

FEDERACITE

Local & Data

Data: 27 de abril de 2015.

Local: Villa Tuiuty – Bento Gonçalves

Reunião: 50

Participantes – DIRETORIA

<input checked="" type="checkbox"/>	Carlos Roberto Simm	<input checked="" type="checkbox"/>	Rogério Auler	<input type="checkbox"/>	Ricardo Dauth
<input type="checkbox"/>	Pedro Herter	<input type="checkbox"/>	Henrique Orlandi	<input type="checkbox"/>	Joal Azambuja Rosa
<input checked="" type="checkbox"/>	Álvaro Ribeiro	<input checked="" type="checkbox"/>	Delfino B. Barbosa	<input checked="" type="checkbox"/>	Aino Victor Jaques
<input checked="" type="checkbox"/>	Martha Guazzelli	<input type="checkbox"/>	Luis Carlos Fettermann	<input checked="" type="checkbox"/>	Roberto Leitão
<input type="checkbox"/>	Luis Fernando Vieira	<input checked="" type="checkbox"/>	Sergio Fonseca	<input type="checkbox"/>	Fernando Rasmussen
<input checked="" type="checkbox"/>	Willy Santarosa	<input type="checkbox"/>	Francisco Abascal	<input type="checkbox"/>	Cristiane Garcia

Participantes – CONVIDADOS

<input checked="" type="checkbox"/>	CITE 120 – Enilda Jacques
<input checked="" type="checkbox"/>	CITE 14 – Ana

Agenda

Assuntos:

- Livro
- Fenasul:
 - Encontro Citeanos: Programação
 - Assembléia geral - Eleições
 - Prestação de Contas
 - Relatório diretoria
- Convênios com Emater

Assuntos:

Aos vinte e sete dias do mês de abril a diretoria se reúne para tratar da programação da assembléia da Ordinária da FEDERACITE, da abertura do processo eleitoral, DA PROGRAMAÇÃO do encontro de citeanos, da definição da data que será dia 28 de maio, quinta-feira. A programação será detalhada e enviada aos citeanos. Uma apresentação de assuntos referentes ao CAR, principalmente esclarecimentos de dúvidas está na programação e os nomes sugeridos foram de Ivo Lessa, Marcia Aguiar e Alexandre Scheifler. Sobre o livro Aino coordenará

FEDERACITE

os trabalhos e o tema versará sobre a água, irrigação, o bom uso o reuso, o desperdício, e sua falta. Na segunda parte da reunião os presentes assistiram Rinaldo Dal Pizzol que falou sobre Sobre a Dal Pizzol, criada em 1974, a Vinícola Monte Lemos, mais conhecida por Dal Pizzol, surgiu a partir de uma proposta diferenciada que privilegia a produção controlada. Comandada pelos irmãos Antônio e Rinaldo Dal Pizzol, a vinícola elabora anualmente 300 mil garrafas (225 mil litros) e tem como enólogo responsável Dirceu Scottá. O controle de qualidade tem início no cultivo da videira e, para isso, mantém parceria com produtores por meio de acompanhamento técnico realizado por dois enólogos e um engenheiro agrônomo da vinícola. A assessoria ocorre durante todo o processo, desde a variedade de uva a ser implantada até a colheita. Cada produtor recebe uma cartilha de procedimentos e práticas para o cultivo da videira. O material dá instruções, inclusive, sobre o limite de produção por área, variedade e sistema de condução da parreira. Essa parceria também contempla uma tabela de benefícios conforme a qualidade e tratos culturais implementados no vinhedo para cada safra. A Dal Pizzol traz consigo uma tradição na vitivinicultura que remonta o Século XIX (1878), quando os primeiros imigrantes da família chegaram ao Brasil. Sua história expressa um talento natural e cheio de experiências, sabedoria e sensibilidade, que lhe permitiu alcançar a qualidade dos vinhos que elabora, através do amor no cultivo de castas nobres, do trato cuidadoso na arte do vinho e de um atendimento personalizado a todos que se relacionam com a Dal Pizzol. A vinícola faz parte da Rota das Cantinas Históricas, distante 11 quilômetros do centro de Bento Gonçalves/RS. O projeto é composto por propriedades rurais que retratam a vida cotidiana dos imigrantes italianos que se instalaram nas encostas de Faria Lemos e lá cultivam a videira e seus costumes há mais de 130 anos. O passeio possibilita vasto contato com moradores locais que adoram partilhar dos seus saberes e fazeres, visita às cantinas com degustação de vinhos, espumantes e sucos de uva. Os vinhos da Dal Pizzol podem ser encontrados no mercado nacional em lojas, delicatessens, hotéis, bares, restaurantes e no próprio varejo da vinícola, localizada no Km 5,3 da RS 431, distrito de Faria Lemos, em Bento Gonçalves. A Dal Pizzol, que se dedica ao vinho há 13 gerações, sendo sete delas no Vêneto (Itália) e seis no Brasil, em Faria Lemos, Bento Gonçalves. Nesse mesmo ambiente pode ser encontrado pelos visitantes um espaço cultural, denominado Ecomuseu da Cultura do Vinho. O espaço disposto em uma área de 80 mil metros quadrados compreende lagos e áreas verdes e visa consolidar a tradição secular e milenar da civilização do vinho na região da Serra Gaúcha, principalmente como um atrativo para o enoturismo. O Ecomuseu da Cultura do Vinho, registrado nas estâncias da museologia brasileira e também admitido na *Association of Culture and Tourism Exchange (ACTE)* com sede em Stranbourg, na França, é o resultado de décadas de preservação e guarda de muitos objetos de uso pessoal das famílias, bem como utensílios e equipamentos de trabalho e outras utilidades que constituem num acervo revelador e que resgata o estilo e hábitos de vida, dignos de serem expostos e mostrados para a posteridade. Fotos, documentos, centenas de garrafas de vinhos locais e estrangeiros também compõem a riqueza histórica do espaço. Um conjunto de elementos históricos e culturais, bem estruturados e com linguagem comunicativa moderna, são parte de um projeto aprovado e apoiado pelo Ministério da Cultura do Governo Federal, através da Lei Rouanet de Incentivos Fiscais. Tudo isso está inserido no conceito básico que o vinho não é só um produto agroalimentar, mas principalmente um produto cultural, de características universais e componentes de um estilo de vida e de uma civilização. O Ecomuseu abriga uma bem organizada

FEDERACITE

coleção ampelográfica privada, em campo, com cerca de 400 variedades de uvas, de 30 países, chamado Vinhedo do Mundo, uma verdadeira relíquia à disposição dos visitantes. Hoje, o Vinhedo do Mundo é considerado uma das três maiores coleções de uvas privada do planeta, a maior da América Latina. Desde 2005, quando começou a ser desenvolvido, o projeto conta com o apoio da Embrapa Uva e Vinho e de entidades internacionais que têm contribuído com o envio de exemplares para serem cultivados na vinícola. Desde 2011, a vinícola realiza a colheita simbólica, celebrando a cultura do vinho e a solidariedade entre as nações. Na quarta colheita simbólica, realizada no dia 8 de fevereiro de 2014, a vinícola aproveitou para lançar o Vinum Mundi 2013, vinho produzido a partir de microvinificações com 100 variedades de uvas. O Vinhedo do Mundo é um símbolo e uma mensagem de fraternidade e solidariedade humana que só a cultura do vinho e suas implicações filosóficas são capazes de expressar. Este projeto pretende chegar a ser uma das belas coleções de variedades vitis do mundo. A Enoteca, localizada em um antigo forno da olaria, conservado e restaurado, guarda os vinhos produzidos pela empresa da família desde sua fundação em 1974. Contém ainda uma réplica do primeiro vinhedo construído pelos imigrantes, todo de madeira e sem fios de arame. A natureza bela e bem preservada do Ecomuseu do Vinho conta, ainda, com uma diversificada coleção botânica de espécies nativas, exóticas, ornamentais, frutíferas e medicinais, todas identificadas e catalogadas. Os animais domésticos e silvestres andam soltos e livres em simbiose perfeita com a presença humana. Também possui um restaurante que resgata a cultura dos imigrantes italianos. O Ristorante Enoteca Dal Pizzol, um pitoresco restaurante ao lado dos lagos, atende grupos pré-agendados e oferece cardápios temáticos que resgatam as tradições dos imigrantes italianos que colonizaram a região. Nada mais a tratar encerro esta lembrando que a próxima reunião será a Assembléia Geral Ordinária dia 28 de maio na sede em Esteio.