

U M
B R I N D E
À *Alegria*

GOETHE





1 GOETHE



Autenticidade

Traduz a
nossa verdade

Goethe é autêntico, raro, típico e único. Imerso numa história centenária, este vinho com identidade brasileira mostra toda a sua personalidade e instiga os paladares mais exigentes. A uva Goethe é uma exclusividade no mundo que resiste há 130 anos em terras brasileiras e encontrou seu terroir ideal no sul de Santa Catarina para gerar vinhos e espumantes singulares enaltecidos com a Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe.






Slow Food®


Arca do Gosto

Raridade

que encanta
o mundo



Tradição, reconhecimento e resgate fazem parte do trabalho desenvolvido pela associação internacional Slow Food, criada na Itália em 1989. Organizado em rede e com atuação global, o movimento tem como missão salvaguardar as culturas e tradições locais que contribuem e compõem a diversidade alimentar, valorizando os saberes, os produtos e as pessoas.

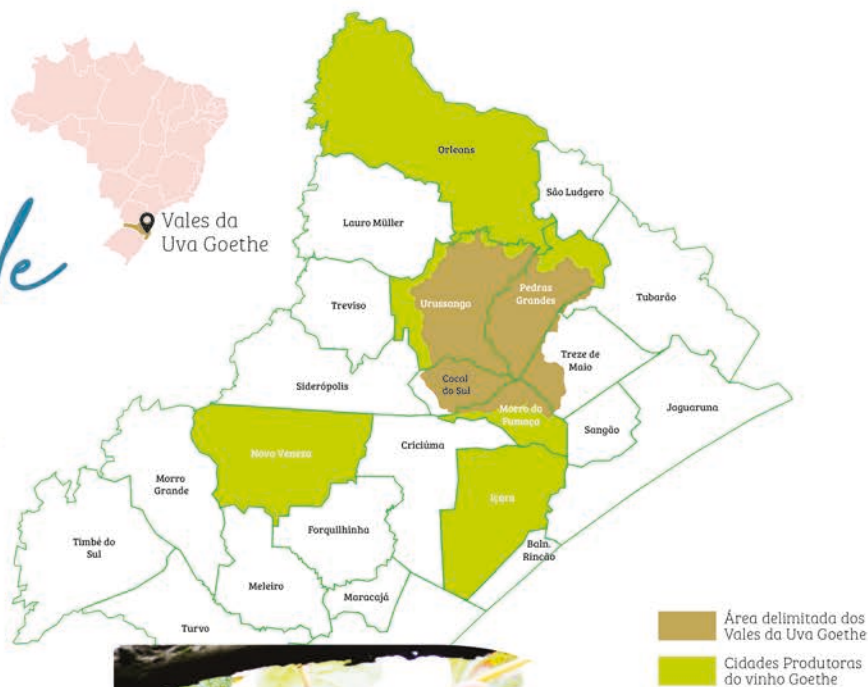
O Slow Food certifica o potencial da uva Goethe. Ela está inserida no catálogo mundial "Arca do Gosto", que identifica e busca resguardar alimentos especiais raros e ameaçados de extinção. Até o momento, são 6 mil itens cadastrados em todo o mundo. No Brasil, dos mais de 200 catalogados, a uva Goethe é um dos poucos alimentos na categoria "Vinho e Videiras".

GOETHE 2



Diversidade

De características únicas, a uva Goethe possui particularidades marcantes. O cacho menor e pouco volumoso, a delicadeza da casca fina, a coloração que varia do verde ao rosado intenso, são aspectos inconfundíveis dessa variedade. São apenas 55 hectares de área cultivada no mundo, um terroir único e ao mesmo tempo expressivamente diverso, localizado entre a serra e o mar, no Sul de Santa Catarina. Dentro deste território, microterroirs revelam potenciais diferentes aos vinhos. São mais de 8 tipos de solo e altitudes variadas que se atrelam à forte cultura e sabedoria do homem. Como resultado, vinhos e espumantes emblemáticos com sabores encantadores, alegres e agradáveis.



3 GOETHE



Versatilidade

O vinho Goethe evidencia a sua versatilidade e identidade brasileira em nuances de notas aromáticas. Além de aromas tradicionais de frutas de polpas brancas e amarelas, percebe-se a presença de frutas tropicais como butiá, goiaba serrana, graviola, entre outras. Outro fator é a influência local refletida na mineralidade devido ao terroir.

Todos estes elementos geram produtos com frescor, leveza, persistência e potencialidade, que se envolvem perfeitamente em diversas harmonizações gastronômicas. As combinações tradicionais do vinho Goethe são feitas com frutos do mar, carnes brancas, queijos, e no caso dos espumantes até com doces. Mas essa adaptabilidade na gastronomia supera adversidades e alcança também a harmonia com comidas tailandesas, japonesas, indianas, entre outras.





5 GOETHE

Características organolépticas

Os produtos exclusivos dos Vales da Uva Goethe são, em sua essência, vinhos e espumantes leves, frescos, aromáticos, persistentes e muito prazerosos.

Os vinhos Goethe são límpidos e brilhantes. Apresentam coloração amarelo palha com nuances que vão do esverdeado ao dourado.

O aroma revela grande delicadeza com boa intensidade e frescor. Apresenta notas frutadas e florais com toques cítricos e minerais. Os aromas que mais se destacam são os de frutas como pêssego, maracujá, fruta branca madura e abacaxi. Outras frutas brasileiras como carambola, umbu, jaca e cupuaçu também compõem as notas.

Os vinhos Goethe apresentam corpo do leve ao médio, com boa acidez e bem integrados. São refrescantes e persistentes.



Fatos Históricos

Johann
Wolfgang
von Goethe



Uma verdadeira viagem entre países com momentos de glórias, resistência e valorização. Da criação nos Estados Unidos à homenagem a um famoso alemão, a uva Goethe ultrapassou mais fronteiras até ser propagada pela imigração italiana para uma nova vida no sul do Brasil.

Consagrado em décadas passadas com premiações nacionais e internacionais no início do século XX, o vinho Goethe alcançou o reconhecimento de personalidades. Foi uma bebida apreciada pelo presidente Getúlio Vargas e servida às autoridades no palácio oficial.

Do auge desse vinho ao resgate dessa uva, um novo século traz novas perspectivas com a valorização através da Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe, que enaltece a tipicidade desse produto tão emblemático.



A uva Goethe é trazida para a região de Urussanga (SC)

1893

1851
Edward S. Rogers desenvolve a uva Goethe nos EUA.



O vinho Goethe é premiado nacional e internacionalmente.

1910

A uva Goethe se difunde por toda a região impulsionada por agricultores locais



É instalada a Subestação de Enologia de Urussanga (SC)

1930

O vinho Goethe é servido nas recepções diplomáticas e eventos oficiais do governo Getúlio Vargas no Palácio do Catete (RJ)

1942



É formada a Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe (ProGoethe).

1975 a
2003

Novos produtores iniciam o plantio de uva Goethe, criam vinícolas e começam a elaboração de vinhos.



2005



2012

Os Vales da Uva Goethe ficam constituídos como a primeira Indicação de Procedência de Santa Catarina: INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VALES DA UVA GOETHE (IPVUG).

GOETHE 6



U m t e s o u r o e m

Santa Catarina

O registro de Indicação Geográfica é concedido a produtos característicos de um local de origem, com valor e identidade próprios, e que apresentam qualidade singular devido aos recursos naturais como solo, vegetação, clima e o saber fazer (know-how), ou seja, verdadeiramente um produto único relacionado ao terroir do lugar e do homem.

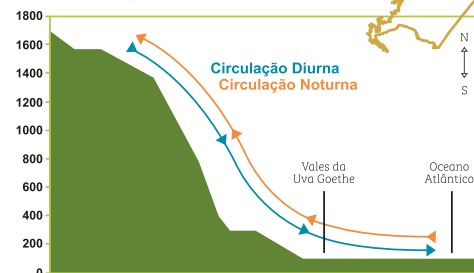
No clima dos Vales da Uva Goethe, as temperaturas vão de -4°C a 40°C . A região sofre grande influência das correntes oceânicas das Malvinas ou Falklands (correntes de água fria), provenientes do círculo polar antártico. Essa proximidade com o oceano acaba influenciando nos vinhos, passando um toque mineral e especial a eles.

Situado próximo à encosta da serra, os Vales da Uva Goethe sofrem, durante o dia, influência dos ventos quentes que sobem a serra por causa do gradiente de pressão. À noite, o ar frio desce a montanha resfriando rapidamente o planalto, deslocando-se em direção aos Vales da Uva Goethe, um ponto de encontro entre o frio da serra e os ventos litorâneos.

Desde 2012, os vinhos feitos com a uva Goethe são reconhecidos oficialmente pela tipicidade, identidade e qualidade através da conquista da Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe, a primeira do Estado de Santa Catarina. O selo aplicado nos produtos é uma garantia ao consumidor e comprova que o vinho é genuíno com qualidades particulares ligadas à sua origem.



Perfil Topográfico
Mapa dos Ventos



7 GOETHE

