

“ **NÃO SÓ PRAIAS, MAR E FUTEBOL...**

O BRASIL TAMBÉM É CONHECIDO PELO SEU VINHO, CUJA PRODUÇÃO REGISTROU UM CRESCIMENTO ENORME NOS ÚLTIMOS ANOS, CONQUISTANDO O QUINTO LUGAR COMO PRODUTOR NO HEMISFÉRIO SUL DO PLANETA. AS ADEGAS REGISTRADAS SÃO 1.162, DISTRIBUÍDAS EM UMA ÁREA TOTAL DE MAIS DE 82.000 HECTARES. GRAÇAS À COLHEITA MANUAL E À INTRODUÇÃO DE TÉCNICAS MODERNAS, SE PRODUZEM VINHOS ÓTIMOS, FRESCOS, FRUTADOS E EQUILIBRADOS E O ENOTURISMO ESTÁ SE TORNANDO CADA VEZ MAIS POPULAR. AS REGIÕES VINÍCOLAS DO BRASIL, LINDAS E VARIADAS, SÃO UM CONVITE AOS TURISTAS A FAZER UMA VERDADEIRA VIAGEM DE DESCOBERTA DO PAÍS. O RIO GRANDE DO SUL É O ESTADO COM VOCAÇÃO ENOLÓGICA MAIS FORTE, ONDE ESTÁ CONCENTRADA A MAIOR PARTE DAS ADEGAS. SITUADO NO SUL DO BRASIL, NA PARTE MAIS MERIDIONAL FAZENDO FRONTEIRA COM O URUGUAI E A ARGENTINA, É CARACTERIZADO POR VALES VERDES, JARDINS COLORIDOS, CACHOEIRAS E UM CLIMA SUBTROPICAL.

”

PANIZZON

- **SETOR: VINHO**
SOCIEDADE DE BEBIDAS PANIZZON LTDA
Flores da Cunha, RS, Brasil
www.panizzon.com.br
- Formadora de papelão LWP 30 ERGON
- Formadora de papelão LWP 30
- Esteiras transportadoras



GEO LOCATION

PANIZZON: UM CAMINHO DE GRANDE SUCESSO

A Sociedade de Panizzon, que possui mais de 50 anos de sucesso na produção vinícola, investe continuamente para melhorar as próprias instalações produtivas e oferecer produtos de alta qualidade. De fato, tradição e inovação são os dois elementos fundamentais da atividade dessa empresa que se dedica com paixão à produção de excelentes vinhos. A Sociedade de Panizzon tem sede em Flores da Cunha, o município com a maior produção de vinho no Brasil, e coração do setor vitivinícola, onde as tradições e os segredos da arte vitivinícola são transmitidos de pai para filho há várias gerações. A empresa Panizzon, fundada em 1960 por Ricardo Panizzon e filhos, hoje se apresenta como uma das maiores estruturas do setor, com uma oferta de produtos muito variada, muitos dos quais são líderes de mercado nos respectivos segmentos.

De fato, a Panizzon obteve reconhecimentos importantes e venceu diferentes prêmios em ocasião de prestigiosos concursos nacionais e internacionais de vinhos espumantes e finos. A sua abordagem inovadora e a forte responsabilidade de expandir constantemente os próprios conhecimentos e investir em novas tecnologias e projetos, têm garantido uma constante presença no mercado e o lançamento de novos tipos de produtos. O resultado desse incansável trabalho pode ser visto por todos por meio de excelentes produtos da empresa e a qualidade dos seus espumantes, vinhos finos, vinhos de mesa, vinagres, sucos de fruta e bebidas quentes. A qualidade dos produtos da Panizzon é demonstrada por uma longa série de reconhecimentos obtidos com o decorrer dos anos e pelos prêmios vencidos durante os mais prestigiosos concursos nacionais e internacionais.

Entre os últimos prêmios vencidos, certamente devem ser mencionados:

- medalha de ouro pelo vinho fino Chardonnay Brut no 14°



concurso Nacional de Vinhos Nacionais de Vinhos finos e destilados em São Paulo, Brasil, em 15/09/2016

- medalha de ouro pelo Chardonnay Brut em Saint Lager, França, em 05/04/2016
- medalha de ouro pelo Chardonnay Brut no concurso Vinalies Internationales na França, em 22/03/2016
- medalha de ouro pelo Chardonnay Brut no XI no concurso de espumantes brasileiros em Garibaldi, Brasil, em 16/10/2015

O SEGREDO DA QUALIDADE DOS VINHOS PRODUZIDOS PELA PANIZZON ESTÁ INTIMAMENTE RELACIONADO ÀS VIDEIRAS DURANS DAS QUAIS SE OBTÊM UVAS FINAS E DE QUALIDADE.

OS RIGOROSOS CONTROLES DE QUALIDADE QUE SÃO EFETUADOS DURANTE TODAS AS FASES DE CULTIVO, DESDE A SEMEADURA ATÉ A COLHEITA, REPRESENTAM UMA GARANTIA DE EXCELÊNCIA, QUE FOI ATRIBUÍDA À PANIZZON POR MEIO DE IMPORTANTES PRÊMIOS VENCIDOS NOS PRINCIPAIS CONCURSOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS.



TRADIÇÃO E TECNOLOGIA COMO FONTE DE SUCESSO

A história da adega Panizzon começou em 1960 quando Ricardo Panizzon e os filhos, família de origem italiana, graças a uma consolidada experiência como fornecedor de matérias-primas para as principais adegas da região, decidiu investir no cultivo da videira na cidade de Flores da Cunha, visando produzir vinhos próprios: nasceu, assim, a Beverage Company Panizzon Ltda., que atualmente é administrada pela terceira geração da família. A família Panizzon é originária da região italiana do Veneto; de lá, em 1883, os Panizzon emigraram para o Brasil e se estabeleceram em Flores da Cunha, onde deram início ao cultivo da videira de acordo com as técnicas, o conhecimento e a experiência que trouxeram da pátria mãe. Até 1990, a empresa se concentrou especialmente na produção de vinhos de mesa. Em 1991 começou a produção de vinagres com a marca Rosina, nome da mulher do fundador Ricardo. Ao longo dos anos tem crescido a demanda de vinhos e em 1999 a Panizzon lançou o seu primeiro vinho fino, já em 2002 entrou no exclusivo nicho dos vinhos frisantes. Mas 2003 foi o ano da grande ampliação graças à introdução

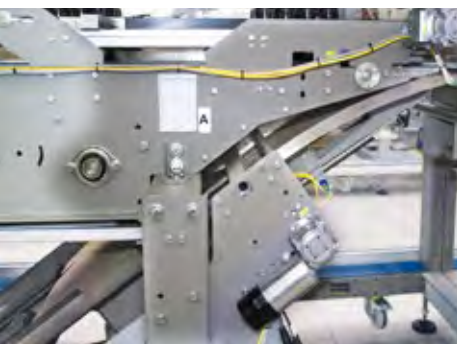
das linhas de L vinagre balsâmico e de suco de uva. Os anos a seguir foram marcados por constantes investimentos para ampliar a própria capacidade e para aprimorar as tecnologias produtivas, investindo em novas máquinas e equipamentos. Hoje, depois de mais de 50 anos de atividade, é possível afirmar que a Panizzon é considerada no mercado um ponto de referência por excelência, eficiência e profissionalismo. Os investimentos em tecnologia avançada, que abrangem equipamentos utilizados no cultivo, técnicas de análise modernas e o armazenamento do produto, também são um fator que agrega ainda mais qualidade. Em cada garrafa de vinho tem um pouco da sua história, tornando todos os vinhos únicos e sugestivos. E, visando manter as qualidades do próprio vinho intactas, a Panizzon sabe muito bem que é fundamental um embalamento apropriado e com caixas perfeitas, que preservem a qualidade das garrafas até o consumidor. Por essas razões a Panizzon escolheu embalar as garrafas de vinho em caixas de papelão completamente fechadas instalando na própria linha produtiva uma formadora de papelão SMI da série LWP 30 ERGON.

➔ À DESCOBERTA DA ADEGA PANIZZON

Para saborear ainda mais a qualidade dos vinhos e espumantes produzidos pela Panizzon, a empresa reserva um espaço das próprias instalações para receber os visitantes e, por meio de uma viagem real, guiá-los por espaços produtivos à descoberta do espírito do vinho. Além disso, ao lado da empresa há uma loja que oferece degustações, produtos e souvenirs relacionados ao mundo do vinho. A loja se tornou, assim, destino preferido de muitos turistas que desejam descobrir a cidade de Flores da Cunha e saborear a excelência dos vinhos oferecidos. Na região existem também várias associações locais especializadas em visitas enológicas que organizam passeios turísticos junto à empresa da Panizzon e outras adegas, possibilitando que os visitantes participem em cursos e seminários sobre a produção do vinho ou em degustações guiadas para conhecer mais a história do vinho brasileiro.



AS SOLUÇÕES SMI PARA A PANIZZON



A experiência adquirida pela Panizzon no uso da primeira formadora de papelão wrap-around LWP fornecida em 2015 levou a empresa a contatar novamente a SMI para o fornecimento da nova LWP 30 ERGON. A formadora de papelão atende, de fato, aos pedidos do cliente em termos de flexibilidade, rapidez do processo produtivo e permite obter uma alta eficiência produtivo a custos razoáveis, realizando até 30 pacotes/minuto em diferentes formatos de modo completamente automático.



➤ FORMADORA DE PAPELÃO WRAP-AROUND LWP 30 ERGON - Nova linha produtiva

Recipientes embalados: garrafas de vidro de 0,66 L / 0,75 L / 1 L / 1,5 L / 2 L

Embalagens realizadas: caixas wrap-around no formato 3x4 para as garrafas de 0,66 L / 0,75 L / 1 L e no formato 2x3 para as garrafas de 1,5 L e 3 L

Produtos embalados: vinhos da marca Panizzon, Di Mallo e San Martin; sucos de uva da marca Panizzon e San Martin e vinagre da marca Weinmann e Rosina

➤ FORMADORA DE PAPELÃO WRAP-AROUND LWP 30 - Linha preexistente

Recipientes embalados: garrafas de vidro de 0,25 L / 0,3 L / 0,5 L / 0,66 L / 0,75 L / 1 L e 1,5 L

Embalagens realizadas: caixas wrap-around no formato 3x4 para as garrafas de 0,25 L / 0,3 L / 0,5 L / 0,66 L / 1 L e no formato 2x3 para as garrafas de 0,75 L e 1,5 L

Produtos embalados: vinhos da marca Panizzon, Di Mallo e San Martin; sucos de uva da marca Panizzon e San Martin e vinagre da marca Weinmann e Rosina

➤ VANTAGENS

- máquina automática para o embalamento de garrafas de vidro de diferentes capacidades à velocidade máxima de 30 caixas por minuto
- solução ideal para embalar as garrafas de vidro, que exigem uma embalagem resistente aos impactos e capaz de preservar o produto durante o transporte
- as embalagens de papelão são podem ser empilhadas com facilidade na fase de paletização
- a formadora de papelão wrap-around LWP 30 dispõe de um sistema mecânico de agrupamento do produto e oferece a vantagem de formar a caixa de papelão em forma das garrafas sem ter que parar a máquina
- o funcionamento ocorre em modalidade contínua e garante um processo de embalamento fluido e constante
- com o sistema wrap-around, é possível confeccionar vários tipos de recipientes rígidos de diferentes tipos de pacote, como caixas de papelão completamente fechadas e semi-fechadas, com ou sem separadores pré-montados de papelão entre uma garrada e outra, bandejas de papelão com base retangular e octogonal, bandejas com bordas da mesma altura ou de alturas diferentes, caixas com abertura facilitada
- a caixa de papelão pode ser personalizada do ponto de vista gráfico; torna-se, assim, um veículo promocional válido do produto comercializado e da relativa marca e assume uma importância estratégica em atrair os consumidores.

SERRA GAÚCHA: A ESTRELA DA VITICULTURA BRASILEIRA

A região da Serra Gaúcha, situada entre as montanhas do nordeste do estado do Rio Grande do Sul, na região sul, é o gigante da produção vinícola local, a ponto de ser denominada a estrela da vitivinicultura brasileira, tanto pela qualidade como pela quantidade de vinho produzido. Essa região é privilegiada com condições climáticas muito similares às das áreas vinícolas mundiais, entre os paralelos 30 e 50 do globo, contudo, tem como desvantagem a excessiva quantidade de chuva anual que cai exatamente na estação antes da colheita, época fundamental para a maturação da uva. Esse fator dificulta muito a vida dos viticultores da Serra, e, como resultado, demanda deles muito trabalho e empenho, também no melhoramento da tecnologia do cultivo. No entanto, os resultados são surpreendentes e estimulam um melhoramento contínuo. E, em se tratando de resultados surpreendentes é inevitável pensar na Sociedade de Bebidas Panizzon, que atualmente configura como uma das maiores empresas do setor, e tais realizações são reconhecidas também pelos importantes prêmios

vencidos durante os mais prestigiosos concursos nacionais e internacionais. Graças a uma organização societária baseada em sólidos valores como a família, as tradições, a solidariedade, unidos a uma abordagem inovadora nas técnicas de cultivo, produção e embalagem, a empresa ocupa hoje uma posição destacada no contexto enológico brasileiro. Para o embalagem secundário a empresa decidiu embalar as garrafas de vidro dos vinhos da marca Panizzon, Di Mallo e San Martin, dos sucos de uva da marca Panizzon e San Martin e do vinagre da marca Weinmann e Rosa em caixas wrap-around. Esse tipo de embalagem assegura uma embalagem de qualidade e particularmente resistente, capaz de preservar o conteúdo durante as fases de movimentação e de transporte. A Bebidas Panizzon optou pelas máquinas de embalagem wrap-around da série LWP produzidas pela SMI, com a qual colabora desde 2015, ano que marcou o primeiro fornecimento da primeira formadora de papelão, e para a nova linha de produção de garrafas de vidro de 0,66 L / 0,75 L / 1 L / 1,5 L / 2 L instalou a nova formadora de papelão LWP 30 ERGON.

Hoje o Brasil produz vinhos de ótima qualidade que não raro atingem o nível de muitos vinhos estrangeiros famosos e participam em eventos, sendo apreciados e premiados também no exterior. A viticultura brasileira assiste a um domínio do vinho branco por quantidade e qualidade, favorecido pelo tipo de terreno e pelas condições climáticas.

Os vinhos brasileiros são classificados em:

- **Vinho de Mesa** - vinho de qualidade inferior, elaborado com as variedades de uva mais comuns (Concord, Herbmont, Isabel, Seyve Willard, Niagara) de espécies americanas (*Vitis labrusca*, *Vitis rupestris*).
- **Vinho Fino de Mesa** - vinho de mesa diferenciado, elaborado com variedades de uvas nobres (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc) de espécies europeia (*Vitis vinifera*). O vinho brasileiro está conquistando o seu espaço e possui características próprias específicas.

Os brancos são adequados ao clima: os frutados, refrescantes e feitos para ser consumidos jovens; os tintos, já de bom nível e comparáveis aos melhores vinhos jovens europeus. De fato, a maior dificuldade na produção vinícola brasileira reside no envelhecimento que não atinge, por causa do clima, o das produções europeias. Alguns vinhos da safra de 1991, porém, a melhor na história vitivinícola brasileira, alcançaram um surpreendente grau de qualidade e estão melhorando com o envelhecimento em garrafa, que hoje já passou dos 10 anos, tempo que antigamente era inimaginável para esses vinhos. Desde setembro de 1995 o Brasil é membro do Oiv (Office International de la Vigne e du Vin), a organização que regulamenta as normas internacionais de produção de vinho, comprovando a alta qualidade do produto brasileiro. O próximo passo foi a criação da Denominação de Origem Controlada Brasileira, similar à existente na Europa.

➔ O BRASIL NO PANORAMA MUNDIAL

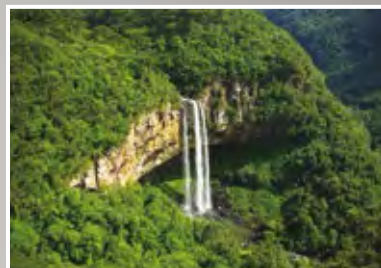
No mercado internacional dos produtos enológicos o Brasil se caracteriza como país importador. Até a metade dos anos 80 as exportações eram insignificantes, e praticamente, apenas o suco de uva era levado em consideração. Em meados dos anos 90 começou uma fase de crescimento da demanda externa, que subiu de 9,8 milhões de dólares de 1985-1990 a 30 milhões de 1995-2000. Em contrapartida, porém, um ocorreu um notável aumento da importação, da ordem de 94,3 milhões de dólares. O desenvolvimento da vitivinicultura brasileira, entretanto, desacelerou por dois problemas cruciais. Sem dúvida, o primeiro é o modesto consumo interno, que não chega a 2 litros per capita por ano (a Itália ocupa o segundo lugar mundial com 59,37 litros, ultrapassada pela França, com 60), resultado da falta de tradição vinícola local. O segundo problema é o preço do vinho nacional, que é relativamente caro em decorrência de impostos elevados. Esse fator desfavorece o vinho em relação a outras bebidas mais baratas, como a cerveja.



UM PEDAÇO DA ITÁLIA NO BRASIL

No coração da Serra Gaúcha, uma região do Estado do Rio Grande do Sul, na cidade de Flores da Cunha, a partir de 1875 começaram a chegar colonos e lavradores da Itália toda, principalmente do Vêneto, atraídos pelas propostas do governo brasileiro; este, visando popular as regiões do sul do país e defender as fronteiras com o Uruguai, prometeu lotes de terra a quem quer estivesse disposto a deixar a própria terra natal. Em troca teriam recebido terrenos férteis, a serem cultivados a próprio critério. Não se tratava de uma ilusão, mas de prospectivas concretas, e acima de tudo, da oportunidade, realmente única, de fugir da terrível fome e da escassez de alimentos que afligiam a Itália naquela época. Na verdade, aqueles terrenos tão férteis eram ocupados por uma vegetação excessivamente selvagem, pelo mato fechado, o bosque capaz de nos envolver. Assim, a vida das primeiras gerações foi dura. Mas o espírito de abnegação e de sacrifício, que desde sempre caracteriza os camponeses italianos, prevaleceu, e com o passar do tempo eles conseguiram tornar esses territórios produtivos. Atualmente, aqui se produz de tudo e em grande escala, e hoje os tataranetos daqueles primeiros camponeses conseguem sustentar uma parte da economia do Brasil. A região mais importante do Rio Grande do Sul é a Serra Gaúcha, onde os turistas podem visitar uma

das muitas adegas locais e viver em primeira mão a experiência da produção de vinho, bem como participar em empolgantes excursões naturalistas onde é possível praticar rafting nos rios da espetacular Serra Gaúcha e descobrir as suas maravilhas, ou percorrer as estradas da região de Jeep, a cavalo ou a pé ao longo de trilhas na esplêndida natureza, admirando os lindos pores do sol. Ao longo da Estrada do Vinho e da Uva é possível visitar pequenas propriedades rurais que se transformaram em empresas vinícolas, restaurantes, lojas de artesanato e laboratórios artísticos. Ao redor de Bento Gonçalves, as videiras foram plantadas pelos imigrantes italianos que se especializaram na produção de vinhos de alta qualidade: a partir de lá a estrada chamada Vale Trentino, entre Caxias do Sul e Farroupilha, liga diferentes vinícolas onde é possível encontrar vinhos e espumantes de tradição italiana. Ao longo do caminho não é difícil admirar muitas casas que permaneceram como no fim do século 19, nos tempos da imigração, com amplos quintais e espaços para o cultivo da uva local, hoje transformados em lojas que comercializam os produtos artesanais típicos, entre os quais vinho e queijo.



➤ A ROTA ROMÂNTICA DO BRASIL

No Rio Grande do Sul, entre a planície ao redor do Rio do Sinos e as elevações da Serra Gaúcha ao longo de um comprimento de 200 km, estende-se a Rota Romântica, a estrada romântica brasileira baseada no modelo alemão. As cidades abrangidas no percurso da Rota Romântica constituem o destino turístico ideal para quem busca no Brasil paisagens de tirar o fôlego, lugares tranquilos e uma deliciosa culinária local: vales, campos, cachoeiras, jardins coloridos são a paisagem natural dessa região, enquanto a arquitetura e a cultura desses lugares refletem a influência predominante dos imigrantes alemães.

