## MOÇÃO Nº 030/2019

Apresentamos à Mesa, ouvido o Plenário e dispensadas às formalidades regimentais, MOÇÃO DE CONGRATULAÇÕES a TODAS AS VINÍCOLAS DE SANTA TERESA, em especial as VINÍCOLAS "CASA DOS ESPUMANTES" (na pessoa do Sr. Sérgio Sperandio e família) e "LABIATA" (na pessoa do Sr. Firmino e família), homenageadas durante o 2º Encontro dos Vitivinicultores de Santa Teresa, em face da obtenção do Certificado de Registro do Estabelecimento, conferido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ratificando oficialmente, o que os Teresenses já conheciam, a qualidade do nosso vinho.

**REQUEREMOS** que o teor desta manifestação seja dado conhecimento aos homenageados, através de cópia ao Presidente da AVIST - Associação dos Vitivinicultores de Santa Teresa, bem como aos que seguem:

- Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável de Santa Teresa;
- Conselho Municipal de Turismo;
- Comitê Gestor do Plano Municipal de Turismo de Santa Teresa;
- Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico;
- Secretaria Municipal de Turismo e Cultura;
- Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável do ES:
- Conselho Estadual de Turismo do ES;
- Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do ES;
- Secretaria de Estado de Turismo do ES:
- Conselho Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável; e
- Conselho Nacional de Turismo.

Sala Augusto Ruschi, em 9 de dezembro de 2019

Dr. Gregorio Venturim - PSDB			
	§		

## **JUSTIFICATIVA**

A Cidade de Santa Teresa em sua origem era denominada Núcleo do Timbuhy, situado na Colônia Imperial de Santa Leopoldina, que por volta do ano de 1874, após imigrantes italianos, terem saído de Trentino (Tirol Italiano), partindo na embarcação "La Sofia" de Genova e desembarcado no nosso País, fundaram este município, reconhecido oficialmente como Pioneiro da Imigração Italiana no Brasil, pela Lei Federal nº 13.617, de 11 de janeiro de 2018.

Esse acontecimento, não poderia ter dado vocação diferente, que não fosse à produção de uva e vinho, com área cultivada próximo de 50 hectares, produzindo mais de 700 toneladas por ano de uva, o que equivale a 80% da produção estadual. Possuindo as seguintes variedades para vinho: Niágara Rosada, Izabel, Violeta, Lorena, Moscatel (espumante), Bordo, Malbec e Cabernet Sauvignon, entre outras, com média anual de 80 mil litros.

Destaca-se ainda duas peculiaridades. A primeira, decorre do fato da Cidade ser coberta de Mata Atlântica, na qual a jabuticaba é nativa, o que somado a escassez inicial de uva para a produção de vinho, levou a criar uma bebida semelhante, o "fermentado de jabuticaba", popularmente chamado de "vinho de jabuticaba". Segunda, o domínio pioneiro no Estado do Espirito Santo, por uma das vinícolas, do método *champenoise* de vinificação, produzindo "espumantes" comuns e finos, com as características do *terroir* (Circuito Caravaggio), gerando produção de borbulhas que definem a identidade da bebida.

O homem do campo teresense é por si só um guerreiro, um incansável, que mesmo acometido por crises econômicas, intempéries climáticas e falta de infraestrutura mínima, não desiste da sua atividade, ao contrário, continua contribuindo com seu suor e amor pela terra, produzindo o alimento que vai para nossa mesa, e não bastando, também bebidas de altíssima qualidade e com característica únicas, que enaltecem de forma muito honrosa a nossa Cidade.



29 de novembro de 2019 Local: SENAC/Santa Teresa

Rua Bernardino Monteiro, nº 682 - Dois Pinheiros

Foto 01 - 2º Encontro de Vitivinicultores de Santa Teresa.