

Description: White grape cultivar suitable for making white table wines, aromatic and semi-sparkling. Fully adapted to the different climatic conditions in Brazil, it is a great success among producers, as much in the Serra Gaúcha (in the south), as in the Southeast or as in the Brazilian Semiarid Region, due to its high productivity (25-30 t/ha), early cycle, high natural sugar content and balanced acidity. Its wines have a very distinct muscatel flavor.

BRS VITÓRIA
Purpose: Fresh consumption - seedless table grapes.
Production: Northeast, Midwest, Southeast and South.

Description: Bred especially for Brazilian semi-arid producers, this seedless black table grape has conquered the nation with its slight raspberry flavor, surpassing imported grapes. It is responsible for about 20% of the production of table grapes in the São Francisco Valley, the main fruit producer and exporter in Brazil. It is sold throughout the country and can be found in the main supermarket chains and even small neighborhood stores as well as exported to Europe and the United States.

BRS MAGNA
Purpose: Making grape juice of intense violet color, high sugar content and raspberry flavor.
Production: Northeast, Midwest, Southeast and South.

Description: It is a complete cultivar for making grape juice and can be used alone or in combination with other cultivars, with the objective of improving the quality of the composition with traditional cultivars, for example, Isabel, ensuring more color, sweetness and flavor to the final product. It has wide climatic adaptation and is already produced in the main Brazilian regions. BRS Magna was responsible for enabling and making feasible the production of grape juice in the Vale do Submédio São Francisco - VSF (valley of the mid-low São Francisco river).

BRS MARGOT
Purpose: Red wine with a flavor reminiscent of wine cultivars.
Production: South

Description: Red grape cultivar bred especially for Serra Gaúcha producers, combining the hardness of American and hybrid grapes and the sensory characteristics and flavor of wines made from European cultivars, such as Merlot.

BRS Margot represents a lower cost alternative for the preparation of table wines with sensory characteristics of fine wines.

Embrapa - Grape and Wine



Detalhes Técnicos

Edital nº 19
Arte: Daniel Effi – Correios e Camila Sena Hott
Processo de Impressão: ofsete, calcografia e verniz aromático
Papel: couchê gomado
Folha com 15 selos
Valor facial: 1º Porte da Carta
Tiragem: 900.000 selos (180.000 de cada selo)
Área de desenho: 38 x 38mm
Dimensão do selo: 38 x 38mm
Picotagem: 11,5 x 11,5
Data de emissão: 22/12/2020
Locais de lançamento: Bento Gonçalves/RS, Jundiaí/SP Petrolina/PE e Poços de Caldas/MG

Impressão: Casa da Moeda do Brasil

Versão: Departamento de Negócios de Varejo/Correios

Os produtos podem ser adquiridos na loja virtual dos Correios: www.correios.com.br/correiosonline ou na Agência de Vendas a Distância - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar, 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ - telefones: (21) 2503-8095/8096; e-mail: centralvendas@correios.com.br. Para pagamento, envie cheque bancário ou vale postal, em nome da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, ou autorize débito em cartão de crédito Visa ou Mastercard.

Cód. de comercialização: 852013191

Technical Details

Stamp issue N. 19
Art: Daniel Effi – Correios and Camila Sena Hott
Print system: offset, intaglio and aromatic varnish
Paper: gummed chalky paper
Sheet with 15 stamps
Facial value: 1st class rate for domestic mail
Issue: 900,000 stamps (180,000 of each stamp)
Design area: 38 x 38mm
Stamp dimensions: 38 x 38mm
Perforation: 11.5 x 11.5
Date of issue: December 22nd, 2020
Places of issue: Bento Gonçalves/RS, Jundiaí/SP Petrolina/PE and Poços de Caldas/MG

Printing: Brazilian Mint

English version: Department of Business Retail/ Correios Brasil

Orders can be sent to the following address: Distance Sales Office - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar, 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ, Brazil. Telephones 55 21 2503 8095/8096; e-mail: centralvendas@correios.com.br. For payment send authorization for charging to credit cards Visa or Mastercard, or international postal money order (for countries with which Brazilian Post has signed agreements).

Code: 852013191

Sobre os Selos

A arte foi concebida com a intenção de passar sensações além da mera comunicação visual ou mesmo física. Nesta emissão de Viticultura, o receptor é convidado a contemplar o selo, interpretar e descobrir as ilustrações, sentindo o aroma nas uvas e ainda descobrir o relevo na impressão em calcografia. Foram retratadas 5 das uvas produzidas no Brasil, com a representação das principais características de cada uma delas e de suas folhas. Na parte central, são representados os momentos de interação com as uvas, desde o estudo em laboratório para melhorias na planta, até o ato de esmagamento para extração do suco, passando pelo campo (plantio), colheita e consumo do suco e da fruta. A paleta de cores aprofunda essa imersão na experiência da viticultura. Foram usadas as técnicas de ilustração digital, foto-retoque e manipulação.

About the Stamps

The artwork was created towards a sensory experience other than a mere visual or physical communication. In this issue, the receiver is invited to look on the stamp, rede it and discover the illustrations, feeling the scent onto the grapes and yet find out the relief on the intaglio printmaking. Five out of the grapes produced in Brazil were pictured on the stamps, showing their overall appearance and their leaves as well. On the central portion were represented some interaction moments with the grapes, from research in the lab – in order to improve the grape – to the grape crushing or stomping, going through the field, harvesting and consumption of juice and fruit itself. The color palette deepens that immersion into the viticulture experience. Digital illustration, photo retouch and manipulation techniques were utilized.



Viticultura

A viticultura é o conjunto de técnicas e tecnologias relacionadas ao cultivo de uvas. No Brasil, esse tipo de plantio ocupa uma área de aproximadamente 78 mil hectares, com vinhedos estabelecidos desde o extremo Sul do Brasil, em latitude de 30° 56’ 15’’S, até regiões situadas muito próximas ao equador, em latitude de 5° 11’ 15’’S. Em função da diversidade ambiental, existem polos com viticultura característica de regiões tradicionais, de clima temperado, onde as plantas passam um período de repouso durante o inverno; polos em áreas subtropicais, onde a videira é cultivada com dois ciclos anuais, definidos em função de um período de temperaturas mais baixas, no qual há risco de geadas; e há os polos de viticultura tropical, onde é possível a realização de podas sucessivas, com a realização de dois e meio a três ciclos produtivos por ano.

A produção de uvas no Brasil é da ordem de 1,5 milhões de toneladas/ano. Deste volume, cerca de 50% é destinado ao processamento, para a elaboração de vinhos, sucos e outros derivados, e 50% comercializado como uvas de mesa. Do total de produtos industrializados, 42% são vinhos de mesa e 49% são sucos de uva, ambos elaborados a partir de uvas de origem americana e especialmente cultivares híbridas, envolvendo as espécies *Vitis labrusca*, *Vitis bourquina* e outras. Cerca de 7% são de vinhos finos, elaborados com variedades de *Vitis vinifera*, também conhecidas como uvas europeias; o restante dos produtos industrializados (2%) é de outros derivados da uva e do vinho.

Com a emissão desses selos especiais, os Correios homenageiam a viticultura brasileira, lançando cinco selos de cinco cultivares nacionais. Elas fazem parte do Programa de Melhoramento Genético “Uvas do Brasil”, que desde 1977, desenvolve uvas para mesa, suco e vinho, adaptadas às diferentes condições de solo e clima do Brasil. O germoplasma básico, utilizado nos cruzamentos, é obtido a partir dos materiais disponíveis no Banco Ativo de Germoplasma de Uva (BAG-Uva) mantido pela Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves-RS. Em 2019, o BAG mantinha 1400 acessos, sendo considerado o maior acervo de germoplasma de videira de toda a América Latina. Até o momento foram lançadas 21 cultivares brasileiras de uva, que têm como características alta produtividade, diferentes ciclos de produção e resistência às principais doenças que atacam a cultura, como o míldio e as podridões de cacho.

Os selos desta emissão destacam cinco cultivares de uvas obtidas a partir do melhoramento clássico, incluindo seleção massal, seleção clonal e hibridações, que estão promovendo uma verdadeira revolução na vitivinicultura nacional.

MOSCATO EMBRAPA

Finalidade: produção de vinhos tranquilos e frisantes

Produção: Sul

Descrição: Tradicionalmente, o nome moscato é atribuído a uma única variedade, porém moscato ou moscatel é um conjunto de aromas e sabores característicos de grande número de uvas aromáticas, como Moscato Branco e Moscato Giallo, A Moscato Embrapa integra esse grupo e é uma cultivar de uva branca, moscatel para elaboração de vinho branco meio seco, de sabor

tipicamente aromático, de baixa acidez e agradável ao paladar do consumidor brasileiro. A ‘Moscato Embrapa’ tem 75% de *Vitis vinifera* em sua constituição genética, garantindo semelhança aos vinhos finos de moscato

BRS LORENA

Finalidade: Elaboração de vinho branco aromático e frisante, com marcante sabor moscatel.

Produção: Nordeste, Sudeste e Sul.

Descrição: Cultivar de uva branca indicada para a elaboração de vinhos brancos de mesa, aromáticos e frisantes. Plenamente adaptada às diferentes condições climáticas do Brasil, faz grande sucesso entre os produtores, tanto da Serra Gaúcha, do Sudeste ou do Semiárido Brasileiro, pela sua alta produtividade (25-30 t/ha), ciclo precoce, elevado conteúdo natural de açúcar e acidez equilibrada. Seus vinhos apresentam um sabor moscatel bastante marcante.

BRS VITÓRIA

Finalidade: Consumo *in natura* – uva de mesa sem sementes.

Produção: Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul.

Descrição: Desenvolvida especialmente para os produtores brasileiros do Semiárido, essa uva de mesa preta sem sementes conquistou com seu sabor aframboesado a preferência nacional, superando inclusive as uvas importadas. Ela já é responsável por cerca de 20% da produção de uvas de mesa no Vale do São Francisco, principal polo produtor e exportador de frutas no Brasil. É comercializada em todo país, podendo ser encontrada nas principais redes de supermercados e até em pequenos comércios de bairro e também já é exportada para a Europa e Estados Unidos.

BRS MAGNA

Finalidade: Elaboração de suco de uva com coloração violácea intensa, alto conteúdo de açúcares e sabor aframboesado.

Produção: Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul.

Descrição: É uma cultivar completa para a elaboração do suco de uva, podendo ser usada sozinha ou em combinação com outras cultivares, com o objetivo de melhorar a qualidade da composição com cultivares tradicionais, por exemplo, a Isabel, garantindo mais cor, doçura e sabor ao produto final. Ela apresenta ampla adaptação climática e já está sendo produzida nas principais regiões brasileiras. A BRS Magna foi a responsável por possibilitar e viabilizar a elaboração de suco de uva no Vale do Submédio São Francisco (VSF).

BRS MARGOT

Finalidade: Vinho tinto com sabor que remete às cultivares viníferas.

Produção: Sul

Descrição: Cultivar de uva tinta desenvolvida especialmente para os produtores da Serra Gaúcha, reunindo a rusticidade das uvas americanas e híbridas e as características sensoriais e o sabor dos vinhos elaborados a partir de cultivares europeias, como a Merlot. A BRS Margot representa uma alternativa de menor custo para a elaboração de vinhos de mesa com características sensoriais de vinhos finos.

Embrapa – Uva e Vinho

Viticulture

Viticulture is the set of techniques and technologies related to the cultivation of grapes. In Brazil, this type of plantation occupies an area of approximately 78 thousand hectares, with vineyards stretching from the extreme south of Brazil, at latitude 30º 56 ‘15’’S, to regions located very close to the equator, at latitude 5º 11 ‘15’’S. Due to the environmental diversity, there are hubs with viticulture similar to the traditional regions, with a temperate climate, where the plants spend a rest period during the winter; hubs in subtropical areas, where grapes are cultivated in two annual cycles, defined by the period of lower temperatures, including the risk of frost; as well as hubs of tropical viticulture, where successive pruning is possible, with two and a half to three productive cycles per year.

The production of grapes in Brazil is of the order of 1.5 million tons a year. Of this volume, about 50% is destined for processing to produce wines, juices and other derivatives, and 50% marketed as table grapes. Out of the total industrialized products, 42% are table wines and 49% are grape juices, both made from grapes of American origin and especially hybrid cultivars, involving the species *Vitis labrusca*, *Vitis bourquina* and others. About 7% are fine wines, made with varieties of *Vitis vinifera*, also known as European grapes; the remainder of industrialized products (2%) are made from other grape and wine derivatives.

With the issuance of these special stamps, the Correios Brasil pays homage to Brazilian viticulture, launching a set of 5 stamps with 5 national cultivars. They are part of the Genetic Improvement Program “The Grapes of Brazil (*Uvas do Brasil*)”, which since 1977, focuses on table grapes, juice and wine, adapted to the different soil and climate conditions in Brazil. The basic germplasm, used in breeding, is obtained from the materials available at the Active Grape Germplasm Bank (BAG-Uva) maintained by Embrapa Uva e Vinho, in Bento Gonçalves-RS. In 2019, BAG maintained 1,400 accesses, considered the largest collection of grapevine germplasm in all of Latin America. So far, 21 Brazilian grape cultivars have been launched, featuring high productivity, different production cycles and resistance to the main diseases that attack the crop, such as downy mildew and black rot.

The stamps of this issue highlight five grape cultivars obtained from the classic breeding, including mass selection, clonal selection and hybridizations, promoting a true revolution in national winemaking.

MOSCATO EMBRAPA

Purpose: production of still and semi-sparkling wines

Production: South

Description: Traditionally, the name Moscato is attributed to a single variety, however Moscato or Muscat is a set of aromas and flavors characteristic of a large number of aromatic grapes, such as Moscato Branco and Moscato Giallo, ‘Moscato Embrapa’ is part of this group and is a cultivar white grape muscatel for the production of demi-sec white wine, with a typical aromatic flavor, low acidity and pleasant to the taste of the Brazilian consumer. Moscato Embrapa has 75% of *Vitis vinifera* in its genetic make-up, guaranteeing similarity to fine Moscato wines.

BRS LORENA

Purpose: Preparation of aromatic and sparkling white wine, with a strong Muscat flavor.

Production: Northeast, Southeast and South.