutucão para os meus colegas, pra gente pensar num projeto bacana para as escolas. Obrigada a todos.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, Colega Luana. Colega Giovan.

- Giovan Henrique Flores - Vereador:

Obrigado, Presidente Cassio. Cumprimentando todas as pessoas, todas as entidades aqui representadas. Há poucos dias também, tivemos com alguns deputados em Brasília, e o nosso maior presente é o espumante, né Oscar. E isso é um orgulho imenso pra nós. Olhamos nossas marcas aqui, a entrada de Garibaldi, tem o logo de Garibaldi com a tacinha, né. A própria entrada da Fenachamp, que é o espumante com as duas taças.

E Carlos Bianchi, nosso duelo do espumante, que tivemos também no rodeio, né, um grande duelo. Sexta-feira, abaixo de chuva. Isso aí leva a nossa marca pra diversas cidades, cerca de 50 cidades participando do nosso rodeio. E levando a marca de Capital Nacional do Espumante. Então, depois de oficializado, muito importante ter um reconhecimento da marca da nossa cidade sendo a Capital Nacional do Espumante. Obrigado.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Obrigado, colega Giovan. Não sei se alguém mais quer contribuir de alguma forma, com alguma palavra. Está tudo ok?

- Arnaldo José Seganfredo – Vereador:

Só para dizer que nós mudamos, na última legislatura, mudamos a nossa logomarca.

- Cássio Fachi – Presidente da Câmara Municipal de Vereadores:

Sim, a logomarca da casa também é uma taça de espumante com as borbulhas. Bom, enfim, pra gente ir finalizando aqui, eu quero agradecer aí, na realidade, a indicação desse projeto de lei, do ex-deputado Mauro Pereira, do atual deputado Covatti Filho, da nossa deputada Denise Pessoa, através do assessor Ivan Brugalli. Obrigado pelo trabalho.

Então, agora a gente deve finalizar a Audiência Pública. Tem uma série de burocracias para levarmos isso para Brasília, né. E realmente oficializarmos Garibaldi como a Capital Nacional do Espumante. Eu quero agradecer realmente pelo trabalho das entidades, Ricardo Morari representando a APEG, Luciano

Rebelado, do Consevitis, Rosana Debiasi, aqui da nossa Apeme, o Marcos Carlesso, da Aviga, Henrique, da Emater, temos aqui também o Adelião Cargnin, gerente geral da Embrapa, Oscar Ló, da Fecovinho, o nosso Gilberto Pedrucci, do Sindivinho, nosso Carlos Bianchi, da CIC, importantíssima entidade aqui representando não só indústria, comércio, todos os setores, o nosso querido aqui Jair, do MDA, obrigado pelo prestígio, a senhora Heloísa, da Câmara Setorial, realmente a todos. Quero dizer realmente que todas as entidades, o nosso Poder Público, através do nosso vice-prefeito Adriano Carniel, e dizer que realmente essa oficialização realmente vai continuar mantermos nessa responsabilidade do trabalho sério, do trabalho legal, desse trabalho construtivo e dessa responsabilidade como setor, como todas as entidades, como todos nós garibaldenses aqui e região temos com esse setor.

Então eu quero realmente dizer aqui como Poder Público, que na realidade quem agradece e quem dá os parabéns hoje somos nós, nós consumidores, nós garibaldenses, nós do Poder Público, por esse trabalho de responsabilidade, de seriedade, que ela nasce desde a agricultura, os agricultores, ao Sindicato, aos enólogos aqui, o nosso querido Michel representando a ABE, que faz um belo trabalho buscando a profissionalização. As entidades sempre buscando aprimorar a questão da qualidade dos nossos vinhos espumantes.

Então realmente eu quero parabenizar a todas as entidades, todos os responsáveis e dizer aqui que realmente estamos muito felizes em levar esse trabalho adiante como Casa Legislativa e a gente espera realmente que a gente consiga, até o final do ano, a gente brindar realmente Garibaldi com esse título oficial da Capital Nacional do Espumante Brasileiro.

Então eu quero na realidade encerrar essa Audiência Pública, agradecer a presença de todos e dar realmente os parabéns a todos vocês, uma salva de palmas.

Obrigado a todos.



A Câmara de Vereadores de Garibaldi convida para **Audiência Pública** que será realizada no dia **10 de novembro de 2025, às 16h30**, no Plenário da Casa Legislativa.

O encontro tem como tema a **oficialização de Garibaldi como "Capital Nacional do Espumante"**, proposta apresentada por meio do **Projeto de Lei nº 9692/2018**, em tramitação no Congresso Nacional.

Sua presença é muito importante para que este reconhecimento seja oficializado, valorizando o histórico, o legado do trabalho, da cultura e da vocação de nosso município.

Garibaldi 03 de novembro de 2025

Cássio Fachi
Presidente
Câmara de Vereadores de Garibaldi



Governo libera crédito para reformar casa

Desde ontem, interessados em fazer melhorias ou pequenas obras em casa podem participar do Programa Reforma Casa Brasil. A linha de financiamento, promovida pelo Ministério das Cidades, em parceria com o Ministério da Fazenda, oferece R\$ 40 bilhões em crédito com juros abaixo do mercado (a partir de 1,17% ao mês) e condições adaptadas às diferentes faixas de renda familiar.

A solicitação pode ser feita por meio do app ou do site da Caixa. Pelos mesmos canais, é possível simular quanto poderá ser emprestado. O crédito está disponível para moradores de áreas urbanas em capitais, municípios com mais de 300 mil habitantes ou que façam parte de regiões metropolitanas. Não é preciso participar de programas habitacionais.

Assim como a Minha Casa, Minha Vida, o Reforma Casa Brasil é dividido por faixas de renda, com financiamentos a partir de R\$ 5.000, podendo chegar a até 50% do valor de avaliação do imóvel. Segundo o Ministério das Cidades, o valor deve ser utilizado na compra de materiais de construção, no pagamento de mão de obra e na contratação de serviços técnicos. Com o empréstimo é possível pintar a casa própria ou alugada, trocar telhado, fazer um cômodo novo e instalar energia solar, por exemplo. Para liberar a primeira parcela do crédito, que corresponde a 90% do valor emprestado, será necessário enviar fotos do local que será reformado. Após a compra do material e a realização da obra, será preciso comprovar, com fotos, a conclusão dos serviços para receber os 10% restantes do crédito. O cliente terá que pagar a primeira prestação 30 dias após a assinatura do contrato.

Se não houver comprovação da realização integral da obra, será cobrada multa e o nome irá para o cadastro restritivo. Todo o processo será digital. O interessado deverá acessar o site ou aplicativo da Caixa, informar os dados da renda e do imóvel e simular a operação. Após a aprovação, o contrato será assinado digitalmente. Para contratar, é necessário residir em área urbana, possuir renda mensal bruta familiar de até R\$ 9.600,00 - classificadas em duas faixas e ter uma avaliação de crédito aprovada: A faixa 1 é para renda bruta familiar mensal até R\$ 3.200,00, e, a faixa 2, de R\$ 3.200,01 até R\$ 9.600,00.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 40/2025

Objeto: Registro de Preços para aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha, para as Secretarias Municipais, Gabinete do Prefeito, Escolas e demais órgãos municipais, conforme Termo de Referência - Anexo I, deste Edital. **Abertura das propostas dia 14/11/2025 às 08h30min**, através do site www.portalcompraspublicas.com.br. Informações de 2ª a 6ª, das 8h às 12h das 13h às 17h, no Setor de Compras e Licitações, pelo telefone nº. 0xx51 3487-1020 e pelo e-mail pregao@glorinha.rs.gov.br. Glorinha, 04 de novembro de 2025.

Carlos Leonardo Vargas Carvalho - Prefeito Municipal

CLUBE ATLÉTICO GUARANY
EDITAL DE CONVOCAÇÃO DA
ASSEMBLEIA GERAL Nº 01/2025

ASSEMBLEIA GERAL Nº 01/2025

O Presidente do Clube de Aterro do Rio de Janeiro, convocando todos os sócios para o presente ato, que nesta data são em número de cerca, para se reunirem em Assembleia Geral Extraordinária, a fim de deliberar sobre a seguinte ordem do dia:

1. Realizar-se as dependências de Associação Atlética Banco do Brasil – AABR, Rua Conselheiro Rodrigues Alves, nº 100, 2º andar, sala 201, no dia 23 de fevereiro de 2025, às 19 horas, com a presença da maioria absoluta dos sócios; ou às 19 horas e 30 minutos, se a maioria absoluta de número de sócios, com a seguinte ordem do dia:

a. Eleição da Diretoria e dos membros titulares e suplentes do Conselho Fiscal para o ano 2025, conforme o estatuto;

b. Prestação de contas do exercício 2025;

c. Assuntos gerais de interesse da Associação.

2. O Presidente convocará os membros dos comitês que concorrerão aos cargos da Diretoria e dos nomes dos membros do Conselho Fiscal, devendo ser apresentada por escrito através de e-mail para ca.juravareuniao@gmail.com, até o dia 21 de fevereiro de 2025.

3. Assuntos Gerais.

Deonir José Cachele
Presidente

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSE DO NORTE/RS

AVISO DE LICITAÇÃO

O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO NORTE, através de seu Projeto Municipal e sua Equipe de Apoio Técnico Público que realize o Edital de Licitação nº 14/2025, de 14/03/2025, de acordo com as informações abaixo: Processo nº517/2025 – Pregão Eletrônico nº472/2025, para aquisição de medicamentos para farmácia básica municipal – SMS (RETIFICADO), no dia 17/11/2025, as 09:15hs. Processo nº520/2025 – Concorrência Eletrônica nº2/2025, para contratação de empresa especializada para manutenção e instalação de postes de iluminação pública, no dia 17/11/2025, as 09:15hs. Processo nº521/2025 – Concorrência Eletrônica nº3/2025, as 09:15hs. Processo nº525/2025 – Concorrência Eletrônica nº2/2025, para contratação de empresa especializada para manutenção e instalação de postes de iluminação em patrimônio municipal – SMTEL, no dia 25/11/2025, as 09:15hs. Processo nº523/2025 – Pregão Eletrônico nº5/2025, para aquisição de um serviço de manutenção e instalação de infraestrutura de rede de fibra óptica, no dia 17/11/2025, as 09:15hs. Processo nº76/2025, para definição de registro de preços para aquisição de 200 m² de concreto utilizado, pelo período de um ano – SMOU, no dia 18/11/2025, as 09:15hs. Processo nº545/2025 – Pregão Eletrônico Régua nº7/2025, para definição de registro de preços para aquisição de 2000 sacos de 25 kg de massa de gesso para construção civil, no dia 17/11/2025, as 09:15hs. Os interessados em participar desta licitação e suas propostas, deverão ser apresentadas até o dia do julgamento. Os respectivos editais encontram-se disponíveis na sede da CML, situada a rua XV de Novembro, 14, 2º Andar, centro de São José, no link LICITAÇÃO do site www.saojosedonorte.gov.br, no Portal da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL, site o empreiteiro e o licitante, e no endereço eletrônico licitacao@saosjosedonorte.gov.br.

AUTOMÓVEL CLUBE DO RIO GRANDE DO SUL

EDITAL DE CONVOCAÇÃO - REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DELIBERATIVO 1ª E 2ª CONVOCAÇÃO

No uso das atribuições que me são conferidas pelo Estatuto Social, convoco os Senhores Membros do Conselho Deliberativo do Automóvel Clube do Rio Grande do Sul para a Reunião Ordinária a realizar-se nos dias 24 de novembro de 2025, no endereço: avenida, situada no Autódromo Internacional de Tarumã, Estrada Capitão Gentil Machado de Godoy, nº 5905 - Barro Elva - Viamão/RS, em primeira convocação às 19h00 e em segunda convocação às 19h30, com qualquer número de presentes, para deliberar sobre a seguinte Ordem do Dia:

- 1ª - Eleição e posse do Presidente e dos Vice-Presidentes da Diretoria do Automóvel Clube do Rio Grande do Sul;
- 2ª - Assuntos gerais;

Viamão, 03 de novembro de 2025.
Airton Diehl
 Presidente do Conselho Deliberativo
 Automóvel Clube do Rio Grande do Sul

PREGÃO SRP 90014/2025

Serviço Manutenção Predial

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE - UFCSPA torna público que no dia 18-11-2025 às 10:00, procederá a abertura do processo SRP nº 90014/2025, objetivando contratação de serviços de engenharia contínuos de manutenção predial, preventiva e corretiva, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme conceitos, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. O Edital encontra-se disponível no endereço eletrônico www.licitacoes.ufcspa.rs.gov.br. Em caso de dúvidas, entrar em contato através dos seguintes contatos: fone/fax: (51) 3306-7000 e e-mail: licitacoes@ufcspa.rs.gov.br.

Comissão Permanente de Licitações da UFCSPA

Sindicato dos Trabalhadores nas Empresas de Refeições Coletivas, Refeições Convênio, Cozinhas Industriais e Restaurantes Industriais do Estado do Rio Grande do Sul

EDITAL DE CONVOCAÇÃO DE ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA

Vem através do presente edital, de acordo com as disposições estatutárias e legais afinentes, por seu presidente, convocar os integrantes da Associação Geral Extraordinária e os sócios do Sindicato da Associação Geral Extraordinária e da Associação Geral Extraordinária a se realizarem conforme segue:

Dia 12/02/2025 primeira chamada às 16:00 e segunda chamada 16:30. Local Sede da entidade sito à Rua Garibaldi, 173, Centro, Estoril/RS.

Para a seguinte ordem de trabalhos:

Con a seguinte ordem de prioridades:

- a) Inicialmente, a discussão sobre a fixação das normas coletivas de trabalho, a partir de 1º de Janeiro de 2020 até o dia 31 de dezembro de 2020 e as convenções coletivas de trabalho;
- b) Definição e aprovação da pauta de reivindicação para discussão na negociação coletiva;
- c) Autorização para diretoria do sindicato, a apresentação e a pauta de reivindicação ao sindicato patronal, respectivo, considerar favorável acordo ou convencimento coletivo, adequar a reivindicação a possível legislação supramencionada, contestar proposta patronal ou oposições de terceiros, ou interpor outras medidas que visem a efetivação das reivindicações da categoria;
- d) Autorização para estabelecer o vínculo de contribuição assistencial, considerativa e negociada em favor do sindicato e estabelecer seu valor;
- e) Deliberação quanto a ser ou não manifestar em aberto a assembleia geral da categoria a resolução final dos litígios.

Estão, 04 de Novembro de 2020
Edson Rodrigues Carvalho – Presidente

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
PRO-REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

AVISO DE LICITAÇÃO

ORGAO: Universidade Federal do Rio Grande - FURG
LICITAÇÃO: Concorrência Eletrônica nº 30004/2025
OBJETO: Execução da entrada de energia elétrica em média tensão, rede interna
 Município (MT) - Baixa Tensão (BT) e subestações - Campus Novo RS285 - Sítio
 Lourenço do Sul.
DATA DE ABERTURA: 19/11/2025 às 09h00min
INFORMAÇÕES: Coordenação de Compras - Avenida Itália, Km 08 - Prédio
 da PROPLAD, Campus Caminhos - Rio Grande - RS, telefones (51) 3293.6825
 ou 3233.6828, e-mail: edital.duvidas@furg.br das 09h00min às 12h00min e das
 13h30min às 17h30min.
RETIRADA DO EDITAL: O Edital está à disposição dos interessados no site
www.furg.br/compras e www.furg.br.
ASSINAM: Adilson de Souza Pereira - Diretor de Administração de Material e José
 Felipe Duarte da Silva - Coordenador de Compras.

EDITAL DE 1º e 2º PUBLICOS LEILÕES DE ALIENAÇÃO FIDUCIÁRIA

[illegible]

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 05/2025

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE GARIBALDI-
RS, CONVOCA, os Senhores Vereadores, para uma **Audiência Pública** a ser realizada no dia **10 de novembro de 2025, às 16 horas e 30 min**, neste **Poder Legislativo**, em favor da oficialização de Garibaldi como "Capital Nacional do Espumante", proposta pelo PL 9692/2018, que tramita no Congresso Nacional.

Garibaldi, 03 de novembro de 2025

Cássio Fachi
Presidente

EDITAL DE CONVOCAÇÃO ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA

SINDICATO DOS TRABALHADORES NAS INDUSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO DE CAXIAS DO SUL
 O Sr. Carlos do SULPR, seu presidente, no uso de suas prerrogativas legais e estatutárias; CONVOCA todos os TRABALHADORES que exercem atividades nas **IND. DE OLEOS VEGETAIS NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**, para comparecerem a Assembleia Geral Ordinária, a ser realizada em Caxias do Sul, no Estado do Rio Grande do Sul, no dia 14 de Novembro de 2020, às 14h, no local a seguir:
 Prédio, Boa Vista de Sul, Carlos Barbosa, Garibaldi; Figueiras Vares, Farroupilha, Flores da Cunha Nova Roma do Sul, Nova Piedade, Veranópolis, Vila Flores e São Marcos, para participarem da Assembleia Geral Ordinária a ser realizada, dia 14 de Novembro de 2020, em primeira convocação às 14h, e em segunda convocação às 16h, no local a seguir:
 Primeiro Machado, nº 2157 em Caxias do SULPR. Afim de deliberarem sobre a seguinte: **ORDEN DO DIA:**
 01. Análise da proposta para paida de reivindicações em relação à data-base 01º de fevereiro de 2020; 02. Análise da proposta para paida de reivindicações em relação a outros pontos, acórdãos ou supostos e, se final, aprovação ou não da paida de reivindicações da categoria;
 03. Autorização aos membros integrantes da Direção Executiva do SINDICATO, observadas as atribuições legais, para representarem os trabalhadores em negociações com o empregador, no intuito de obterem melhores condições de trabalho;
 04. Autorização aos membros integrantes da Direção Executiva do SINDICATO, observadas as atribuições legais, para representarem os trabalhadores (sindicato da categoria econômica ou empresa); solicitar o perdão de medalhão na SPT; assinar protocolo de negociações; convencer ocelos do trabalho a acordos coletivos de trabalho, e, se não obtiverem êxito, solicitar a intervenção do Ministério Público do Trabalho, para que seja determinado o pagamento de indenização por danos morais e materiais;
 05. Autorização aos membros integrantes da Direção Executiva do SINDICATO, observadas as atribuições legais, para, se necessário, ressaltar eventual impossibilidade justificada, ajuizar e processar pedido judicial; Instaurar e processar dissídio coletivo de natureza econômica ou jurídica; contestar dissídio coletivo; firmar acordos e acordos de conciliação; e, se necessário, recorrer ao Poder Judiciário para a obtenção de sentenças, recursos e recursos, para prosseguir, mediante interposição de recurso; e
 06. Autorização aos membros integrantes da Direção Executiva do SINDICATO, observadas as atribuições legais, para, se necessário, interpor recurso de apelação, para prosseguir, mediante interposição de recurso;
 07. Deliberação sobre a instituição da contribuição assistencial em favor do SINDICATO, como contrapartida para a negociação coletiva, a ser instituída em 01º de fevereiro de 2020, com base no artigo 6º, inciso III, da Constituição Federal de 1988, e no artigo 1º da Lei nº 1.324, de 1954, referente ao piso da categoria da norma revisada, por duas vezes, assegurado o direito de oposição ao trabalhador não associado. E assegurado o direito de oposição ao trabalhador não associado, desde que manifestado na Assembleia ou, na hipótese de ausência justificada, manifestado perante o Sindicato, na sede em Caxias do Sul, ou sub-sede em Garibaldi, ambas em horário comercial, pessoalmente, por requerimento individual e de pronto porte, excepcionada a hipótese de manifestação por escrito, desde que devidamente assinada e rubricada pelo interessado, e quando a manifestação da oposição através de outros meios legítimos.

Caxias do Sul, 27 de outubro de 2006
Presidente
Daniel dos Santos Contreiras



AUDIÊNCIA PÚBLICA

Oficialização de Garibaldi como "Capital Nacional do Espumante"

Dia: 10 de Novembro de 2025

Hora: 16h 40m

Local: Câmara de Vereadores

Nº	Nome	Entidade/Órgão/Repres.
1	Bento Rosa	Arte Concreto
2	Cassius André Fant	CIC Garibaldi
3	João Amador	CIC Garibaldi
4	WAV BRUGALLI	CAB. DEP. DENISO PESSOA
5	Gilberto Pedrucci	SINDICATO-RS
6	JAIR MATIAS DA ROSA	SUPERINTENDENCIA M.D.A.
7	Thomaz L. Carlessa	AVICA
8	Oscar L.	Coop. Coli.
9	Denise Funaratto	Rádio Garibaldi
10	Rigildo Rossi	APEG
11	Carlos Bianchi	CIC
12	Edico A. Meneguetti	APEG
13	HENRIQUE THOMAS QUINHOZ	EMATER.
14	Adeliano Lafini	Embrapa
15	Apri Funaratto	Secret. Turismo
16	Michel Zugnoni	Mi ABE
17	Lucas Guarnieri	MDB
18	Rosa Delisi	Apeme
19	Luciano Philott	Consultor

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE, SALVE VIDAS!"

Travessa 31 de Outubro, 59 - Centro - Garibaldi - RS - CEP 95720-000 - Fone: 54 3464 8400 -
www.camagaribaldi.rs.gov.br - contato@camagaribaldi.rs.gov.br - Ouvidoria: 0800 644 1234

20	Carmino Paulu	Presidente (Vereadores)
----	---------------	-------------------------

Nº	Nome	Entidade/Órgão/Repres.
21	ANAÍDO GEBANEROS	VEREADOR
22	RIBSON DO CARVALHO	VEREADOR
23	JOÃO LUIZ	VICE PREFEITO
24	WILSON A. BASTOS	Vereador
25	Guarany Flores	Vereador
26	Luana Menezes	Vereadora
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		

6. IMAGENS EXTRAS



PIONEIRO

Ano XXXIII Nº 128 - Caxias do Sul, sábado, 11 de julho de 1981

Empresa
Jornalística
Pioneiro S.A.



Fenachamp inaugurada

Figueiredo, o primeiro Presidente da República a visitar Garibaldi, inaugurou ontem a Fenachamp, que deverá receber até o dia 26 cerca de 100 mil visitantes. O Presidente, que visitou os estandes da Festa durante duas horas, foi cumprimentado pelo diretor-presidente da Empresa Jornalística Pioneiro S.A. Bernardino Cente. (Páginas 25 a 32)



Jornal Pioneiro, Caxias do Sul, RS - 1981

O CMN decidiu ainda recomendar aos bancos Central e do Brasil que adotem o mesmo sistema a respeito de financiamentos para permitir que o

Saldo é calculado em 100 bilhões

BRASILIA — A fração do preço de garantia de 1,4% em C&F de 100 bilhões a ser paga pelos bancos, segundo o Conselho Monetário Nacional (CMN), é de 14 bilhões. O saldo da conta é de 86 bilhões, segundo o CMN.

Essa soma, a ser paga pelos bancos, é de 14 bilhões, segundo o CMN. O saldo da conta é de 86 bilhões, segundo o CMN.

Essa soma, a ser paga pelos bancos, é de 14 bilhões, segundo o CMN. O saldo da conta é de 86 bilhões, segundo o CMN.

Casas explicou que essa medida corrige o Governador, porque está, "nos termos que se propõem as medidas de Governador de Território, em função que os recursos que os municípios recebem são provenientes das vendas". Segundo o parlamentar, é bem verdade que os municípios recebem os recursos de vendas para a realização de obras de infraestrutura, mas não as eleições nos Estados. O Ministério da Justiça considerou de grande importância para a democracia brasileira o discurso do Presidente Figueiredo no Município de Fátima, no Rio Grande do Sul, lembrando que "os municípios são os responsáveis por todo o trabalho de melhoria da qualidade de vida dos cidadãos".

PODE B. DEVE?

O Ministro da Justiça afirmou, a tarde, na Fundação Getúlio Vargas, para a assinatura de um contrato que beneficiará o Arquivo Nacional, dirigido pelo ex-prefeito de Porto Alegre, Celso Moreira Franco. Na entrevista, que aconteceu à imprensa, antes de retornar a Brasília, o Ministro Abílio Avelar disse que o Presidente Figueiredo não hesitou em fazer qualquer compromisso a mais para a realização das eleições de 82, já que tem restrição no Brasil e no Exterior, em comprometer com elas.

FUTUROLOGIA

O Ministro Abílio Avelar afirmou na imprensa que existem dificuldades "aquilo que ainda não tem sido resolvido". Ele afirmou que não hesitou em fazer qualquer compromisso a mais para a realização das eleições de 82, já que tem restrição no Brasil e no Exterior, em comprometer com elas.

Figueiredo abre em Garibaldi a festa da champanha

PORTO ALEGRE — O presidente João Figueiredo encerrou ontem, uma visita de pouco mais de 30 horas ao Rio Grande do Sul — tempo em que inaugurou o terminal de trigo e soja do Porto de Rio Grande, abriu a campanha eleitoral de 1982, em Esteio; deu início simbólico ao XI Campeonato Brasileiro de Esqui e inaugurou a 1ª Festa Nacional da Champanha (Fenachamp), em Garibaldi. Este foi seu último compromisso oficial no estado.

A Fenachamp foi aberta oficialmente pouco depois do meio dia, quando o presidente, erguendo um cálice de vinho junto com o presidente da festa, Adolfo Alberto Lona, fez seu único pronunciamento público do dia: "Ao provar desta terra, e na oportunidade da 1ª Fenachamp, eu faço questão que esta prova seja também um brinde ao esforço que o imigrante italiano fez para chegar até ele, e ao povo desta terra que soube fazer pedra de nossa pátria uma terra de felicidade, paz e trabalho".



Jornal O Fluminense, Niterói, RJ - 1981

Tribuna da Imprensa, RJ - 1981



Igreja de S. Matias, exemplo da arquitetura magiar

Budapeste uma musa vaidosa do Danúbio

Budapeste não é mais um velho e nobre império, nem a fúria revolucionária de um império. A cidade tem um espírito novo, um espírito que está vivo em suas ruas e casas, e ao mesmo tempo é uma metrópole moderna e bonita, com uma população gentil e hospitaleira, que reconhece o Danúbio com muito mais generosidade e calor do que o próprio Danúbio reconhece em sua vida.

A capital da Hungria, com mais de dois milhões de habitantes, é também conhecida como a "Cidade do Danúbio" ou "Cidade do Danúbio". Por isso, Budapeste é conhecida como a "Cidade do Danúbio".

do Hotel Hilton, que contrasta totalmente com o refinamento das construções magiares.

COMPRAS

Em Budapeste o comércio vende as mais variadas peças que se possa desear a preços baratíssimos. Incluem-se livros, discos e obras artísticas. O artesanato e todo o artesanato vem vindo comercializado para o Ocidente. São celebrações bonitas com flores bordadas, as montanhas, a variedade de animais, e cristais, as pedras em madeira e tantas outras coisas são oferecidas a preços realmente baixos.

Por outro lado, se os concertos, balé e a ópera não de melhor qualidade, o mesmo não ocorre com as diversões turísticas, geralmente ultrapassadas.

A HOTELARIA

Palace em Budapeste e não falar de sua gastronomia, não tem sentido. Por melhor que seja a permanência na Hungria, não dá para comer pratos típicos.

1ª Festa Nacional do Champanhe

A cidade de Garibaldi, situada na região serrana do Estado do Rio Grande do Sul e conhecida por possuir a mais expressiva economia vinícola do País, será palco da 1ª Festa Nacional do Champanhe (Fenachamp), que terá início no próximo dia 10, se estendendo até 26 de julho. A festa, em que a localidade sempre teve o hábito de celebrar todo o município.

De acordo com o prefeito municipal, Leão Antônio, Garibaldi, a Fenachamp, que está sendo financiada pela Prefeitura juntamente com o Centro de Indústria, Fábri e a Associação Comercial, tem como objetivo básico, além de incentivar a produção, criar parcerias e estimular a implantação de novas indústrias vinícolas, uma vez que a cidade é totalmente voltada para essa atividade.

ECONOMIA

A Fenachamp será realizada numa área de 100 mil metros quadrados no interior de uma estrutura de 3 mil metros quadrados em formato de cruz. Neste local, uma espécie de pavilhão, o visitante poderá encontrar uma variedade de produtos de champanhe nacionais, assim como acompanhar a todas as etapas do processo de industrialização do produto, e também provar diversas tipos de comida típica da culinária italiana, predominante na região, ao som de corais e bandas tradicionais locais.

A comenda administrativa da cidade de Garibaldi dispõe uma média anual de 53 mil toneladas de uvas, com uma produção de vinho equivalente a 42 milhões de litros e 8 milhões 307 mil 239 garrafas de champanhe. Para a produção, tanto do vinho como da champanhe, dessa natureza, o município conta com 13 estabelecimentos de vinificação, possuindo uma capacidade produtiva de armazenamento de 87 milhões de litros de vinho, em uma área de 3 mil 800 hectares de plantação.

Com 800 metros de altitude e um total de 28 mil 130 habitantes, a "capital do champanhe" ocupa uma área territorial de 393 quilômetros quadrados, onde desenvolvem-se, entre outras coisas, atividades de grande expressão local. Atualmente, Garibaldi é considerada o maior produtor de champanhe do Brasil, com 210 produtores cadastrados e 540 vinhos, que ocupam uma área de 600 metros quadrados de vinha montada de trepadeiras de corte e de 1 milhão e 900 mil unidades.

expressão local. Atualmente, Garibaldi é considerada o maior produtor de champanhe do Brasil, com 210 produtores cadastrados e 540 vinhos, que ocupam uma área de 600 metros quadrados de vinha montada de trepadeiras de corte e de 1 milhão e 900 mil unidades.

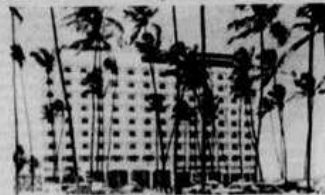
HISTÓRICO

Organizada em cerca de Cr\$ 50 milhões, a Festa Nacional do Champanhe deverá trazer de retorno, segundo as previsões do prefeito Leão Antônio, um total estimado em torno de Cr\$ 8 a 10 milhões. Uma vez que o valor dos ingressos referentes à visita aos Pavilhões, com direito a saborear todos os tipos de champanhe, será de Cr\$ 100 para adultos e Cr\$ 50 para estudantes e menores.

Segundo o secretário-executivo do Conselho Municipal de Turismo (Comtur), José Inácio da Silva, estão sendo finalizadas diversas obras em preparação ao evento, tais como: o restaurante para 500 pessoas, piscina, lago para passeio de barco circundando a piscina, área de campismo, área de recreação com parque infantil. O parque propriamente dito já conta com área de lazer composta de mesas de concreto, churrasqueiras para refeições no bosque.

Constituída em 1900, a cidade de Garibaldi possui sua evolução histórica intimamente ligada às correntes migratórias que chegaram ao Estado do Rio Grande do Sul em fins do século passado. Primeiramente chegaram na então chamada Colônia do Condado de São Leopoldo os imigrantes franceses, e, em seguida, os italianos que atualmente são os predominantes na região. Meses após surgiram algumas famílias polonesas bem como 700 imigrantes provenientes do Tíbet Austríaco.

Nos tempos atuais Garibaldi conta com um comércio crescente, artesanato variado, indústrias exportadoras de champanhe, fábrica de móveis e metalúrgicas. No setor turístico destacam-se a primeira pista artificial de esqui da América Latina, visitada por turistas de todo o País.



Hotel Quatro Rodas Olinda

Olinda ganha hotel de cinco estrelas

Na Praia da Casa do Calado, em Olinda, Pernambuco, foi inaugurado na semana passada o Hotel Quatro Rodas Olinda. O local fica a apenas 20 minutos do centro de Recife e o edifício é cercado de palmeiras e exóticas, defronte à praia (foto).

O hotel, de cinco estrelas, tem 308 apartamentos no centro de uma área de 18 mil metros quadrados, acabamento luxuoso e instalações modernas, incluindo centro de convenções e quadras esportivas.

O Hotel Quatro Rodas Olinda exigiu investimento de 125 milhões de dólares, cerca de um bilhão de cruzeiros e utilizou em seu acabamento material local e trabalho de artesãos do próprio Nordeste para sua decoração interior e exterior, para proporcionar aos turistas de passagem por Pernambuco a vantagem de conhecer, com muito conforto, uma das cidades mais tradicionais do Brasil.

Coração marca campanha que promove o Rio

Para simbolizar a Campanha "Rio Com Mais Amor" lançada pela Rios para promover a Cidade do Rio de Janeiro no Brasil e no exterior, foram utilizados dois gólemes e um coração. João Roberto Krebs, presidente da empresa carioca, explicou a escolha.

— Além de ser o símbolo de nosso movimento, o gólem, este ano, representa a força e a coragem.

Setembro tem reunião mundial de Odontologia

A Comissão dos Serviços Odontológicos das Forças Armadas vai se reunir no Rio de Janeiro, a partir de 3 de setembro, a convite do 69º Congresso Mundial de Odontologia, que se estará realizando no Brasil naquele ocasião. Escrito, Marinho e Aeronáutica já elaboraram a agenda prevista para a Conferência Internacional do Rio de Janeiro da qual far

Brasil será um

Jornal do Commercio, Rio de Janeiro - 1981

Escotismo

Escoteiros Imigrante está organizando uma noite, com uma tripada que irá alegria e divertimento. Ainda não está a data e o local, mas o presidente grante, Coutinho, disse que "deverá ro de mais de 500 pessoas. Os dois escoteiros da cidade devem emprestar para o Imigrante, já que o reitar virá em benefício daquele grupo

semana o aniversário do Grupo de Tracy, de Farroupilha, ocasião em que ovos meninos receberão o seu distintivo de Primeira Classe. A testa das presidente Tartarotti e o chefe do Grupo, il. Depois de um Fogo de Conselho a janta, no CTG da vizinha cidade de Comissário Distrital deverá dizer pre-

este domingo o aniversário de fundale Escoteiros Moacara, de Caxias do como seu primeiro chefe o abnegado Depois de tantos anos de lutas, o a lugar destacado no Escotismo como seu atual presidente o advogado-Paraschin, que está envidando esforço vir a ser construída a sede própria início de obras deverá acontecer aino.

Vinhos: Garibaldi bate recorde

O município de Garibaldi continua se destacando como um dos principais pontos de vinificação de uvas. Na safra deste ano, como já aconteceu em anos anteriores, as cifras altamente positivas colocam Garibaldi na privilegiada posição de 2º município industrializador de vinhos do Brasil.

Conforme pesquisa realizada junto aos estabelecimentos responsáveis pela vinificação da matéria-prima, na safra de 1981 Garibaldi vinificou mais de 58 milhões de quilos de uva. Este volume é considerado pelos industriais do vinho como excelente, pois Garibaldi se coloca em situação de evidência no que se refere ao volume de industrialização, superado apenas por Bento Gonçalves.

Garibaldi possui atualmente 51 estabelecimentos produtores de vinhos e derivados de uva. Esses estabelecimentos se encontram espalhados por todos os pontos do território municipal, destacando-se os grandes produtores localizados na cidade.

De um tempo para cá vem se difundindo nos produtores a ideia de cultivar uvas de qualidade. As uvas viníferas, utilizadas para a produção de vinhos de qualidade, representam uma fonte segura de maiores dividendos para o viticultor, devido ao seu alto preço, em comparação com a cotação das uvas comuns. Neste particular Garibaldi registra a cada ano que passa um sensível crescimento em termos de

uvas viníferas. Na safra deste ano, dos 58 milhões de quilos de uva, vinificados, 40% estão representados por uvas viníferas, isto é cerca de 23 milhões de quilos. Esses dados proporcionam uma análise mais aprofundada, colocando Garibaldi na condição de maior produtor do País de vinhos finos, proporcionalmente ao volume de uva vinificada.

A vinificação de 58 milhões de quilos de uvas proporciona a Garibaldi condições para produzir cerca de 43 milhões de litros de vinho, elevando o município à posição de 2º município industrializador de vinhos do Brasil.

CHAMPANHA

Mesmo com as elogiáveis cifras no que se refere à vinificação de uvas e produção de vinhos finos, Garibaldi se destaca no País pela produção de champanha. A produção de 80% da champanha comercializada no País valeu a Garibaldi a denominação de Metrópole Brasileira do Champanhe. Aliás, não poderia ser diferente, pois foi justamente em Garibaldi que Manoel Peterlongo, no ano de 1913, iniciou a elaboração do primeiro champanha brasileiro, com

Garibaldi é o município que mais produz champanha no País



fermentação na própria garrafa. Outros seguiram seu exemplo, tais como: Georges Aubert (Champanha Georges Aubert), Cooperativa Vinícola Garibaldi (Champanha Precioso), Martini Rossi (Champanha De Greville), e Profiri (Champanha M. Chandon).

O champanha classifica-se em: brut, seco, demi-sec (meio doce) e doce. Os champanhas brut e seco são companhias ideais para aperitivos e refeições. Por sua vez, os champanhas doce e demi-sec, são excelentes acompanhamentos para sobremesas. O champanha, pelas características pro-

prias de todo espumante, deve ser bebido a baixa temperatura, pois será dessa forma que se apreciará totalmente suas qualidades. Num balde com gelo, durante 20 ou 30 minutos, é a forma mais correta de esfriá-lo.

É justamente para mostrar para toda região, Estado e País, o seu produto mais nobre, o champanha, que Garibaldi está organizando com muito afino e cuidado a 1ª Festa Nacional do Champanhe (FENACHAMP), que será realizada no Parque Santa Mônica, de 10 a 26 de julho deste ano.

Garibaldi, uma história de trabalho

As primeiras famílias a povoaram a região de Garibaldi tinham origens suíças e francesas e, pouco depois, chegaram os imigrantes italianos provenientes das regiões do Piemonte, Lombardia e Vêneto. Assim, tudo começava a acontecer. Corria o ano de 1875 e, no ano seguinte, somaram-se outras famílias chegadas da Polónia e do Tirol austríaco, que a exemplo de seus predecessores viam no Brasil a grande esperança do futuro. Na época, a região se denominava

Conde D'Eu, situada num dos vales mais férteis da Encosta Superior do Nordeste Gaúcho.

Em 11 de outubro de 1900, o governo elevava a região à condição de município e, tanto este como a vila, passariam a chamar-se Garibaldi, numa homenagem que se fez ao herói da Revolução Farroupilha, Giuseppe Garibaldi, um italiano que veio lutar ao lado dos gaúchos.

INICIATIVA
Treze anos depois de sua elevação a condição de mu-

nicipio - em 1913 - Manoel Peterlongo Filho, que havia chegado em 1890 como engenheiro agrônomo, tendo inclusive efetivado o traçado da cidade, elaborou o primeiro champanha brasileiro. A iniciativa teve muitos seguidores que iam consolidar no artesanal fabrico do champanha de alta qualidade o sustento econômico do município. Tanto que, hoje, Garibaldi é a origem de 80% de todo o champanha produzido no País. Uma indústria que comercializa aproximadamente 400 mil caixas do produto nos mercados interno e externo. Isso representa, em proporção, os maiores industrializadores de uvas de castas finas do País, na base de 53 mil toneladas. Ao mesmo tempo em que a crescente demanda exigida pelo mercado faz com que o viticultor da região, ano a ano, aumente sua produção, a qualidade vinífera vai sendo aprimorada. Atualmente, a área cultivada em parreiras é de 43.800 ha.

AVICOLA

Mas, Garibaldi não é apenas a metrópole brasileira do champanha. E, também, o segundo maior produtor de carne de frango do país e o principal produtor avícola do Estado. Existem na região 608 aviários, que comercializam 27 milhões de cabeças anualmente, somente em frangos de corte, o que representa um total de 54 milhões de quilos de carne de frango por ano. A produção diária de ovos para incubação é da ordem de 126 mil.

Paralelamente às atividades vinícolas e avícolas, Garibaldi possui também forte setor de metalurgia, fabricando ferramentas manuais e toda linha de cutelaria e baixelas em aço inoxidável, produção que é comercializada em seu maior volume



Pavilhões abrem às 10 da manhã e fecham às 22 horas

no mercado norte-americano. Assim, com uma economia distribuída em três fortes setores, Garibaldi, é hoje, no Estado, um dos polos geradores de empregos de maior potencial, com o especial detalhe de poder gerar empregos com perfeito equilíbrio entre a cidade e o campo.

TURISMO

A 45 quilômetros de Caxias do Sul e a 115 de Porto Alegre, Garibaldi está a 640 metros de altitude do nível do mar, contando hoje com aproximadamente 30 mil habitantes, com pouco mais de 10 mil residindo na cidade, que hoje representa um forte atrativo no potencial turístico de toda a região. Um exemplo disso pode ser dado em relação à única Estação de Esqui Presidente

Medici, com pista artificial em plástico polietileno, com 2 quilômetros de extensão.

Na verdade, Garibaldi está situada numa região de notoriedade internacional pelas promoções que realiza Caxias, Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Gramado, Canela, entre outras. Assim, a primeira FENACHAMP - Festa Nacional do Champanha - acabou fazendo com que Garibaldi recebesse pela primeira vez em sua história a visita de um Presidente da República, João Figueiredo. Uma festa autêntica em todos os seus aspectos, chegando à exposição de produtos em todos os seus aspectos, chegando à exposição de produtos de estreita ligação com

a área de enologia, desde as empresas que produzem máquinas para cortiças, até as grandes distribuidoras e produtoras de bebidas.

ATIVIDADES

Para as outras áreas não-enológicas, há um estande especial, denominado "Garibaldi hoje", onde são mostradas todas as outras atividades de expressão do município. E até o dia 26 uma série de atrações estarão à disposição das mais de 100 mil pessoas, pois, além do Parque Santa Mônica, da Estação de Esqui, do Festival do Frango e do Vi-o, do desfile de automóveis antigos, há o contato com o artesão, o fabrico do champanha e a visita às cantinas da região, como atrin-tes opções.



Na Câmara de Vereadores, a lembrança dos prefeitos



MARTINI & ROSSI S.A.

Indústria, Comércio e Importação

Sua presença é indispensável

Erguemos um brinde a cada visitante que nos der o prazer de sua presença nessa festa que preparamos com tanto carinho.

Visite a 1ª FENACHAMP.

Temos certeza de que o amigo encontrará em Garibaldi brindes de amizade em garrafas de champanha.



Garibaldi e a Champanha

A cidade de Garibaldi, no Rio Grande do Sul, vive importantes momentos de sua história, com dois acontecimentos que se tornam realidade: a visita do Presidente da República João Figueiredo, ocorrida na última semana, e a realização da Primeira Festa Nacional do Champanha. Conhecida como a Metrópole do Champanha, essa bebida nobre apreciada por todos, Garibaldi é uma cidade de colonização italiana, que dista 115 quilômetros de Porto Alegre, na denominada Encosta Superior do Nordeste do Estado, ligada à capital por rodovia asfaltada e contando com todos os recursos para receber e hospedar turistas de todo o Brasil, que irão visitar a FENACHAMP, que se realiza pela primeira vez no Rio Grande do Sul, numa festa deste gênero e como exaltação e promoção do trabalho dos produtores de uva, os trabalhadores da vinificação, em pequenas propriedades rurais. Começando em 1876 sua colonização, com a chegada dos primeiros imigrantes da Suíça, França e principalmente no Norte da Itália, a então colônia Conde D'Eu, foi transformada em município em 31 de outubro de 1900, recebendo a sua atual denominação em homenagem ao herói italiano Garibaldi, que participou da Revolução Farroupilha e depois nas lutas pela Unificação da Itália.

Formado pela maioria de imigrantes italianos, Garibaldi, como outros municípios da região da serra gaúcha de colonização italiana, viveu e vive as tradições de seus antepassados de além-mar, cultivando as tradições, os costumes e mantendo a fé no trabalho e na disposição de conquistar a nova terra, o que levou o progresso e o desenvolvimento à cidade. Dedicando-se, em grande parte, ao cultivo da videira, ali se desenvolveu uma rica produção agrícola, alicerçada principalmente na produção de uva, para a fabricação de vinhos e derivados. A comida típica também é um dos destaques da cidade, sendo conhecidos os pratos italianos, as massas e macarrões, sempre acompanhados de um bom vinho, características formadoras de uma tempera de aço que enfrentou as dificuldades iniciais da colonização, elevando o nome de muitos imigrantes que hoje são os estelões da sociedade e da cultura da região colonial italiana.

nas sócias.

Garibaldi faz festa nacional pelo champanha

Garibaldi, a metrópole brasileira do champanha, responsável por 96 por cento da produção nacional, realiza no período de 10 de julho a 02 de agosto próximos a 3ª Festa Nacional do Champanha, a festa mais "borbulhante" do Brasil.

Realizada a cada três anos, a Fenachamp tem por objetivo a divulgação do Município de Garibaldi (RS), através de seu produto máximo, e por isto reúne a potencialidade econômica do município, a degustação dos melhores champanhas brasileiros, excelente gastronomia italiana, lanças, cantos, exposições e a hospitalidade do povo garibaldense.

Nesta terceira edição da Fenachamp, haverá uma série de promoções culturais, artísticas e esportivas, além do tradicional desfile de carros típicos e antigas pelas ruas da cidade. Os costumes e usos dos colonos também estarão à mostra na feiratravés da exaltação da herança deixada pelos imigrantes italianos. Os jogos, as vestimentas, a culinária e a cultura italiana estarão presentes, valorizando o trabalho e a vida desses agricultores que perseguem cada ano os ciclos das uvas.

Garibaldi espera com a realização da 3ª Fenachamp a presença de cerca de 150 mil visitantes para oferecer-lhes a oportunidade de degustar o melhor champanha brasileiro.



A caráter, um brinde à excelência da bebida.

consumo

Champanha nacional em alta

Do Rio Grande, com orgulho e borbulhas

O champanha começa a ocupar novos espaços — além de festas e casamentos — entre os consumidores brasileiros. Apenas em 1983, as vendas de champanha aumentaram 20% em relação ao ano anterior e a tendência é um crescimento ainda maior em 84, principalmente porque o governo reduziu a taxa de IPI incidente sobre o produto, de 66% para 30%. O champanha nacional é quase todo produzido para consumo interno, e 90% do total é industrializado no município de Garibaldi, na região serrana do Rio Grande do Sul.

Nem os produtores gaúchos, porém, esperavam um movimento tão grande como o que houve na segunda Festa Nacional do Champanha — Fenachamp —, encerrada domingo atrasado em Garibaldi. Mais de cem mil pessoas compareceram aos pavilhões da Fenachamp para provar da bebida e fazer

encomendas. Os empresários do setor calculam que cerca de oito milhões de litros deverão ser contabilizados até o final deste ano: um crescimento de 60%, apenas, na produção gaúcha de 1983, que atingiu os cinco milhões de litros.

Com o incremento na divulgação da bebida, que deverá ser mantida em evidência a partir de agora, o champanha nacional vai não só estourar suas rolhas como também as estatísticas de venda, e substituir — mediante o vinho — o consumo de uísque entre os brasileiros. As restrições governamentais à importação de bebidas alcoólicas e os reduzidos preços do champanha nacional, em relação ao uísque, explicam a tendência. O champanha *brut* (extra-seco) já vem sendo servido, inclusive, como aperitivo em diversos restaurantes e bares elegantes da capital gaúcha. *Lilian Bem David*

Correio Braziliense, Brasília, DF - 1981 e 1987

Revista Manchete, Rio de Janeiro - 1984

16 • TURISMO • quarta-feira, 17/6/87
JORNAL DO BRASIL

Serra gaúcha

No roteiro dos vales floridos. inverno hospitaleiro, com vinho e mesa farta

Sandra Rodrigues

ARVORES frondosas, muita vegetação interna, vales ímpios, vinhos sabrosos, comida farta e tranquilidade para deslambiar qualquer cidadão: isso é ao mesmo tempo o que a serra gaúcha oferece neste inverno. Com sorte, há chance de assistir a queda de neve, pois o inverno vem sendo rigoroso no Rio Grande do Sul.

Gramado, Canela, Bento Gonçalves e Caxias do Sul são as cidades serranas que milhares de turistas não dispensam em suas férias de julho. Este ano, a grande pedida está em Garibaldi, a 114 quilômetros de Porto Alegre, entre Caxias do Sul e Bento Gonçalves, onde se realiza a 3ª Festa Nacional do Champanha, de 10 de julho a 2 de agosto. Responsável por 96% da produção nacional da bebida, Garibaldi abriga as principais indústrias do setor, como a Maison Forestier, Moët Chandon, Georges Aubert, Peterlongo e Martini e Rossi.

A festa será realizada no Parque Fenachamp, área de 12 hectares, incluindo um lago, quiosques e três restaurantes. Haverá 96 stands e a maioria irá expor uvas e vinhos produzidos na região serrana, com direito a degustação. Durante toda a Feir, serão distribuídos gratuitamente mais de 70 mil litros de champanha meio doce.

A programação inclui também apresentações culturais, danças típicas, exposição de artesanato, além da visitação a uma casa típica colonial italiana, reconstituída fielmente no Parque, mostrando os costumes do imigrante italiano, predominante na colonização da região. A novidade é a construção da casa do champanha, que passará a ser o ponto de recepção de turismo em Garibaldi, com exposição, restaurante típico e armazém colonial.

Para quem quiser saber um pouco mais a respeito de vinhos e champanhas, os organizadores da Fenachamp vão realizar o segundo Simpósio Latino-Americano de Enologia, com palestra de enólogos do Canadá. Esta

Quem está em Garibaldi deve ir a Bento Gonçalves, a 13 quilômetros de distância, um importante centro de produção de vinhos, onde vinícolas como a Aurora, a Peterlongo e Georges Aubert abrem-se a visitação pública em horário comercial. Na cidade, de 80 mil habitantes, existem bons restaurantes e cantinas, como a tradicional Casa do Pão, Queijo e Vinho, que serve comida italiana, com preço médio de Cr\$ 150 por pessoa.

Caxias do Sul é o polo econômico da região italiana, famosa por seus vinhos e malharias. Além da Casa de Pedra, construída no século 19 por imigrantes italianos, uma atração é o castelo em estilo medieval onde está a cantina dos vinhos Chateau Lacave. Inesquecíveis as vistas (iguais) com degustação de queijos e salames, acompanhados de bons vinhos.

Para continuar o roteiro pela serra, o próximo destino é Nova Petrópolis, com seu Festival do Foleto, de 4 de julho a 2 de agosto. Haverá exposição e venda de produtos coloniais e roupas de lá, que o turista poderá adquirir a preços acessíveis para enfrentar o frio da serra gaúcha. Em Nova Petrópolis, também é interessante ver a Aldeia do Imigrante, a reconstituição da própria cidade no século passado.

De Nova Petrópolis, a opção é seguir pela RS-235 até Gramado, com sua arquitetura em estilo bavaro, e ruas limpas com cantos floridos, com 33 hotéis e 36 restaurantes, para todos os gostos, desde os mais simples, atendidos pelos próprios donos, até os sofisticados, de cardápio internacional. Vale ir ao Chez Pierre, avenida Borges de Medeiros, que serve fondue a Cr\$ 300.

Em Gramado, basta caminhar muito e apreciar montanhas, vales e parques, ou entrar nas dezenas de lojas de artesanato e malharias. Na hora da fome, entre num café colonial e enfrente uma mesa recheada de salgados, doces, geleias, ruscas, tortas na maior variedade possível, mais chá, café, chocolate e até vinhos da casa, ao preço médio de Cr\$ 150 por pessoa.

Jornal do Brasil, RJ - 1987

**Serão
muitas
atrações
neste
fim de
semana**

O programa oficial da FENACHAMP, inaugurado ontem, prevê para o mês de julho um almoço colonial no Parque Santa Mônica, às 11 horas; haverá o lançamento do livro "Das Encostas e do Champinho", de Engenheiro Mauro Corte Real, no Parque de Exposições, almoço colonial na FENACHAMP, mesmo local da apresentação de shows artísticos, e um "show de automóveis antigos, também no parque de exposições.

De segunda a sexta-feira, o Parque de Exposições estará aberto à visitação pública, das 10 horas da manhã às 18 horas da noite, sendo que, a partir do dia 19 até o final da festa, das 10 às 18 horas, as atrações serão as mais variadas: desde a apresentação de paracaidismo e voo acrobático, passando pelo encontro da associação brasileira de engenheiros sanitários, até as competições de campeonato brasileiro de esqui.

Por outro lado, a Universidade de Caxias do Sul está representada na Festa do Champinho, com um estande apresentando mais de 100 títulos de livros, diferentes e variados sobre irrigação e temas gáucos, num local cedido pela FENACHAMP e pela da Festa da Uva. A UCS vai proporcionar duas sessões de autógrafos.

**Diariamente você
vai encontrar o
seu PIONEIRO
no LUNA PARK**

**FENACHAMP:
a festa certa
no lugar certo**



**Garibaldi, o maior
produtor de champanha
da América Latina, quer
recebê-lo de
10 a 26 de julho de 1981**

PIRELLA GIGOLETTO Linha de pneus para todos os tipos de veículos. Endereço: Rua da República, 100 - Fone: 201.100	CHURRASQUEIRA ESKAND Churrasco à la carte e buffet. Endereço: Rua da República, 100 - Fone: 201.100	RESTAURANTE E LANCHES TUBA DO TRAIRO Lanches e refeições. Endereço: Rua da República, 100 - Fone: 201.100
MECANOGRAFIA LTDA Serviços de mecanografia e cópia. Endereço: Rua da República, 100 - Fone: 201.100	NOVO HOTEL PIETA Hotéis e hospedagem. Endereço: Rua da República, 100 - Fone: 201.100	AUTOELÉTRICA Serviços de manutenção e reparação de veículos. Endereço: Rua da República, 100 - Fone: 201.100

Jornal Pioneiro, Caxias do Sul, RS - 1981

Garibaldi

O ROTEIRO DO VINHO E DO CHAMPANHA



A 2ª Festa Nacional do Champanha oferece uma boa oportunidade de degustar a bebida produzida na serra gaúcha

TURISMO/FÉRIAS

PORTO ALEGRE — O turista que chegar a Garibaldi, na serra gaúcha, encontrará não só a bela região de montes, vales e encostas onde se localizam os parreirais responsáveis pelos melhores vinhos e champanhas do Brasil, como também terá o prazer de submergir nas cascatas onde são elaborados. Coincidindo com as férias escolares, será realizada de 26 de junho a 22 de julho a 2ª Festa Nacional do Champanha (Fenachamp), em que a bebida será servida gratuitamente no corpo do visitante, sem nenhum limite. Serão mais de 100 mil litros, servidos em seis torneiros de garrafas.

Além do champanha, o visitante da Fenachamp terá à sua disposição, nos pavilhões da festa, restaurantes típicos, com cozinha italiana, saladas, queijos, massas, e exposições das diversas vinícolas da serra, além de muitas atrações para o público infantil e apresentações de grupos folclóricos.

Para chegar a Garibaldi, a 115 quilômetros de Porto Alegre, o visitante deve tomar a RS-470, depois de ter saído da BR-116. Uma estrada asfaltada, bem sinalizada e cercada por vales e montes verdejantes. Garibaldi fica a 15 quilômetros de Bento Gonçalves e a 45 de Caxias do Sul, outras cidades famosas pelos seus vinhos. A temperatura varia em julho e agosto varia de 10 a 15 graus, e embora possa baixar para zero nas primeiras horas da manhã. O agasalho de lã é indispensável nessa época do ano, na serra e em todo o Rio Grande do Sul.

São seis as vinícolas que se dedicam à produção de vinhos e champanhas em Garibaldi, como a cidade é pequena, é possível visitar todas elas em um ou dois dias. Quase todas abrem diariamente no horário comercial, como a Martin Rossi, responsável no Sul pela linha de vinhos (Chateau Duvalier, Barco de Lantier, Zehniger) e champanha De Garibaldi. Faz ainda o Asti, espumante natural, que caracteriza uma denominação de origem, já que Asti é uma região da Itália (assim como o Champagne se localiza na França) e é usado no Brasil para designar um tipo especializado em um ecótipo de casta de uva e do champanha, lagares escuros e úmidos, próprios para preservar o produto. Adolfo Lora, diretor técnico da Martin Rossi, explica que o champanha é resultado de uma segunda fermentação do vinho, num período de 30 a 30 dias.

Das três tipos de elaboração do champanha — natural ou na garrafa (brut), em autolise (charmat) ou fermentação artificial — o mais utilizado pelas empresas é o primeiro, chamado, economicamente mais valioso, pois o produto é elaborado em grandes tanques, onde ocorre a fermentação de açúcar necessária, licor e fermento, é refrigerado, filtrado e engarrafado. Nas garrafas o líquido decanta 90 dias, tempo suficiente para que as empresas avaliem os vascos e as garrafas que estarão com o produto.

Depois de visitar as instalações das vinícolas, o turista pode

provar os produtos elaborados pela empresa e adquirir, no varejo, os vinhos que mais o agradarem.

A Casa Peterlongo, a mais antiga de todas, iniciou suas atividades em 1933 e ainda utiliza, para preparar suas uvas, o mesmo champanha (fermentação na garrafa), onde o líquido é depositado em garrafas inclinadas para baixo, por alguns anos, e mantidas em uma cave escura, onde o açúcar e as leveduras são fermentados e se cristalizam no fundo das garrafas, posteriormente retiradas. Na casa da Peterlongo, milhares de garrafas são empilhadas em cavaleiros especiais, já cobertas de pó, devido ao tempo de permanência ali, e com as uvas ainda originais, onde ficam fermentando. Mas é apenas para manter uma tradição do processo original de elaboração do champanha e que hoje não é mais possível por ser trabalhoso e lento. A Casa Peterlongo é que fornecerá, a partir de quantidades de vinhos elaborados pelas outras vinícolas, o champanha que será distribuído em grandes quantidades na 2ª Fenachamp. Ali também os visitantes poderão degustar, no bar da empresa, os melhores vinhos por ela fabricados (champanha brut especial, domo e outros sete tipos e os vinhos Lantier, autolise, e Casa Peterlongo).

Um pouco mais afastada do Centro do Garibaldi, já na estrada RS-596, que leva a Bento Gonçalves, está a Casa Moët Chandon, que elabora vinhos e champanhas da famosa marca francesa, com um rigoroso controle de qualidade desde a escolha das viníferas até o engarrafamento e a escolha da uva, que é importante. Rigor exigido pelos proprietários da empresa, para manter a qualidade do produto feito fora da França. As vinícolas Moët Chandon, Charles Heidsieck (brut) e o champagne Moët Chandon, brut (sec). Orestes técnicos e enólogos da França promovem uma degustação de vinhos da Moët Chandon de Garibaldi e concluíram que é um dos melhores produtos do mundo, depois dos elaborados pela casa francesa daquela marca.

Ainda na estrada que liga Garibaldi e Bento Gonçalves, pode-se comer muito bem e a preços razoáveis na Casa do Queijo e do Vinho, onde são servidos dois tipos de queijo, dois de salmão e mortadela, entre os pratos principais (galeto assado, massa, bolinhos de queijo, salada) e um bom vinho, com desconto se for da região. Os hotéis são pequenos mas agradáveis e limpos, como o Casarão e o Pôrto, ambos com restaurante.

Uma das principais atrações de Garibaldi, além dos vinhos e champanhas, é a estação de esqui, com pistas de 1 mil 500 metros de poliestireno, radiação de esqui e muita verde, encontrada ainda com restaurante e sala de música. Mas o que poderá chamar a atenção daqueles que nunca visitaram a região são os parreirais colocados nas encostas dos montes, todos em direção norte, para que o sol se intensifique tanto de manhã como de tarde, e favoreça o gás glucocêntrico da uva para render os melhores vinhos.

BARBARA OLIVEIRA

Serra gaúcha

Nas vinícolas, o saboroso caminho da vindima à degustação

Juarez Porto

Conhecer as cantinas gaúchas, nas colinas das serras, entre montanhas e imensos vinhedos, é uma das boas opções para estas férias, especialmente quando começa a vindima colheita da uva. Além da paisagem exuberante e da comida farta e deliciosamente inspirada na cozinha italiana, o visitante poderá desvendar os segredos da degustação dos competentes vinhos do sul, responsáveis por 90% da produção nacional.

Logo que se avista a cidade de Garibaldi, onde está a vinícola Petrolongo depara-se com a silhueta do prédio neo-clássico, que abriga a cantina desde os primórdios da sua criação. Num salão mobiliado com apuro e feita a degustação dos produtos da malva: Lordey, Termino, os champagnes e a novíssima linha dos Celler.

Autodenominada "capital nacional do champagne", em Garibaldi está ainda as vinícolas Georges Aubert, Moët-Chandon, esta uma das mais modernas indústrias de vinhos, com matriz na França, que produz o champagne nacional considerado mais próximo dos similares franceses. Quase em frente, no lado oposto da rodovia (RS-470), ficam as instalações da Maison Fournier, que possui uma das mais destacadas linhas de vinhos finos. Junto à taberna de degustação, situa-se a área de aclimação de castas finas trazidas da Europa e Estados Unidos e que começam a ser cultivadas.

Em cada cantina é enorme a variedade de marcas para degustação. Bem contar vinhos fabricados pelos colonos, com métodos um pouco menos primitivos do que o amassado em serra de casarões de pedra às margens das estradas. A maioria dos colonos se sente atraída com as visitas inesperadas de forasteiros.

Em Bento Gonçalves, principal produtor de vinhos do país, o odor das cantinas espalha-se pela cidade. São densas na cidade e outras tantas em distritos como Pinto Bandeira (veja box), São Valentim e Monte Lemos, todos pitorescos e onde ainda se fala o dialeto veneto, região de origem dos imigrantes na Itália.

Imponente, ocupando quase três quadras num ponto mais elevado da cidade fica a Vinícola Aurora, fabricante de cerca de 150 marcas diferentes. Os predios são interligados por cantinas subterrâneas,

num labirinto. Simpatias, recepcionistas em trajes típicos da região acompanham os turistas, explorando o processo de elaboração dos vinhos e a própria história da vinícola.

Outra tradicional vinícola, com jorro de empresa familiar, a Salton tem visita bem mais improvisada do que em outras adegas, mas vale a pena conhecer. O mesmo acontece na simpática Vinícola Pompeia, em Pinto Bandeira, ou na Vinícola Monte Lemos, sólida construção em pedra de basalto rodeada de parramas, na periferia de Bento Gonçalves.

Pela RS-427 na direção de Caxias do Sul, benço edêdo da vinicultura gaúcha agora superado por Bento Gonçalves, a paisagem dos vinhedos nas encostas das montanhas é belíssima. Em Caxias do Sul, a vinícola Chateau Larcave, fica numa réplica de castelo medieval, na qual se segue a ponte levadiça foi esquecida. O lugar é muito bonito, embora o castelo fique um pouco escondido num declive de terreno, entre pinheirais. O importante é que nos seus subterrâneos estão alguns dos vinhos mais prestigiados do país. O chefe da empresa, pelo menos até antes de ser negociada, era o vinho Velho do Museu.

Indicação

■ Como chegar
Saída de Porto Alegre, seguir pela BR-116 até São Leopoldo e, depois, tomar a RS-122 estrada São Vendelino, à esquerda. Outra opção é seguir sempre pela BR-116 passando por Dois Irmãos, Nova Petrópolis até Caxias do Sul.

■ Hotéis
Bento Gonçalves
Hotel Dall'Onder — Tel: (054) 232.6922 Diária casual: CR\$ 1.800, a CZ\$ 2.300, com café da manhã.
Hotel Vinocap — Tel: (054) 232.1568 Diária casual: CZ\$ 975 a CZ\$ 1.750, com café da manhã.

■ Garibaldi
Hotel Moëtiro — Tel: (054) 282.1703 instalado em um antigo convento. Diária casual: CZ\$ 1.400,00, com todas as refeições.
Hotel Petia — Tel: (054) 282.1283 Diária casual: CZ\$ 800,00 a CZ\$ 1.400,00.

■ Caxias do Sul
Hotel Albrecht — Tel: (054) 221.8635 Diária casual: CZ\$ 1.700, a CZ\$ 2.100, com café da manhã.
Hotel Pousada Caxiense — Tel: (054) 222.8922 Diária casual: CZ\$ 950, a 800, com café da manhã.



Curso de vinhos

A Pensador Visigama e Turismo (Av. Graça Aranha, 145-901, tel: 292-8881) 262-2007 e 333-2193) programou para este fim de semana um curso de vinhos em Nova Friburgo, o primeiro de uma série que prosseguirá no ano que vem. Os grupos sairão do Rio no início da tarde de sexta-feira e farão na manhã de sábado uma visita à Quilária-Estrela, inaugurada há dois meses e dirigida pelo selo Otmar Raemy. O curso será dado na tarde de sábado, pelo professor Celso Aler, da equipe de Dário Braga, da Associação Brasileira de Sommeliers, e contará de uma parte

teórica (com exibição de slides sobre o processo de produção dos vinhos e a matéria de uva) e outra prática (com degustação e a combinação dos vinhos com os diferentes tipos de queijos). O preço por pessoa, incluindo a hospedagem do Hotel Sana Souti, é de CZ\$ 7.300, pagos em duas parcelas.

Pinto Bandeira, a Itália no Rio Grande

Celina Cortes

Você tem vontade de conhecer o interior da Itália, tomar vinho na pipa e comer macarrão feito em casa sem pagar uma passagem intercontinental? Então vá a Pinto Bandeira. Fica a 18 quilômetros de Bento Gonçalves, a capital vinícola do Brasil, e exibe na paisagem, nos costumes, no clima e na hospitalidade do povo que fala uma espécie de dialeto italiano-português — os mesmos atrativos de algum lugar italiano onde ainda se bebe um chianti sem rótulo, saia do ano.

A medida que se afasta de Bento Gonçalves, a estrada de terra vai revelando as pequenas propriedades, casas de madeira ou alvenaria, flores na sacada, jardim bem cuidado e o vasto parreiral. E de outubro em diante que as videiras se cobrem de folhas e começam a brotar com pequenos cachos, ainda parecendo brinqueços de cera. A fartura chega em janeiro, época de colheita que vai gerar a próxima safra — e 88 já promete boa qualidade.

Há alguma coisa de estranho no ar. De estrangeiro rústico, de campo, são com pequenos morros. O observador mais atento pode reparar no percurso, a bela cachoeira do Rio das Antas, que atravessa toda a região. Em Pinto Bandeira funciona a vinícola Pompeia, que reúne 200 associados em sua cooperativa. A cidade-lugar refere o grau de civilização que os colonos italianos trouxeram para o Sul: a praça em frente à igreja é cheia de flores, e os três ou quatro estabelecimentos comerciais dão um toque urbano às ruas de paralelepípedos.

dos do pequeno centro, por onde passam carros novos e tratores. Crianças de bochechas vermelhas e traços europeus passeiam a pé ou de bicicleta, enquanto velhos, em geral aos pares, fazem caminhadas nos tempos de calor e noites frescas. Mas o inverno é rigoroso, as temperaturas, não raro, vão abaixo de zero, com direito a neve.

A hospitalidade está no olhar, na fala cantada e principalmente, na mesa. Ai de quem não quiser engordar! Na casa dos Ferrari, proprietários da Vinícola Pompeia, tudo começa com um copo de conhaque, destilado na vinícola. Depois vem a radil vegetal um pouco amargo temperado com azeite e vinagre, o macarrão feito pela Dona Maria, a poente, carne de boi ou de galinha. Sempre, com muito vinho.

Todos os caminhos, de chegada ou de saída, levam a percursos pitorescos, cortados de riachos e cheios de pinheiros anacardi. A prosperidade está na limpeza, no capricho com as casas e terras, com o vivo gosto pelo trabalho. Cada membro da cooperativa tem seu galinheiro, sua vaca, sua horta, garantindo para a família todos os produtos vitais à subsistência e reduzindo a um mínimo as compras do mês.

— Aqui a gente não tem polícia. Para quê? — pergunta um colono com seu sotaque carregado.

Muitos mandam os filhos estudar no exterior, mas voltam para trabalhar, o mercado garante, para quem deseja qualidade de vida, um futuro certo. Sem luxo, a alguns quilômetros de um grande centro, onde quem tiver sede de cidade pode encontrar em Bento Gonçalves dois cinemas, uma discoteca ou o sossego das ruas de muitas casas e poucos edifícios. E se o visitante for de boa paisagem, não terá dificuldade em conquistar a simpatia de algum colono e poderá dormir em Pinto Bandeira. Só assim, porque lá não existe hotel.

Jornal do Brasil, RJ - 1987

VINHO E CHAMPANHA O SUL FAZ A FESTA

A Fenavinho, em Bento Gonçalves, e a Fenachamp, em Garibaldi, batem o recorde da alegria

Quem chega a Bento Gonçalves, nas serras gaúchas, e entra pelo Acesso Sul, passa por um pórtico que tem a forma de uma imensa pipa de vinho. Não é à toa que lá se realizou a VI Festa Nacional do Vinho, Fenavinho, 15 dias fartamente regados pelos melhores vinhos do Brasil, ao som de música italiana e gaúcha, com eventos esportivos e congressos técnicos no meio. Quem chega a Garibaldi, também

nas serras, fica logo sabendo o apelido da cidade: é a Terra do Champanha. Também não foi à toa que lá aconteceu a 4ª Festa Nacional do Champanha, Fenachamp, 23 dias deliciosamente borbulhantes, fartos de música, igualmente entremeados de eventos esportivos.

Fundada em 1890, Bento Gonçalves encontrou, neste ano em que comemora seu primeiro centenário, um motivo a mais para que a Fenavinho tivesse um brilho especial. O resultado é que, no último fim de semana, a festa registrou um recorde de público. No penúltimo dia, 18 mil pessoas degustaram vinhos e se alegraram com shows no Parque de Exposições, e, no último, o número subiu para 42 mil. Os turistas saíram deslumbrados, pois Bento Gonçalves, distante 125 quilômetros de Porto Alegre, entre vales e montanhas, guarda todo o encanto do tempo dos primeiros imigrantes italianos. A festa teve três ambientes: um típico italiano, com a culinária própria e os melhores vinhos nacionais; um típico gaúcho, com todas as tradições dos pampas; e um ambiente moderno, jovem, com pista de dança e espaço para shows e bandas de rock, enquanto as crianças se espalhavam num parque de diversões. Entre os eventos esportivos destacaram-se um enduro e uma corrida de kart. Houve também o III Simpósio Latino-Americano, o VI Congresso Brasileiro e a IV Jornada Latino-Americana de Viticultura e Enologia. Um dos temas debatidos com mais entusiasmo foi a integração do mercado vitivinícola latino-americano.

Garibaldi, que completa 90 anos, não ficou atrás, com sua Fenachamp. Desde a entrada da festa os visitantes receberam uma taça, e puderam degustar champanha nos quiosques espalhados por todo o parque. E era bebida para valer, pois Garibaldi elabora hoje 96% do champanha nacional e 58% dos vinhos finos do país. Além disto,

ez, sustenta uma das melhores rendas per capita do Estado"

REGIAO

4 de novembro de 1993 19

Capital do champanha garante uma boa qualidade de vida

Garibaldi - Considerada a Metrópole Brasileira do Champanha, o município produz 96% do produto industrializado no Brasil. Aliado à degustação dos produtos da vitivinicultura, excelente gastronomia italiana, danças, cantos, pontos turísticos, o município se destaca por ter uma das maiores rendas per capita do Estado. Do ponto de vista econômico, também é considerado o maior produtor de aves de corte do Estado, além de ser considerado um dos principais produtores de

uvas e vinho do Brasil.

O município possui um distrito industrial ao longo da estrada de São Vendelino, onde se oferecem amplas perspectivas de desenvolvimento. No ano em que completa 93 anos, Garibaldi se orgulha por ter sido a sede do mais antigo semanário da região Nordeste do Rio Grande do Sul, o *Correio Riograndense*, hoje instalado no parque gráfico do Capuchinhos, em Caxias do Sul.

Fenachamp, conheça onde tudo começou.

Durante a realização da Festa Nacional do Champanha, a Vinícola Armando Petrolongo, da Cidade de Garibaldi, abriu suas portas inclusive nos fins de semana, especialmente para receber a. Mas do que uma viagem ao passado, você verá onde e como foram produzidos as primeiras garrafas de Champanha no Brasil. Poderá ainda, ter uma rara oportunidade de conhecer e saborear vinhos, coqueis, espumantes, entre toda uma linha de produtos da mais alta qualidade e tradição.

Horários para visitação: 9h às 12h e 13h30 às 17h30h.
Visitação assistida por Guia • Degustação de produtos • Varejo de fabrica.

PETER LONGO
O PRIMEIRO CHAMPAGNE DO BRASIL

SMO

s Hortências, edos, as, Aeroporto, passeios, geral elizados inhl.

MO

RODOBOX NA FENAMACO

Venha conhecer nosso estande na Fenamaco, que está acontecendo nos pavilhões na Festa da Uva.

Confira a tradição e qualidade da Rodobox.

Visite-nos de 10 a 20 de julho.

RODOBOX

Rua Pinheiro Machado, 1259

Revista Manchete, Rio de Janeiro - 1990

Jornal Pioneiro, Caxias do Sul, RS - 1993

ESPECIAL

2000
Faltam 78 dias

A virada do milênio pede atenção especial na escolha do espumante. Afinal de contas é um novo século que vai ser brindado. Na lista de preferências do brasileiro, despontam os tipos Demi sec e Asti. Seja qual for o tipo, as marcas nacionais surpreendem pela qualidade

Qual é o seu champanha para a virada?

CLÁUDIA LUCENA

Caxias do Sul – Você já decidiu com quem champanha vai comemorar a virada do milênio? Na dúvida, siga o conselho de quem é especialista no assunto. Conforme o enólogo português Carlos Fateixa, tudo vai depender de como, quando e com quem você pretende brindar. Segundo ele, a preferência dos brasileiros têm sido pelos espumantes *Demi sec* (meio seco) e *Asti* (doce). Os tipos *Brut* (seco) ficam reservados a um público menor e mais exigente. O espumante *Demi sec* ganha uma dose a mais de açúcar – um licor de expedição – que o *Brut*, que garante uma degustação mais aveludada. A Georges Aubert, de Garibaldi, está entre as melhores fabricantes de *Demi sec* do Brasil.

Para quem preferir o *Asti*, a Bacardi Martini, também de Garibaldi, produz o De Gréville, uma alternativa de primeira linha. A Bacardi Martini, aliás, foi a pioneira no Brasil a investir

na produção de *Asti*. Esse tipo de espumante é feito com uvas moscato – naturalmente mais adocicadas.

Para assegurar um paladar ainda mais doce, o espumante é parcialmente fermentado e conservado em tanques especiais que impedem uma re-fermentação – essa re-fermentação é que deixa o vinho seco. Outro fator que estimula a procura pelo *Asti* é o seu baixo teor alcoólico – 8%. Nos *Demi sec* e *Brut*, o índice sobe para, em média, 12%. Um autêntico *Asti* italiano – produzido na região de Asti, ao norte da Itália – que pode ser encontrado por aqui é o Filipetti. A tradição manda que ele seja servido bem gelado.

Apesar de não aparecerem no topo da lista da preferência nacional, os espumantes *Brut* são vedetes de muitas adegas. Fateixa aponta o Cave Geisse, da Cave de Amadeu, e o Chandon Excellence, da Chandon – ambos de Garibaldi –, como representantes nacionais de qualidade irretocável. O espumante espanhol Codorniu é um exemplo típico de tradição e qualida-

de. A vinícola está entre as maiores do mundo.

Ainda fazem parte das indicações de Fateixa o espumante italiano Tosti Prosecco – aliás uma tendência do mercado para 2000 – e os legítimos champagnes. De acordo com a Organização Internacional do Vinho (OIV), apenas os espumantes produzidos na região de Champagne, na França, podem ganhar, no rótulo, o nome pomposo. Para os demais, o champanha cede lugar ao espumante – vinho espumante. Fora a alteração no rótulo – que já começa a ser obrigatória a partir do próximo ano –, nenhuma surpresa. A preocupação é o que escolher para uma data tão especial.

O Veuve Clicquot deve ser um dos mais consumidos, analisa o enólogo, já que é uma marca de renome mundial. Outro que detém no rótulo o título champagne é o Don Pérignon. Fabricado pela Chandon, ganhou esse nome em homenagem ao frade francês que descobriu o vinho espumante em 1662. Além disso, detém o *Vintage* da safra especial de 1990.

Em Garibaldi, principal produtor de espumantes nacionais – 96% do mercado –, a opção dos consumidores é a compra direta nos varejos das vinícolas, onde os preços são mais atrativos. Nas lojas de quatro cantinas da cidade, o preço dos espumantes Brut varia de R\$ 10,50 a R\$ 14 a garrafa. Nos mercados é preciso desembolsar pelo menos 20% a mais.

Na lista de opções sugeridas pelo enólogo Carlos Fateixa os preços aproximados são os seguintes: Georges Aubert (R\$ 10); De Gréville (R\$ 15) e Filipetti (R\$ 20); Cave Geisse (R\$ 20); Tosti Prosecco (R\$ 20); Chandon Excellence (R\$ 25); Codorniu (R\$ 30); Veuve Clicquot (R\$ 95); Don Pérignon (210).



REGRAS PARA UMA BOA DEGUSTAÇÃO

Mais do que escolher o espumante, é preciso saber beber. E existem regras básicas que vão garantir uma degustação apurada. Confira:

FOTOS: PONTHE, JUNGSTADTER



▶ Nunca coloque a garrafa no freezer. De preferência nem na geladeira. O ideal é um balde de gelo.

▶ O excesso de frio do freezer e da geladeira endurecem a rolha, dificultando a remoção.

▶ O tradicional estouro do espumante deve ser abolido dos costumes. A rolha precisa ser retirada com cautela. Com o estouro se perde um percentual significativo da qualidade do espumante.

▶ Na hora de servir, segure a garrafa por baixo. Coloque apenas um pouco na taça, que deve estar inclinada. Aguarde a espuma inicial baixar e então complete. Não ultrapasse dois terços da taça.

▶ As taças mais indicadas são as tipo *flute* – tulipa – e devem ser seguradas pela haste para não aquecer a bebida – isso vale também para os vinhos.

▶ A temperatura para se degustar um espumante fica na faixa dos 6°C para os Asti, 8°C para os Demi Sec e 10°C para os Brut.

LAVRALE

30 anos

Estamos orgulhosos
por fazer parte
desta conquista.

AGRALE

Direção e Colaboradores

Da dedicação dos imigrantes nasce o champanha

Manoel Peterlongo, um dos introdutores do champanha no Brasil deu origem a uma das maiores fábricas do produto no Rio Grande do Sul. Conhecer o circuito de vinhos é um programa que encanta o visitante que passa pela serra gaúcha que ainda conta com a simpatia do "nonno" da Forestier.

O champanha começou a ser produzido no Brasil em 1915 pela família Peterlongo, vinda de Trento — Itália. O trabalho de Manoel Peterlongo iniciou baseado no objetivo de produzir, em Garibaldi, um vinho que apresentasse a mesma qualidade do europeu.

O processo utilizado era o "champenoise", de elaboração artesanal, minucioso e demorado. Com a crise econômica da década de 30, a produção artesanal foi inviabilizada e, por causa do alto custo operacional e comercial, o Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo adotou o processo "charmat", onde o vinho base era levado a fermentar a uma temperatura de 13 a 15 graus centígrados, em recipiente de aço inox com capacidade de 5 a 10 mil litros. A primeira exportação de produtos

vinícolas garibaldenses para o exterior — Nova Iorque — ocorreu em 1942. Hoje, Garibaldi conta com os melhores e mais procurados champanhas nacionais, sendo, segundo os industriais da região, considerada a Capital Nacional do Champanha.

Os 55 mil litros de champanha que serão distribuídos gratuitamente durante a Fenachamp são do tipo demi-sec (meio seco). Para os técnicos das vinícolas garibaldenses, esta qualidade é a que mais agrada ao paladar médio do público visitante, além de apresentar teor alcoólico inferior ao dos champanhas mais doces. As vinícolas de Garibaldi forneceram 55 mil litros do produto, que serão consumidos durante esta IV Fenachamp.



Vinícola Armando Peterlongo: o começo do champanha no Brasil

Os antepassados nas palavras do nonno

O vinho e o champanha não são os únicos a prenderem a atenção dos visitantes. Toda vez que atravessa o pórtico da Maison Forestier é se dirige para a casa do artesão, ao lado da adega, seu Leonardo Tristatti, de 62 anos, deixa de ser apenas um descendente de imigrantes italianos de Bento Gonçalves e se transforma no "nonno" da Forestier, como todos o conhecem.

Alegria estampada no rosto, mãos grossas e calejadas pelo trabalho nos parreirais e muita disposição, este é o "nonno" que cativa os visitantes que entram na casa do artesão, que mais se parece com um museu. Ali estão muitos objetos e utensílios antigos utilizados pelos colonizadores italianos.

O "nonno" faz questão de contar — sempre com dedicação e paciência — para que serviam e como aqueles objetos fizeram parte da vida dos colonos. Cada peça tem a sua própria história: é o torno tocado a pé, pois naquela época não existiam motores elétricos; é a serra que serviu para erguer casas e palácios; são as painéis de ferro em cima do fogão, feito de pedra e madeira, e até o selim do cavalo que o "nonno" usava para ir ao encontro da "nonna" (namorada), quando era jovem.

Ninguém resiste à conversa do nonno, e a admiração aumenta quando ele começa a cantar algumas músicas

italianas, enquanto bate um martelo na bigorna para marcar o ritmo da canção. "Era assim que viviam nossos antepassados, com muito trabalho e alegria", lembra. Ele conta, com orgulho, que já recebeu convite para trabalhar em museus de outras cidades da região e também para alegrar festas nas comunidades do interior.

E assim seu Tristatti vai conduzindo o seu pequeno mundo. Mas na realidade o "nonno" sabe que os visitantes que passam pela região da serra, acostumados com a vida agitada das grandes cidades, não querem ver apenas a pujança e o desenvolvimento econômico das cidades locais. Preferem, no entanto, conhecer um pouco mais de perto os costumes, cultura e tradições dos primeiros colonizadores que engueram a pujança desta região.



Leonardo Tristatti, o nonno da Forestier

O circuito dos vinhos

Conhecer o circuito dos vinhos é obrigação para quem passa por Garibaldi. As cantinas da região, com seus parreirais, prédios enormes e antigos que abrigam processos minuciosos de elaboração de vinhos finos e champanhas despertam a curiosidade dos visitantes.

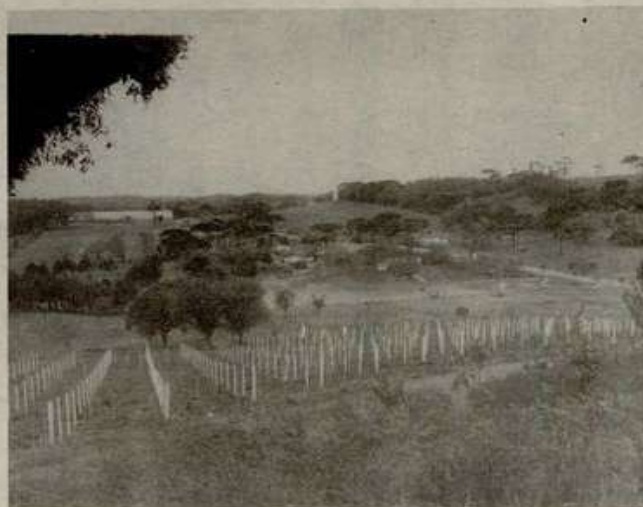
A Maison Forestier, por exemplo — instalada às margens da rodovia RTS-470, km 62, a meio caminho entre Garibaldi e Bento Gonçalves — já recebeu 60 mil turistas desde que suas instalações foram transformadas em centro turístico, em 1985. Somente nos primeiros cinco meses deste ano, cerca de 12 mil pessoas passaram pelo "domaio" da Forestier.

Na adega de pedra da Forestier, o visitante começa a entrar no mundo do vinho através da exibição de um audiovisual que mostra os processos de produção de vinhos, desde o plantio da uva até sua vinificação.

A degustação de vinhos também é feita na adega de pedra, onde existe um armazém colonial com produtos típicos da região e do artesanato gaúcho, além de vários artigos relacionados ao vinho: miniadegas, kits para fondue, queijos especiais, embutidos, produtos importados e literatura de vinhos.

Depois de provar os vinhos e das compras, os visitantes percorrem os vinhedos experimentais e a cantina em companhia de um enólogo-guia. Nos 39 hectares de terra das instalações da Forestier, também existem bosques nativos e reservas de pinheiros (araucária brasileira), quatro lagos naturais e um minizoológico.

A degustação de vinhos, a visita de parreirais e processos de produção de vinhos e as compras de produtos coloniais são opções oferecidas por várias cantinas da região de Garibaldi.



Um bom vinho surge a partir da qualidade da uva



Amigos reunidos no tradicional Café Luna Park, no centro da cidade, na década de 1970 celebra com espumantes



MA chère! Haja estouros — bem-aventurados — de rolhas efusivas que no mínimo descontraem e esquentam o ambiente. A gafe fica para os garçons dos restaurantes onde há exigências de discrição, cerimônia, essas coisas. O risco de a rolha cair no prato da mesa parelha, em Garibaldi, jamais será motivo de constrangimento. É *tutti* vizinho e *buona* gente. Lá o champanha conquistou seu lugar à mesa com o direito, de fato, de se manifestar livremente. Pra que *discriminação*? Ele acompanha qualquer antepasto ou uma *refeição* completa, sobretudo da cozinha colonial italiana, trazida pelos pioneiros da terra. É assim: sopa de *capeletti* com aquele *brodo* de galo velho, dono do galinheiro, massa caseira, polenta, *radiche*, galetto, pão, amor e champanha! Pode até entrar o espeto corrido, não há problemas. A única exigência é que a bebida seja *brut*. Numa temperatura entre dois e dez graus centígrados. Mas, se os primeiros povoadores de Garibaldi foram suíços e franceses, logo chegaram os italianos em massa. Vieram de velhas regiões, como o Piemonte, a Lombardia e o Vêneto. Em 1875. Ainda veio gente da Polônia e do Tirol austríaco. E esse vale fértil na serra do nordeste gaúcho se denominava Conde d'Eu. Mas em 1900 foi marcado pelo grande acontecimento. A região foi elevada a município, que, juntamente com sua vila, passou a se chamar Garibaldi.

De espocada em espocada, o champanha rolou pelas ruas

7. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

BRASIL. Supremo Tribunal Federal (2ª Turma). Recurso Extraordinário 78.835/Guanabara. Recorrente: Société Anonyme Lanson Pere et fils. Recorrida: União Federal. Relator: Min. Cordeiro Guerra, 26 de novembro de 1974. Tribunal Federal, Brasília, DF, p. 7-8.

BUBLITZ, Juliana. Saiba qual é a ligação entre a rainha Elizabeth II e a Vinícola Peterlongo, na Serra gaúcha (2022). GZH. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/colunistas/juliana-bublitz/noticia/2022/09/saiba-qual-e-a-ligacao-entre-a-rainha-elizabeth-ii-e-a-vinicola-peterlongo-na-serra-gaucha-cl7z0svgd006l016eyn8d9yel.html#:~:text=por%20um%20jornalista.,Saiba%20qual%20%C3%A9%20a%20liga%C3%A7%C3%A3o%20entre%20a%20rainha%20Elizabeth%20II,Vin%C3%ADcola%20Peterlongo%2C%20na%20Serra%20ga%C3%BAcha&text=Com%20funeral%20marcado%20para%20o,%E2%80%9CFino%20Champagne%20Peterlongo%20Brut%E2%80%9D..> Acesso em 12/11/2025

CABRINI, Gisele. A única vinícola brasileira que pode colocar 'champanhe' no rótulo (2018). Veja Negócios. <https://veja.abril.com.br/economia/a-unica-vinicola-brasileira-que-pode-colocar-champanhe-no-rotulo/>. Acesso em 14/11/2025

Corriere Delle Colone L'Esposizione Dell'Uva In Villa Garibaldi. Jornal Il Colono, Garibaldi, 01/03/1913. Pg 2

DAL PIZZOL (2014) apud Diário de Notícias. Porto Alegre, 1958.

DAL PIZZOL, Rinaldo; Sousa, Sérgio Inglês de. Memórias do vinho gaúcho - 1ª Edição. Porto Alegre : AGE, 2014

FANTI, Cassius André. Câmara de Indústria e Comércio de Garibaldi 100 anos (1924-2024): um centenário de conquistas, muitas histórias e um legado. Caxias do Sul, RS : Educs, 2024

FANTI, Cassius André. Fenachamp 2025 encerra com movimentação financeira superior a R\$ 3,5 milhões. Disponível em: <https://www.fenachamp.com.br/2025/10/26/fenachamp-2025-encerra-com-movimentacao-financeira-superior-a-r-35-milhoes/>. Acesso em: 18/11/2025

FLORES, Maria Amélia Duarte. Peterlongo | História em imagens (2014). Vinho e Arte. Disponível em: <https://vinhoearte.blogspot.com/2014/06/peterlongo-historia-em-imagens.html>. Acesso em 13/11/2025

GARIBALDI (RS). Lei nº 5.559, de 16 de agosto de 2022. Institui o espumante e o sabre como objetos-símbolo do município de garibaldi e dá outras providências. Garibaldi: Câmara Municipal, [2022]. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a2/rs/g/garibaldi/lei-ordinaria/2022/556/5559/lei-ordinaria-n-5559-2022-institui-o-espumante-e-o-sabre-como-objetos-simbolo-do-municipio-de-garibaldi-e-da-outras-providencias?q=5.559%2C+de+16+de+agosto+de+2022>. Acesso em: 18/11/2025

GUINNESS WORLD RECORDS. Degolando Espumantes. São Paulo : HarperCollins Brasil, 2013.

GUINNESS WORLD RECORDS. Maio taça de espumante. São Paulo : HarperCollins Brasil, 2015.

GUINNESS WORLD RECORDS. Mais garrafas de espumantes degoladas ao mesmo tempo. São Paulo : HarperCollins Brasil, 2015.

HERÉDIA, Vânia Beatriz Merlotti. A imigração européia no século passado: o programa de colonização no Rio Grande do Sul. Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, 2001

INGLEZ DE SOUSA, Sérgio. Fatos que marcaram o espumante brasileiro (2011). Todovinho. Disponível em: <https://todovinho.blogspot.com/2011/03/fatos-que-marcaram-o-espumante.html>. Acesso em 17/11/2025

INPI. Disponível em: <https://busca.inpi.gov.br/pePI/servlet/MarcasServletController?Action=detail&CodPedido=3091711>. Acesso em 21/11/2025

INPI. Disponível em: <https://busca.inpi.gov.br/pePI/servlet/MarcasServletController?Action=detail&CodPedido=3124418>. Acesso em 21/11/2025

KOFF, Elenita Josebel Girondi. Os primórdios da Colonização de Garibaldi “Conde D’Eu”, 1870–1875. Grafite, 1995

LIMA, Patrícia. De visitação noturna à harmonização com espumante, desvendamos os segredos do vinho brasileiro (2015). GZH. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/donna/noticia/2015/09/donnaviaja-de-visitacao-noturna-a-harmonizacao-com-espumante-desvendamos-os-segredos-do-vinho-brasileiro-cjplganu-j01dgmncnd0oq9ako.html>. Acesso em 12/11/2025

MACHIAVELLI, Mariana Schwaab. Festa Nacional do Champanha: evento turístico e comunitário – Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Universidade de Caxias do Sul, 2010

ONAR, J. Thadéo. “França comprou 30 milhões de litros de vinho Rio-Grandense. Diário de Notícias, Porto Alegre, p. 1, 1º jun. 1958.

Produção de champagne no Brasil completa 100 anos (2013). Exame. Disponível em: <https://exame.com/economia/producao-de-champagne-no-brasil-completa-100-anos/>. Acesso em 13/11/2025

RECK, Mariana. Turismo em Garibaldi: conheça a única vinícola no Brasil que produz champagne (2025). Correio do Povo. Disponível em: <https://www.correiodopovo.com.br/bellamais/colunistas/marianareck/turismo-em-garibaldi-conheca-a-unica-vinicola-no-brasil-que-produz-champagne-1.1663449>. Acesso em 14/11/2025

RODRIGUES, Nadir Bonini. Centenário da Presença dos Irmãos Maristas em Garibaldi, Escola Santo Antonio: 1904–2004. Porto Alegre: Gráfica Epecê, 2004

ROSA, Sílvia Mascella. Os primeiros 100 anos (2013). Adega. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/os-primeiros-100-anos_9482.html. Acesso em 17/11/2025

ROSSI, Itaner. Festival do Champagne. Jornal O Garibaldense, Garibaldi, dez. 1968

SIVIBE - Cadastro Vitícola Nacional e Produção de Uvas (MAPA). Disponível em: <https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html>. Acesso em 11/11/2025

SIVIBE - Cadastro Vitícola Nacional e Produção de Uvas (MAPA). Disponível em: <https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html>. Acesso em 11/11/2025

SIVIBE - Cadastro Vitícola Nacional e Produção de Uvas (MAPA). Disponível em: <https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html>. Acesso em 11/11/2025

MAIS DE UM SÉCULO DE HISTÓRIA E EXCELÊNCIA

O Espumante é a nossa história, a nossa mesa e o nosso futuro, um verdadeiro brinde à força da comunidade construiu uma trajetória de trabalho, dedicação e qualidade.

O DNA do Espumante Brasileiro nasceu e se fortaleceu aqui. Por esta razão, o título de Capital Nacional é o reconhecimento de um legado que pulsa em cada borbulha de Garibaldi.

