



**Saiba qual a
diferença entre o
vinho e produtos
substitutos.**

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

SEBRAE
Serviço Brasileiro de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO

Nem tudo que fermenta vira
VINHO.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas- SEBRAE
SGAS Quadra 605, Conjunto A - CEP 70200-904 - Brasília - DF
Tel.: (+55 61) 3348-7100 / Fax.: (+55 61) 3347-4120
www.sebrae.com.br

Roberto Simões - Presidente do Conselho Deliberativo Nacional
Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho - Diretor Presidente
Carlos Alberto dos Santos - Diretor Técnico
José Cláudio Silva dos Santos - Diretor de Administração e Finanças
Enio Queijada de Souza - Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócio
Léa Maria Lagares - Coordenadora Nacional de Fruticultura e de Vitivinicultura

Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN
Alameda Fenavinho, 481 - Ed. 29 - Cx. Postal 2577 - CEP - 95700-000
Bento Gonçalves - RS
Tel.: (+55 54) 3455 1800 / Fax: (+55 54) 3455 1814
www.ibravin.org.br

Alceu Dalle Molle - Presidente
Eduardo Piaia - Vice-Presidente
Carlos Raimundo Paviani - Diretor Executivo

Coordenação do Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva de Vinhos,
Espumantes e Sucos de Uva
Janine Basso Lisbôa – IBRAVIN
Léa Maria Lagares – SEBRAE

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, por quaisquer meios empregados eletrônicos, mecânicos, fotográficos, ou outros - constitui violação dos direitos autorais (lei no 9.610/98).

1. PARA COMEÇO DE CONVERSA

Nós sabemos se estamos realmente bebendo um vinho e que tipo de vinho estamos bebendo?



Pois é, tem bebida que parece, mas não é...



Você já deve ter ouvido falar de vinho de laranja, vinho de jaboticaba, vinho de abacaxi... Mas vinho é só aquele feito de uva! Sabe por que?

A palavra vinho vem de *vitis*, que é o nome científico da videira em latim. Se da videira só nasce uva, só de uva é que se produz vinho!

E o que são estas outras bebidas? São bebidas fermentadas, e este é o nome que deveriam utilizar: fermentado de laranja, fermentado de jaboticaba, fermentado de abacaxi. A legislação brasileira inclusive os define dessa forma. Inclusive para alguns tem nome tradicional: o fermentado de maçã chama-se Cidre ou Sidra, e o fermentado de arroz chama-se Saquê.

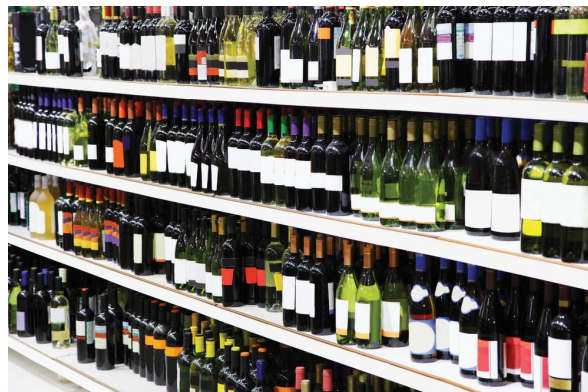
E não importa se você gosta de um vinho doce, branco, tinto, suave, espumante, seco. Você tem o direito de comprar e degustar o que realmente gosta de beber.

Mas... é importante saber o se que está comprando, o que se está consumindo e, acima de tudo, que você optou por isso, e que não está sendo ludibriado, enganado, iludido, logrado, tapeado, enrolado, na hora em que escolheu o que irias levar para casa!



Assim, vamos começar falando sobre o que é o vinho, como ele é feito, e quais as diferenças que existem entre os diferentes tipos de vinho.

Depois, vamos explicar que existem outros produtos que muitas vezes se parecem com vinho, mas que na realidade não o são. Assim você estará livre e bem informado para saber o que degustar!!!

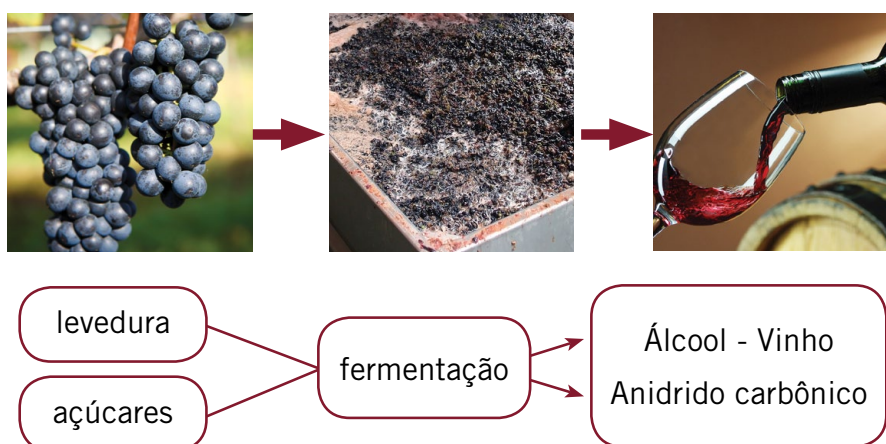


2. VINHO

2.1 O que é o vinho?

O Vinho é a bebida que é obtida pela fermentação alcoólica do mosto da uva sã, fresca e madura, e que resulta em uma bebida com graduação alcoólica de 8,6% a 14% em volume. Só para explicar, fermentação é um processo bio-

lógico natural que ocorre quando a levedura que se encontra presente na uva transforma o açúcar, que também está presente nela, e o transforma em álcool (vinho) e anidrido carbônico (as “bolinhas”).



2.2 Vinho seco ou vinho suave?

Depende do gosto!

O vinho pode ser seco, demi-sec ou meio-seco e suave. O que vai variar é a quantidade de açúcar residual no vinho. Ou seja, quanto açúcar ficou após a fermentação do mosto da uva... Vale lembrar que, em alguns casos, o açúcar é adicionado após a fermentação para se atingir a quantidade estabelecida na legislação.

Classificação do vinho pelo teor de açúcar	Quantidade de açúcar por litro
Seco	Até 5 g/l
Meio seco/demi-sec	De 5 g/l a 20 g/l
Suave	Acima de 20 g/l

Fonte: Decreto n. 99.066/1990, Art. 72.

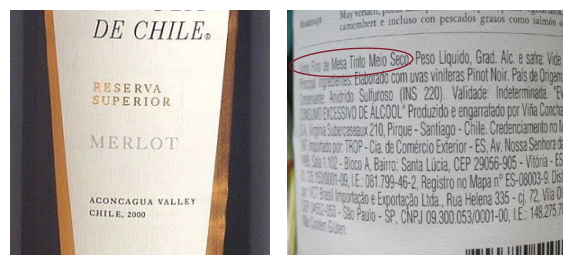
Para descobrir se o vinho é suave ou seco, é preciso prestar atenção no rótulo. Nos vinhos nacionais essa informação vem no rótulo principal. Já nos

vinhos importados essa informação pode estar no contrarótulo. Por isso, é importante prestar atenção!

Rótulo nacional



Rótulo importado



2.3 Vinho tinto, branco ou rosado?

A cor do vinho irá variar dependendo da uva que for utilizada, que poderá ser branca ou tinta, e também da forma como o vinho for elaborado.

Vinho Branco

No caso do vinho branco, a uva chega na vinícola

e logo a casca é separada do mosto, para que não passe cor para o vinho.

Normalmente são utilizadas uvas brancas para produzir vinhos brancos (*blanc de blanc*). Mas também é possível fazer vinho branco de uvas tintas, desde que a casca seja separada bem no início (*blanc de noir*)!



Fonte: Elaborado com base em GRASSO, 2013.

Vinho Tinto

No caso do vinho tinto, o que se quer é exatamente o contrário: cor! Por isso, deixa-se o mosto em con-

tato com a casca o maior tempo possível. E para fazer o vinho tinto é claro que se precisa de uva tinta, pois uma uva branca não daria cor suficiente e poderia deixar o vinho com uma cor estranha!



Fonte: Elaborado com base em GRASSO, 2013.

Vinho rosé ou rosado

O vinho rosé ou rosado é o meio termo entre o branco e o tinto. E ele pode ser produzido de diversas formas.

Ele pode ser feito como o tinto, mas nesse caso as cascas ficam menos tempo em contato com o vinho. Assim fica um pouco de cor, mas não tanto.

Outra forma, muito utilizada na Europa, é misturar um pouco de vinho branco com outro tanto de vinho tinto. Claro que a qualidade do vinho será diferente.

Infelizmente não tem como adivinhar como o vinho é feito, a não ser que o produtor queira colocar isso no rótulo, pois não há obrigação legal de descrever isso. Na dúvida, se for à vinícola ou à cantina comprar, pergunte ao enólogo. Ele com certeza saberá explicar e dizer como o vinho rosé foi feito!

Mas lembre-se: informar se o vinho é branco, tinto ou rosé é obrigatório!

2.4 Vinho de mesa ou vinho fino?

No Brasil existem dois tipos de vinho: o vinho de mesa e o vinho fino. Nem melhor nem pior, apenas diferentes!

Alguns vinhos são elaborados com variedades de uvas provenientes do continente europeu e outras com variedades de uvas provenientes do continente americano. E essa é a grande diferença: a variedade da uva.

Em alguns vinhos constam as variedades, especialmente nos vinhos do novo mundo vitivinícola, como é o caso dos vinhos chilenos, argentinos, australianos, etc..

Mas em outros consta apenas se são brancos, tintos ou rosé. Isso é mais comum nos vinhos do velho mundo vitivinícola, como os vinhos franceses, italianos, portugueses, etc. Isso ocorre porque nestes países há uma tradição em se reconhecer os vinhos

pelas indicações geográficas que estes utilizam. E a indicação geográfica já determina quais uvas poderão ser utilizadas.

Por exemplo: um vinho da região francesa de Bordeaux, utiliza o que eles chamam de corte bordalês, o qual normalmente permite: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e petit verdot. Assim, quem compra sabe que variedades de uvas encontrará em um vinho de Bordeaux e por isso as variedades não são indicadas no rótulo.

Agora... imagine decorar todas as variedades das 1880 indicações geográficas existentes na Europa hoje?

No caso da Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos, por exemplo, para os vinhos tintos são permitidas as seguintes variedades: Merlot, como variedade principal e Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat para os cortes.

Já para os vinhos brancos permite-se Chardonnay como variedade principal e Riesling Itálico como variedade auxiliar para corte.

Por isso, é importante saber a diferença entre um vinho fino e um vinho de mesa.

Voltando para a diferença entre fino e de mesa, no Brasil há uma convenção legal que estabelece que quais variedades originam vinhos finos e vinhos de mesa, em necessariamente mencionar a variedade.

Mas vale lembrar que um vinho não será melhor apenas por que tem uma variedade no rótulo, ok?

O que é o vinho de mesa?

O vinho de mesa, que antigamente era chamado de vinho comum, diferencia-se por ser elaborado com uvas de variedades americanas, também chamadas de *Vitis labrusca* ou ainda com variedades híbridas. As híbridas são o cruzamento entre duas variedades, que resultam em uma terceira que geralmente tem as melhores características das anteriores, tais

como aromas, cor, resistência à doenças, etc. Mas não tem nada a ver com transgênicas, ok?

São os vinhos conhecidos como sendo da colônia, com um gosto e cheiro de uva bastante presente. Além disso, a maioria deles são mais doces ou, como se diz, suaves. Também há vinhos de mesa seco.

Branco, quando elaborado com uva niágara branca, por exemplo.



Uva niágara branca



Tintos, quando elaborado com uva Isabel ou Bordô.



Uva bordô



Rosé ou **rosado**, se feito com uva Niágara rosada ou Isabel, mas com menor contato com as cascas na fermentação.



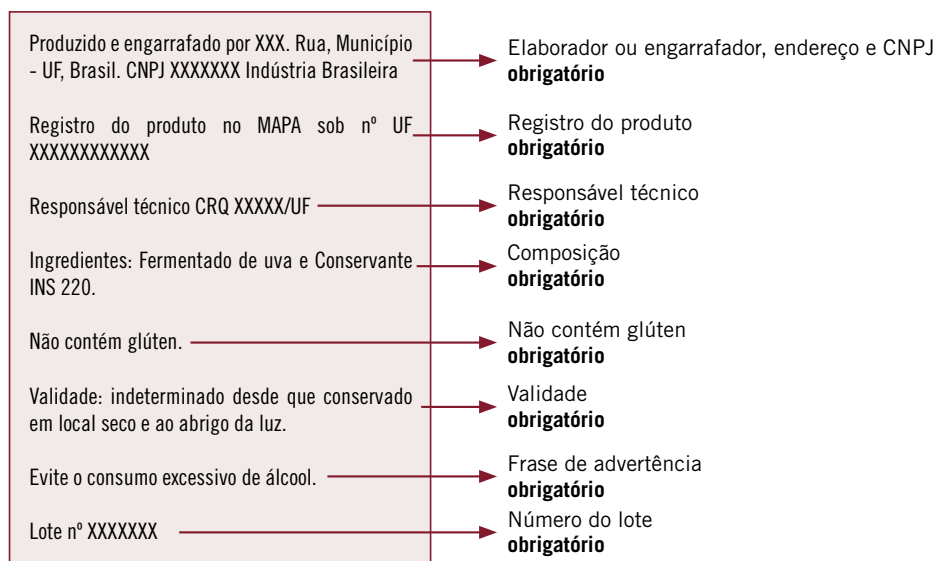
Uva Isabel



Rótulo



Contrarótulo



O que é o vinho fino?

O vinho fino, no Brasil, é feito exclusivamente com variedade europeias, chamadas de *Vitis vinifera*.

São os vinhos que, em regra, podem ser guardados por mais tempo, pois tem uma estrutura mais complexa de taninos. O sabor e o aroma também são diferenciados.

Em virtude disso, muitos destes vinhos, quando de

sua elaboração, passam algum tempo em barricas de carvalho, para que se desenvolvam melhor e adquiram aromas mais sofisticados. Em outros casos, é a barrica que entra no vinho! Ou melhor, utiliza-se pedacinhos de carvalho para se colocar dentro dos tanques de vinho, para que este processo se dê de forma mais rápida. Claro que o custo é diferente. E o resultado também.



Dependendo do vinho fino, pode-se encontrar cheiro de baunilha – como em um vinho branco chardonnay, ou chocolate e especiarias – como em um vinho tinto.

Normalmente estes vinhos são secos.

Mas muitos vinhos demi-sec têm surgido no mercado, tanto importados quanto nacionais, adaptando-se ao gosto do consumidor brasileiro.

Os vinhos finos também podem ser tintos, brancos ou rosés.

Para os **vinhos brancos**, podem ser utilizadas as variedades viníferas:

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling itálico, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Sémillon, Prosecco, Moscato, Pinot Grigio, Malvasia, dentre outras.



Uva chardonnay



Para **vinhos tintos**, são utilizadas as variedades viníferas:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat, Cabernet Franc, Alicante, Carmenere, Gamay, Malbec, Barbera, Pinot Noir, Syrah, Sangiovese, Tempranillo, Nebbiolo, Touriga Nacional, dentre outras.



Uva merlot



No caso dos vinhos rosés, podem ser utilizadas variedades tintas cuja fermentação aconteça com menor contato com a casca. Ou, conforme já dito, com a mistura entre vinho branco e vinho tinto.

2.5 E o que mais pode ser adicionado ao vinho?

Há ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Os ingredientes e aditivos são substâncias que são adicionadas ao vinho, ficando nele e que por isso devem ser mencionadas na rotulagem. Já os coadjuvantes de tecnologia normalmente são utilizados para realizar um processo no vinho e, após, são retirados dele.

Ingredientes e aditivos

Pode-se adicionar açúcar durante a fermentação do vinho, quando o açúcar da uva não é suficiente para se atingir o grau alcoólico mínimo, normalmente por problemas climáticos. Essa técnica se chama **Chaptalização** e foi criada na França pelo químico Jean-Antoine Chaptal, conde de Chanteloup, a qual é utilizada e permitida no mundo inteiro até hoje.

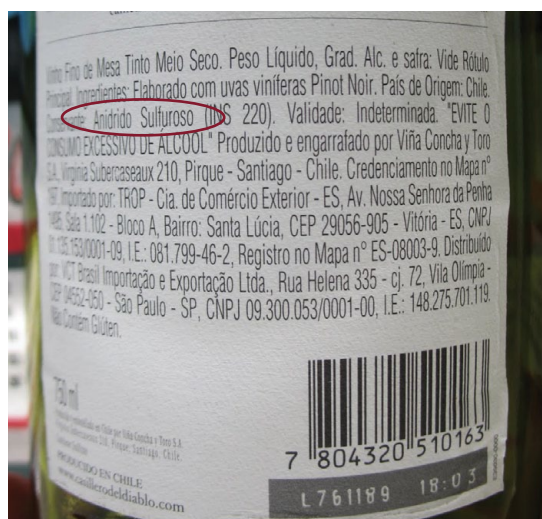
Permite-se, ainda, que seja adicionado ao vinho

conservante, para que este não se deteriore na garrafa. A lei estabelece quais conservantes podem ser utilizados e em quais quantidades. São exemplo o anidrido sulfuroso ou dióxido de enxofre (SO₂) e o sorbato de potássio. Mas isso deve ser claramente informado na rotulagem do vinho, pois algumas pessoas podem ter alergia a estes conservantes.

Fora isso – o que estiver expressamente permitido na legislação - tudo o mais é proibido.

E o que for utilizado, deve ser sempre informado na rotulagem!

Fora isso – e o que mais estiver expressamente permitido na legislação - o restante é proibido. E o que for utilizado, deve ser sempre informado na rotulagem!



Coadjuvantes de Tecnologia

Podem ser utilizados na elaboração do vinho algumas substâncias que são denominadas coadjuvantes de tecnologia, mas que são retiradas do vinho antes de ele ficar pronto. Como exemplo, pode-se citar o chip de carvalho, que é colocado no vinho e depois retirado com o objetivo de transmitir para ele os aromas da madeira.

Todavia, os coadjuvantes de tecnologia só podem ser utilizados se forem permitidos pela legislação, pois podem trazer danos à saúde do trabalhador da vinícola e do consumidor.

Isso também vale para os agrotóxicos que foram aplicados às videiras e às uvas!

Como eu fico sabendo disso?

Quando for comprar um vinho, como fazer para encontrar estas informações?

Sempre é muito importante olhar atentamente o rótulo e o contrarótulo do vinho, que estão na parte da frente e na parte de trás da garrafa.



Algumas informações são obrigatórias e outras são opcionais.

Veja que informações podemos encontrar:



Agora, se encontrares um vinho no qual as informações obrigatórias não estiverem presentes.... desconfie!!!



3. OUTROS VINHOS

Existem outros tipos de vinhos, como o vinho leve, o vinho frizante, o vinho espumante, o vinho moscatel espumante, o vinho gaseificado, o vinho lico-

roso e o vinho composto. Todos eles são vinhos em sua base, mas com características especiais que o diferenciam do clássico vinho.

3.1 O que é um vinho leve?

O VINHO LEVE tem o **teor alcoólico de 7% a 8,5%** em volume, sendo este obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produ-

zido durante a safra nas zonas de produção. É um vinho com um teor alcoólico mais baixo, por isso mais leve...



3.2 O que é um vinho fricante?

O FRISANTE é um VINHO, que possui um **teor alcoólico de 7 a 14%** em volume e é um **pouquinho gaseificado**, ou seja, tem uma pressão de 1,1 a 2 atmosferas a 20°C, que normalmente é natural, mas pode ser adicionado.



3.3 O que é um vinho espumante?

O VINHO ESPUMANTE é resultante da fermentação da uva sã, fresca e madura, no qual se encontra presente o anidrido carbônico proveniente da sua fermentação, ou seja, tem **bolinhas!** Ele tem bem mais bolinhas que o vinho fricante, e uma pressão acima de 4 atmosferas

a 20°C. Portanto, cuidado ao abrir!

Há basicamente dois tipos de vinhos espumantes, que assim são definidos segundo a sua forma de elaboração: o ESPUMANTE e o MOSCATEL ESPUMANTE. Veja mais detalhes em “Nem tudo que borbulha é espumante”!



3.4 O que é um vinho gaseificado?

O VINHO GASEIFICADO é também um vinho, com teor alcoólico de 7% a 14% em volume. Mas, ao contrário do espumante, **suas “bolinhas” são ADICIONADAS**, mediante a introdução de anidrido carbônico puro. E a pressão deve ser um pouco

menor que a dos verdadeiros espumantes: de 2,1 a 3,9 atmosferas.

Como saber se estamos comprando vinho gaseificado ou espumante? A lei determina que esta expressão esteja bem clara no rótulo principal do produto.



3.5 O que é um vinho licoroso?

VINHO LICOROSO é o vinho com teor alcoólico natural ou adquirido de **14% a 18%** em volume, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva. São famosos os vinhos licorosos do **Porto** e de **Xerez**, que são duas Denominações de Origem.

Tem a característica de serem bem mais alcoólicos que os vinhos finos e de mesa, e em regra são mais

adocicados ou com características bastante peculiares. Costumam ser tomados como aperitivos ou depois da refeição.

Também se enquadram nesta categoria os vinhos feitos com uvas de colheita tardia (**late harvest**), os vinhos elaborados com uvas que são colhidas congeladas em decorrência do frio (**ice wine**), vinhos elaborados com uvas passas (**vino passito**), etc.

Não dá pra confundir, né?



3.6 O que é um vinho composto?

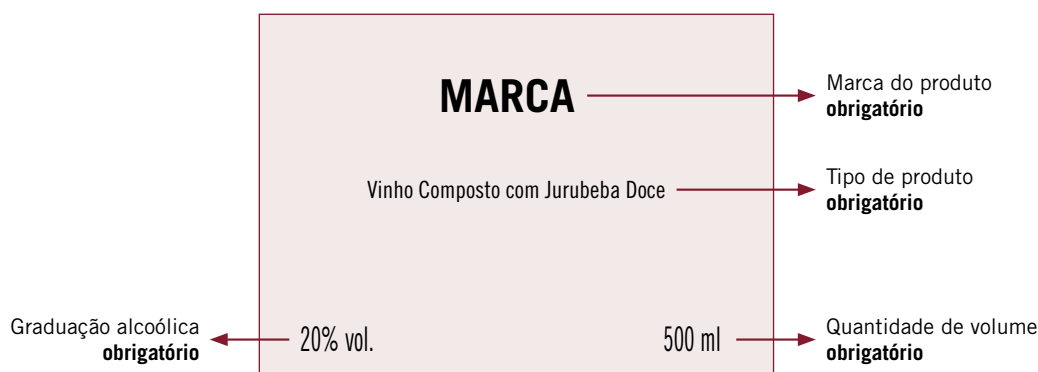
O vinho composto já não é 100% vinho, embora leve o nome.

Esta bebida tem teor alcoólico de 14% a 20% em volume, e é elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas ou de substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples.

Em regra ele deve conter no mínimo 70% de vinho para ser considerado vinho composto. O restante pode ser completado com as outras substâncias previstas na legislação.

Dentre os diversos tipos de vinhos compostos é muito conhecido o **vermute**, que deve conter losna (*Artemisia absinthium*, L) predominante entre os seus constituintes aromáticos.

Mas também pode ser elaborado vinho composto com quina, gema de ovo, jurubeba e ferroquina.



Peraí... Existe mais coisa além disso?



4. OUTRAS BEBIDAS ALCOÓLICAS

Olha que sim... existem todas as outras bebidas, que podem levar vinho em sua composição, mas que não são vinho e não deveriam se parecer com ele! São os Fermentados de Frutas

e as chamadas Bebidas Alcoólicas por Mistura. Mas há uma grande diferença entre os fermentados de fruta e as bebidas alcoólicas por mistura. Vamos ver!

4.1 O que é um fermentado de fruta?

Assim como a uva, outras frutas possuem açúcar e podem naturalmente passar pelo processo de fermentação, dando origem a outras bebidas alcoólicas que são denominadas de fermentados de frutas. O fermentado de fruta é a bebida com graduação

alcoólica de 4% a 14% em volume, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de fruta *sã*, fresca e madura de uma única espécie, do respectivo suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água.



Este é tão saudável quanto o vinho. Mas não pode querer se parecer com ele!

O fermentado de fruta pode ser adicionado de açúcar, de água, de gás carbônico, e de outros aditivos, que são disciplinados para cada tipo de fruta.

Alguns fermentados tem nomes específicos, que identificam a fruta ou matéria prima do qual eles são feitos.

A **Sidra** é a bebida com graduação alcoólica de 4% a 8% em volume, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de **maçã** fresca, *sã* e madura, do suco concentrado de maçã ou ambos, com ou sem a adição de água.

O **Hidromel** é a bebida com graduação alcoólica de 4% a 14% em volume, obtida pela fermentação alcoólica de solução de **mel de abelha**, sais nutrientes e água potável.

O **Saquê** é a bebida com graduação alcoólica de 14% a 26% por cento em volume, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de **arroz**, sacarificado pelo *Aspergillus oryzae*, ou por suas enzimas, podendo ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola e aroma natural.

Há ainda o **Fermentado de Fruta Licoroso**, que é uma bebida fermentada de fruta, doce ou seco, com graduação alcoólica de 14% a 18% em volu-

me, que pode ser adicionada ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

E o **Fermentado de Fruta Composto**, que é uma bebida com graduação alcoólica de 15% a 20% cento em volume, obtido pela adição ao fermentado de fruta, de macerado ou extrato de planta amarga ou aromática, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

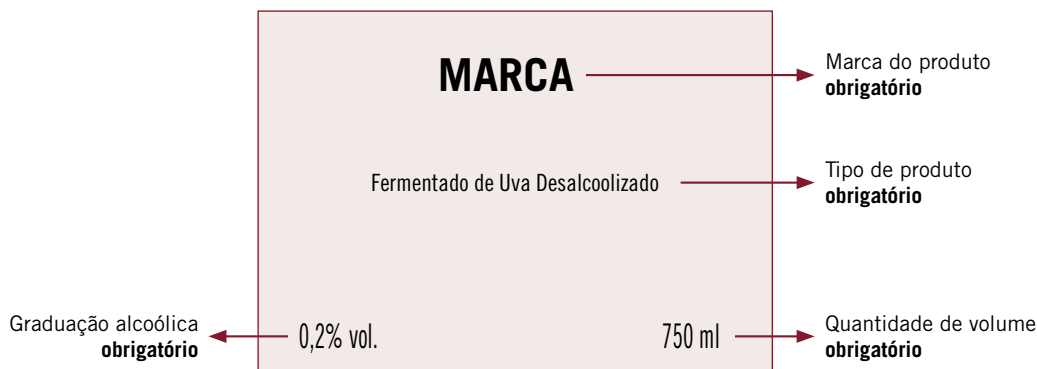
O importante é não confundi-los com vinho.

Parece engraçada esta afirmação, mas um fermentado de maçã com corante, um fermentado de açaí com maçã ou limão pode facilmente ser confundido com um vinho se na rotulagem tiver um cacho de uva!!!

Fermentado de fruta desalcoolizado, o que é isso?

É uma bebida, que já foi fermentada – ou seja já foi alcoólica - mas que por um processo tecnológico o álcool foi retirado e ela, embora tenha características da bebida, apresenta teor alcoólico inferior a 0,5% em volume.

Isso vale tanto para sidra quanto para vinho, e outros fermentados de fruta. Mas o nome da bebida não será vinho sem álcool ou sidra sem álcool e sim “fermentado de uva desalcoolizado” e “fermentado de maçã desalcoolizado”.



Fermentado de fruta desalcoholizado é a mesma coisa que refrigerante?

Não... no caso do refrigerante, este contém o suco da fruta, água, gás carbônico e demais ingredientes, mas a bebida não passou pelo processo de fermentação e posterior retirada do álcool. Há bebidas

que se apresentam como sendo, por exemplo Sidra Sem Álcool, ou Espumante Sem Álcool. Mas, se olharmos as letras miúdas do rótulos, vamos encontrar “refrigerante de alguma coisa”.

4.2 E as bebidas alcoólicas por mistura, são o que?

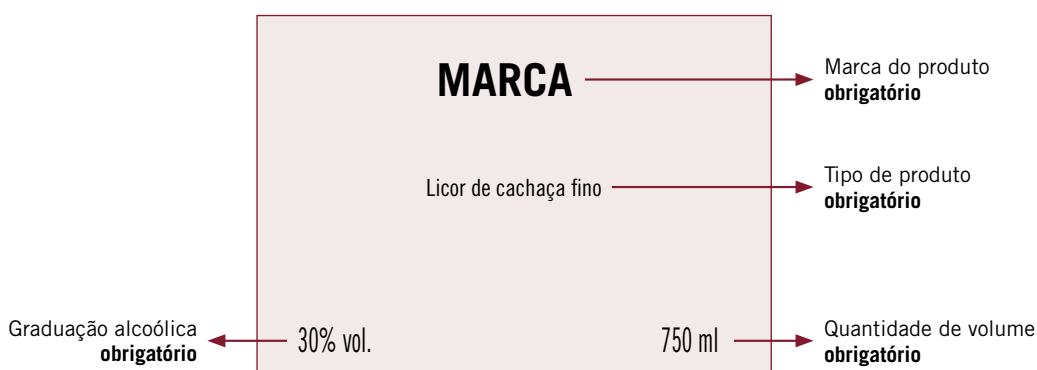
As bebidas alcoólicas por mistura, são bebidas obtidas pela mistura de destilado alcoólico simples de origem agrícola, álcool etílico potável de origem agrícola e bebida alcoólica, separadas ou em conjunto, com outra bebida não-alcoólica, ingrediente não-alcoólico ou sua mistura, dentre as quais existem: Licores, bebida alcoólica composta, sangrias, coquetéis, cooler, etc.

O que é um licor ?

O licor é a bebida com graduação alcoólica de 15% a 54% em volume, com percentual de açúcar superior a 30 g/l, composta da mistura de: álcool etí-

lico potável de origem agrícola, destilado alcoólico simples de origem agrícola, bebida alcoólica, ou sua mistura, com de extrato ou substância de origem vegetal e ou animal, e acrescentado opcionalmente de aromatizante, saborizante, corante ou outro aditivo.

É uma mistura, né? E consequentemente não é vinho. Pode haver inclusive licor de uva e licor de vinho... Como pode-se utilizar aromatizante, saborizante e corante, por vezes pode se parecer com vinho. Mas se no rótulo estiver escrito LICOR, é licor, e não vinho!



O que é sangria?

Existem duas sangrias...

A sangria original, que encontramos na Espanha e outros países de origem hispânica, e que nos quentes verões é feita na hora, com a mistura de vinho com sucos de frutas cítricas e pedaços de diversas frutas. Em muitos bares e restaurantes esta sangria também pode ser encontrada, nas versões branca, tinta ou com espumante, com o nome de *clericot*.

O segundo tipo de sangria não tem toda essa história e tradição!

Trata-se de uma bebida alcoólica mista industrializada, com graduação alcoólica de 7% a 12% em volume, obtida pela mistura de vinho de mesa, su-



cos de uma ou mais frutas, água potável, podendo ser adicionada de açúcares.

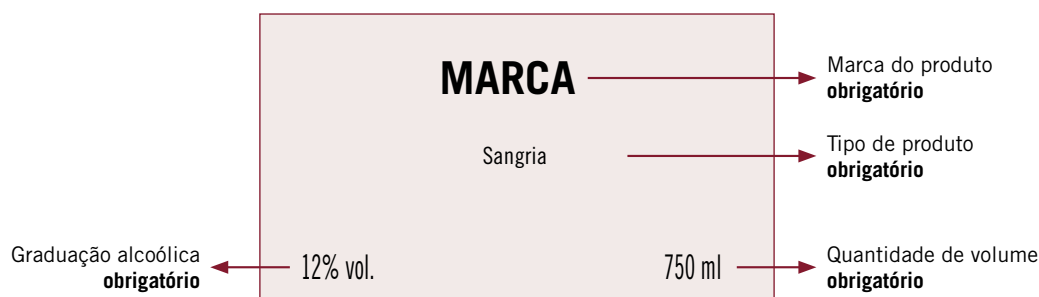
A regra é que ela deve conter 50% de vinho, 10% de suco natural de uma ou mais frutas cítricas, podendo ser adicionada de outras bebidas alcoólicas em até 10% do volume total.

Na prática muitas sangrias tem imitado o vinho e levado os consumidores a pensarem que estão comprando e consumindo vinho.

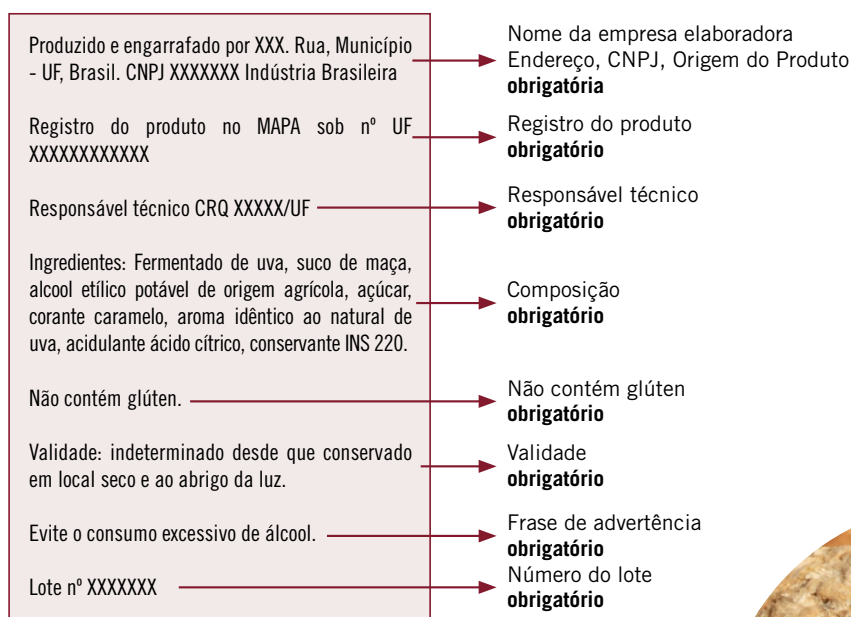
Portanto, cuidado: preste muita atenção no rótulo!!!! Pois a sangria pode estar sendo vendida na mesma prateleira que os vinhos, com preços, embalagem, cor e rótulos muito parecidos com os verdadeiros vinhos. Mas de vinho ela só tem 50%.



Rótulo



Contrarótulo



O que é coquetel?

O coquetel ou cocktail, surgiu em bares, quando garçons muito criativos misturavam na hora diferentes bebidas e ingredientes, criando ícones que

são conhecidos no mundo todo, e que inclusive se perpetuaram com certos personagens do cinema! Quem não conhece o Dry Martini, o drink do 007?



E a marguerita, feita a base de tequila?



Outro, feito a base de espumante, é o Kir Royal!



Assim como a sangria, também estes foram sendo industrializados...

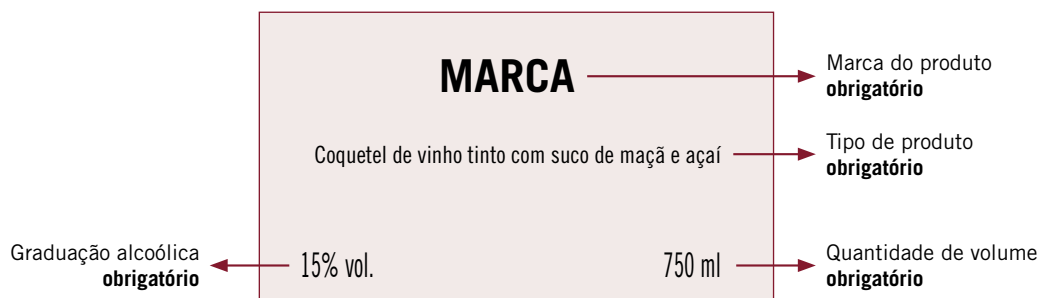
Hoje existe a bebida alcoólica mista, que admite uma graduação alcoólica de 0,5% a 54%, e pode conter realmente de tudo: álcool etílico potável de origem agrícola, destilado alcoólico simples de origem agrícola, bebida alcoólica, ou a mistura destes, bebida não-alcoólica, suco de fruta, fruta macerada, xarope de fruta, leite, ovo, outra substância de origem vegetal, outra substância

de origem animal, ou a mistura destes.

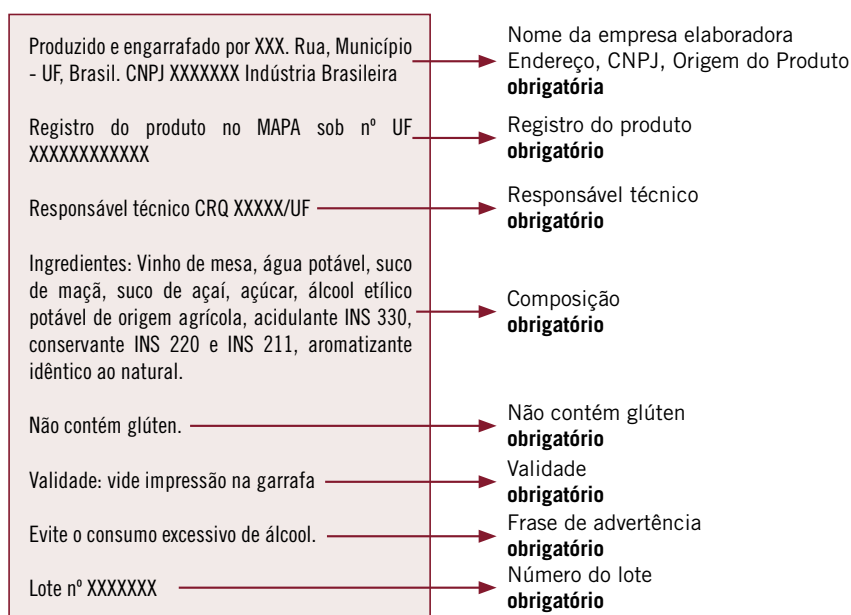
Se estas contiverem vinho, devem ser denominadas de coquetel com vinho e ter ao menos 50% de vinho. Podem ser adicionadas de açúcar, gás carbônico, corantes, acidulantes, aromatizantes e tudo o mais que for necessário para que esta mistura se torne palatável.

Bem... ainda prefiro ir a um barzinho e ver o garçom preparar um coquetel!

Só preste atenção no rótulo:



No contrarrótulo deste coquetel, verifique o que tem nos ingredientes: esse coquetel aqui foi feito com vinho tinto, suco de maçã com açaí!



Bem geladinho, pode ser uma opção. Mas... A opção deve ser sua!!!!

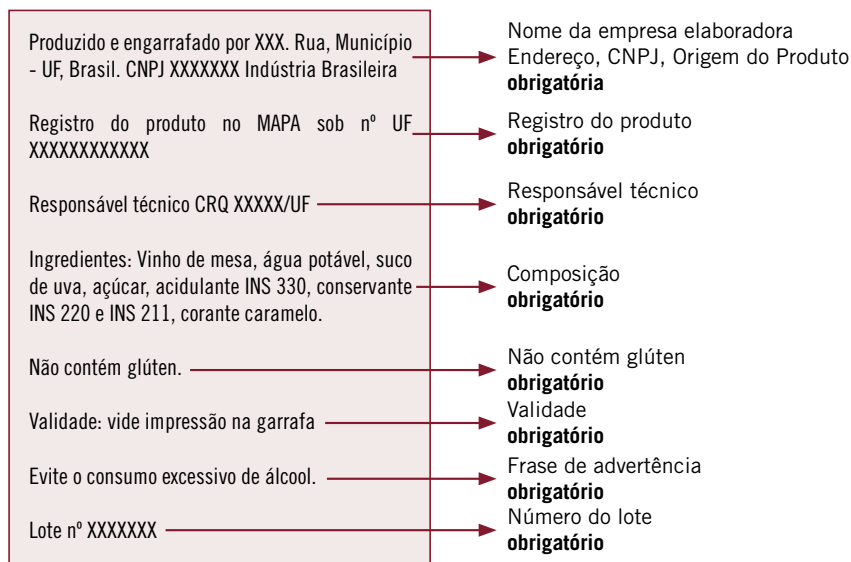
O que é cooler?

Com vinho ainda temos o Cooler, que é uma bebida com graduação alcoólica de 3% a 7%, obtida pela mistura de vinho de mesa, suco de uma ou mais frutas e água potável, podendo ser gaseificado e adicionado de açúcares.

Ele deve conter no mínimo 50% de vinho, que

pode ser parcialmente substituído por suco de uva. Não pode ser adicionado ao cooler outro tipo de bebida alcoólica que não seja o vinho.

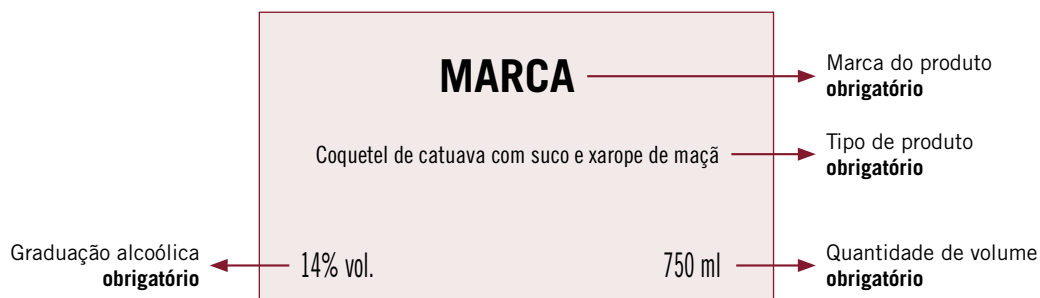
Por fim, ao contrário das outras bebidas mistas, o Cooler só poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais, corantes naturais e caramelo.



Há ainda outras bebidas que não contém nada de vinho

Um deles é o coquetel de bebidas, no qual se pode efetivamente colocar qualquer ingrediente. O mais importante é analisar o que se está bebendo. Co-

quetel de catuaba, de gegibira, de jurubeba, etc. Analise o rótulo e o contrarrótulo para verificar o que você está levando para casa!



Produzido e engarrafado por XXX. Rua, Município - UF, Brasil. CNPJ XXXXXXX Indústria Brasileira	Nome da empresa elaboradora Endereço, CNPJ, Origem do Produto obrigatória
Registro do produto no MAPA sob nº UF XXXXXXXXXXXX	Registro do produto obrigatório
Responsável técnico CRQ XXXXX/UF	Responsável técnico obrigatório
Ingredientes: açúcar, álcool etílico potável de origem agrícola, água potável, suco de maçã, xarope de maçã, extrato de catuaba, acidulante INS 330, conservante INS 220 e INS 221, corante caramelo, antioxidante, estabilizante.	Composição obrigatório
Não contém glúten.	Não contém glúten obrigatório
Validade: vide impressão na garrafa	Validade obrigatório
Evite o consumo excessivo de álcool.	Frase de advertência obrigatório
Lote nº XXXXXXX	Número do lote obrigatório

**PRESTE
ATENÇÃO!**

Leia o rótulo, pergunte, questione!
Você tem o dever de só levar para casa
o que realmente quer beber!!!!

Nem tudo que fermenta vira VINHO



IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

Referências:

Lei do Vinho – Lei n. 7.678/1988 - Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e outras providências.

Decreto do Vinho – Decreto n. 99.066/1990 - Regulamenta a Lei n.º 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Lei de Bebidas – Lei n. 8.918/1994 - dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Decreto de Bebidas – Decreto n. 6.871/2009 - Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Regulamento Vitivinícola do Mercosul – MERCOSUL/GMC/RES N° 45/96.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: www.agricultura.gov.br. Acesso em: 10 mar 2013.

Instrução Normativa MAPA nº 5, de 6 de maio de 200. Aprova os padrões de identidade e qualidade para sangria.

Instrução Normativa MAPA nº 2, de 27 de janeiro de 2005. Aprova o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho.

Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988. Aprova os Padrões de Identidade de Qualidade do Cooler com Vinho.

Instrução Normativa MAPA nº 49, de 1º de novembro de 2011. estabelecer as práticas enológicas lícitas para a elaboração de vinho e mosto de uva e para a uva destinada à industrialização.

BRUCH, Kelly Lissandra. *Nem tudo que borbulha é ESPUMANTE*. 2. Ed. Revista e Atualizada. Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2012. XXX p.

Este material pode ser reproduzido, no todo ou em parte, desde que citada a fonte:

BRUCH, Kelly Lissandra. *Nem tudo que tem uva é VINHO*. Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2012. XXX p.

Dúvidas? Sugestões? Estamos a disposição: juridico@ibravin.org.br





GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO

Nem tudo que fermenta vira VINHO

