****

**Napa Valley Rocks - Versão longa**

**Guia do Instrutor**

**Esboço Geral**

* Introdução
* Fatos sobre Napa Valley
* Solos
* Clima
* Viticultura
* Vinificação
* História
* Napa Valley Vintners

**Duração da Classe**

Uma hora e quinze minutos (1.25 horas) é a duração sugerida desta apresentação, mas pode ser alterado à sua vontade. A apresentação como projetado aqui não inclui uma degustação, mas pode ser facilmente modificado para incluir uma amostra de vinhos do Vale de Napa durante todo ou no final.

**O que cobrir durante a sessão de degustação**

Recomendamos que você cubra os seguintes tópicos durante a sessão:

* O Principais fatos e comentários sobre o vale incluídos nas notas abaixo
* Experiências pessoais de Napa Valley, seus vinhos e vintners

Por favor, crie sua própria narrativa misturando as informações contidas dentro das experiências pessoais e conhecimento de Napa Valley e seus vinhos. Os slides exibem relativamente pouca informação, foram projetado para transmitir a beleza visual da região.

**Revisões do PowerPoint**

Você é encorajado a revisar o deck de slides conforme necessário para ajudar ou aprimorar sua apresentação. Sinta-se livre para adicionar / excluir slides, ou emprestar slides desta apresentação para aprimorar uma apresentação existente.

**Questionário**

Use o questionário para avaliar e fornecer um reconhecimento quantificável da aprendizagem dos participantes. Veja o documento separado para tal.

**Uso destes Pontos de Conversação do Educador**

• Pontos **em negrito** são pontos-chave para cobrir

• Outros pontos são fornecidos para inclusão opcional / potencial. Cabe a cada educador decidir o que incluir.

• Texto *em Itálico* são dicas de apresentação

**Fatos sobre Napa Valley**

*Você deve estar familiarizado com estes topline Napa Valley fatos e números:*

**Napa Valley - Cultivando a excelência**

***Napa Valley representa vinhos da mais alta qualidade, cultivada com excelência em um dos lugares mais extraordinários do mundo.***

*Nosso Vinho*

* O nome do Napa Valley é sinônimo dos melhores vinhos do mundo.
	+ *Embora nós produzimos somente 4% da colheita de Califórnia e 0.4% de todos os vinhos do mundo.*
* Balançamos mais de 150 anos de tradição com inovação nas técnicas de vinhedos e vinificação.
	+ *As primeiras uvas de Napa Valley foram plantadas em 1838-39 ea primeira vinícola comercial foi fundada em 1861.*
* A combinação de solos variados da nossa região, clima ideal e terrenos variados são perfeitamente adequados para produzir uma grande variedade de vinhos consistentes e de alta qualidade.
	+ *Metade das ordens do solo do mundo podem ser encontrados em Napa Valley e o clima é classificado como Mediterrâneo.*

*Nosso compromisso*

* Produzimos vinho de forma responsável, na primeira Reserva Agrícola dos Estados Unidos, criada em 1968.
	+ *Hoje, a Preservação Agrícola protege 32.000 hectares de terra de chão de vale.*
* Quase 90% dos terrenos do condado de Napa estão sob níveis permanentes ou altos de proteção contra o desenvolvimento.
	+ *O programa de Preservacao Agricultural (Ag Preserve), terras designadas como Ag Watershed - areas e propriedades detidas sob servidões de conservação com um total de 444.000 acres protegidos.*
* Mais de 40% da área vinícola do município de Napa é certificada Napa Green Land e cerca de 7 milhões de caixas de vinho são produzidos anualmente em vinícolas Napa Green Certified.
	+ *O Napa Valley Vintners estabeleceu uma meta que todos os membros elegíveis estarão no programa de Napa Verde até o final do ano 2020.*

*Nosso Vale*

* Napa Valley é uma das regiões mais deslumbrantes da América do Norte.
	+ *De acordo com o 2012 "Napa Valley perfil do visitante" estudo realizado pela nossa agência de turismo local, a beleza cênica do vale de Napa é o atributo acima de todos os outros mais apreciado pelos visitantes*
* A colaboração é a marca do nosso sucesso mútuo.
	+ Napa Valley Vintners, associação sem fins lucrativos tem mais de 525 vinicolas como membros.
		- Quase 80% produzem menos de 10.000 caixas de vinho por ano e 95% são de propriedade familiar.
* Através do leilão Auction Napa Valley, doamos quase US $ 160 milhões para garantir a saúde eo bem-estar do lugar que chamamos de lar.
	+ Leilão - *Auction Napa Valley* - foi fundado em 1981 e concentra seus esforços filantrópicos sobre a saúde da comunidade do município de Napa e organizações sem fins lucrativos de educação para crianças.

**Sobre a região vinícola de Napa Valley**

Napa Valley é celebrado por produzir consistentemente vinhos da mais alta qualidade. Estamos comprometidos com uma cultura de excelência, proporcionando liderança ambiental e cuidando de nosso extraordinário vale. Saiba mais em [www.napavintners.com](http://www.napavintners.com).

**Sobre o Napa Valley Vintners**

*A organização sem fins lucrativos Napa Valley Vintners (Viticultores do Vale de Napa) tem cultivado a excelência desde 1944 inspirando seus mais de 525 membros a produzir consistentemente vinhos da mais alta qualidade, fornecer liderança ambiental e cuidar do lugar extraordinário que eles chamam de lar. Saiba mais em* [www.napavintners.com](http://www.napavintners.com).*.*

**Apresentação**

**Slide 1: Introdução**

Imagem: O panorama de Napa Valley com o logotipo de Napa Valley Rocks.

**Pontos de Discussão Gerais**

* Adaptar a introdução à audiência.
* Sejam Bem vindos! Obrigado por estar aqui hoje e pelo seu interesse em enologia e viticultura do Napa Valley. Estamos animados para compartilhar informações com você sobre o que faz o Napa Valley, uma das melhores regiões vinícolas do planeta.
* Não importa o seu histórico ou de onde você veio, você vai deixar esta apresentação com uma apreciação melhor do Napa Valley e alguma nova visão sobre enologia.

**Slide 2: Promessa de Marca**

Imagem: Sinal de boas-vindas de Napa Valley

**Pontos de Discussão Gerais**

* Começamos esta apresentação com uma proposta - **Napa Valley significa vinhos da mais alta qualidade, cultivados com excelência em um dos lugares mais extraordinários do mundo.**
* **Ao longo desta apresentação, mergulharemos na geografia específica, geologia, solos, clima, tecnologia, história e sustentabilidade ambiental e social do Napa Valley.**
* Opcional: mergulho profundo em Robert Louis Stevenson "Silverado Squatters"
	+ Não somos as primeiras pessoas a reconhecer a qualidade dos vinhos do Vale de Napa. A especialidade da área também foi reconhecida pelo autor Robert Louis Stevenson em seu livro de 1883 Silverado Squatters em um capítulo intitulado "Napa Wine", onde reconheceu que os vinhos que estão sendo feitos por Joseph Schram, Charles Krug e outros vinhateiros foram "poesia engarrafada . "(Citado nos dois sinais de boas-vindas icônicos de Napa Valley).
	+ Ele continuou a prever - corretamente, como se verifica - que "o simbolo da terra da Califórnia duraria no paladar de seu neto". Este simbolo, eu gostaria de observar, não é apenas qualquer terra da Califórnia - mas terra de Napa Valley.
	+ Citação completa para referência:
		- "O vinho na Califórnia ainda está em fase experimental; E quando você provar um safra, graves questões econômicas estão envolvidos. O início da plantação de videiras é como o início da mineração para os metais preciosos: o viticultor também "Prospecta". Um canto de terra após outro é experimentado com um tipo de uva após outra. Isso é um fracasso; isso é melhor; Um terceiro melhor. Então, pouco a pouco, eles procuram para o Clos Vougeot e Lafite. Aqueles cordões e bolsões de terra, mais preciosos do que os minérios preciosos, que rendem a fragrância inimitável e o fogo macio; Aqueles virtuosos Bonanzas, onde o solo tem sublimado sob sol e estrelas para algo mais fino, e **o vinho é poesia engarrafada:** estes ainda estão por descobrir; O chaparral esconde, o thicket embowers os; O mineiro despedaça a rocha e vagueia mais distante, e as musas do grizzly não perturbadas. Mas ali esperam a sua hora, aguardando o seu Colombo; E enfermeiras da natureza e prepara-los. “O cheiro da terra californiana permanecerá no paladar de seu neto.”

**Slide 3: Terroir**

Imagem: Definição de Terroir

**Pontos de Discussão Gerais**

* Esta afirmação da qualidade está ancorada nas nossas crenças de que os grandes vinhos só podem vir de grandes regiões produtoras e que a chave para ser uma grande região vitícola é possuir esse misterioso termo: o terroir.
* Sugestão de interatividade: Peça ao público para definir o termo terroir.
* Para os propósitos desta apresentação, definimos o terroir como o ambiente natural no qual um determinado vinho é produzido, incluindo fatores como o solo, a topografia e o clima.
* Para fins desta apresentação, gostaríamos de propor a adição do PESSOAS à definição, porque, afinal, o terroir único do Napa Valley está na interseção da cultura de vinificação de qualidade do Napa Valley e do ambiente físico.
* Ao longo desta apresentação, usando dados científicos, fatos curiosos e história, espero demonstrar porque o Napa Valley tem um grande terroir, que permite que seus produtores criem vinhos da mais alta qualidade, cultivados com excelência em uma das mais Lugares extraordinários.
* Também falaremos sobre a liderança de enólogos no passado e no presente e como a combinação da diversidade geologica, clima ideal e pessoas dedicadas a fazerem do Napa Valley o que é hoje.

**Slide # 4: Napa Valley AVA**

Imagem: Mapa de Califórnia com o vale de Napa destacado.

**Pontos de Discussão Gerais**

* **Ao aprender sobre o Napa Valley, uma das coisas mais importantes para entender é onde ele está localizado, porque é isso o que faz Napa Valley uma combinação única de geologia e clima possível.**
* Está perto, mas não na costa, mas não no interior o suficiente para ser considerada parte do Vale Central da Califórnia. Este fato é fundamental porque o clima de Napa Valley não é nem muito frio nem muito quente para crescer uvas de vinho de qualidade.
* O vale é delimitado por duas cordilheiras: Mayacamas ao oeste e Vaca ao leste.
* Napa Valley está localizado no norte da Califórnia cerca de 36 milhas da costa, 48 milhas de San Francisco, 360 milhas de Los Angeles e 250 milhas ao sul da fronteira do Oregon.
* É precisamente este local que dá Napa Valley sua mistura única de atributos e permite que seus enólogos produzirem vinhos de classe mundial.
* **Napa Valley tornou-se o primeiro AVA, ou American Viticultural Area (Area Viticultural Americana), a ser reconhecido na Califórnia em 1981**. (Nota: America's primeiro AVA foi Augusta, Missouri.)
* **Uma AVA é uma área geográfica vitícola que possui características diferenciáveis, incluindo:**
	+ **Clima,**
	+ **Terreno e solos**
	+ **e distinção cultural e histórica.**

**Slide # 5: AVAs aninhados de Napa Valley**

Imagem: Mapa das AVA de Napa Valley

**Pontos de Discussão Gerais**

**• Desde 1981, 16 AVA adicionais sub-ou "aninhadas" foram reconhecidas dentro da AVA de Napa Valley. O grande número de AVAs aninhadas - cada um com seus próprios atributos únicos e definíveis - fala da diversidade de terroir dentro do maior Napa Valley AVA's terroir.**

• Ao estabelecer uma AVA, enólogos e produtores nessas regiões trabalham juntos para determinar os limites da área de cultivo e dar-lhe um nome que reflita a designação regional.

• Estes dados são então submetidos ao Departamento Fiscal e Comercial do Departamento do Tesouro dos EUA (Tax & Trade Bureau of the U.S. Treasury Department), que decide se a designação AVA proposta será concedida.

• As AVAs diferem das denominações europeias de forma importante. As AVA são designações estritamente geográficas e não limitam:

* **Os tipo de uvas cultivadas,**
* **Os métodos de viticultura e vinificação utilizados**
* **Ou o rendimento máximo por hectare das vinhas**

• As denominações europeias regulam quase todos os atos dos processos de produção e vinificação da uva, mas as regras americanas da AVA fornecem apenas restrições muito básicas.

• Uma dessas restrições é que, quando uma AVA está listada numa garrafa, pelo menos 85% das uvas utilizadas para produzir um vinho devem ter sido cultivadas dentro dessa AVA (o que significa que 15% podem ser obtidas de outros AVAs).

**Slide # 6: 4% de Vinho da Califórnia**

Imagem: Mapa do Oeste dos EUA

**Pontos de Discussão Gerais**

• Antes de mergulhar nas especificidades do que faz Napa Valley um lugar tão especial para cultivar uvas e fazer vinho, vamos rever alguns fatos abrangentes para nos ajudar a colocar a região em perspectiva.

• Embora Napa Valley é quase universalmente conhecido no mundo do vinho, é realmente uma pequena região.

**• Napa Valley produz apenas 4% da colheita anual da Califórnia.**

**• Napa Valley tem cerca de 45.000 acres (18.200 hectares), que é cerca de 1/6 do tamanho da área plantada de Bordeaux.**

**• O vale em si é apenas cerca de 30 milhas (48km) de comprimento e 5 milhas (8km) de largura, em sua maior extensão.**

**• \*\* Interação opcional:** Que porcentagem do vinho do mundo você acha que Napa Valley produz? Algum palpite?

**Slide # 7: .4% do Vinho do Mundo**

Imagem: Mapa de mundo

**Pontos de Discussão Gerais**

**• Napa Valley produz apenas quatro décimos de um por cento do vinho do mundo (0.04%)**

**• Apenas 9% da área total no condado de Napa é plantada em videiras**

* A maioria das plantações são encontradas no piso do vale (38.000 acres).

**Slide 8: Pequenos Produtores**

Editorial: 78% dos membros da NVV

**Pontos de Discussão Gerais**

• **E com os 550 membros quase 80% das vinícolas do Napa Valley que representam a esmagadora maioria das vinícolas e da produção de vinhos em Napa Valley, produzem menos de 10.000 caixas de vinho por ano.**

**Slide 9: vinícolas familiares**

Imagem: Stony Hill Winery team / 95% familiar

**Pontos de discussão geral**

**• 95% de todas as vinícolas de Napa Valley, membros da NVV ou não, são familiares ou operadas por famílias.**

* Isso inclui muitas vinícolas maiores como as de propriedade das famílias Jackson, Gallo e Trinchero.

**Slide 10: Impacto Econômico**

Imagem: Colheita de uvas brancas / Estatísticas econômicas

**Pontos de discussão geral**

**• Apesar do seu pequeno tamanho, a indústria do vinho de Napa Valley tem uma grande presença na comunidade local:**

**• Isso resulta em 46 mil empregos no município de Napa.**

**• E tem um impacto econômico local anual de mais de US $ 13 bilhões.**

**\*\* Interação opcional:**

**•** Qual impacto em dólares você acha Napa Valley na economia anual dos EUA?

• Esta pequena indústria do vinho tem um impacto anual de US $ 50 bilhões na economia dos EUA.

• E representa 27% do impacto econômico total da indústria vitivinícola da Califórnia nos EUA ...

• Comparado com apenas 4% da produção da Califórnia.

Números citados no Relatório de Impacto Econômico 2012 do NVV, Stonebridge Research Group ™ LLC

**Slide 11: Variedades Plantadas Top**

Imagem: Vinhedos / Lista de Variedades Plantadas Top

**Pontos de discussão geral**

**• Graças às muitas e diversas condições de cultivo, dezenas de variedades florescem em Napa Valley.**

**• Muitas vezes dizemos que somos capazes de cultivar tudo, desde Albarino até Zinfandel.**

**•** As condições são adequadas para cultivar variedades de clima frio, como Chardonnay e Pinot Noir, e variedades tintas robustas como Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

**• As seis principais variedades plantadas da região são Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc e Zinfandel (em ordem).**

**Slide 12: Cabernet Sauvignon**

Imagem: Uvas Cabernet Sauvignon / Statísticas de Cabernet Sauvignon

**Pontos de discussão geral**

**• Mas em Napa Valley, Cabernet Sauvignon é rei e a maioria dos enólogos de Napa Valley o produzem.**

**•** Quase 90% de todas as vinícolas membros do NVV fazem Cabernet Sauvignon ou um corte baseado em Cabernet.

**• Representa 12% da safra de vinho da Califórnia, mas representa 40% da safra de uva de Napa Valley (toneladas colhidas / não areas cultivadas); Cab Sauv = 45% da área plantada de Napa)**

• Tem um valor de 60% da colheita, de acordo com o relatório de amassamento mais recente, que mostrou que o valor de uma tonelada de uvas Napa Valley Cabernet Sauvignon foi de 6,6 vezes a média estadual.

**• A qualidade de Napa se reflete nos preços da uva.**

**Slide 13: Solos**

Imagem: Napa Valley Vineyard Picture

**Pontos de discussão geral**

**•** Nenhum; use o slide para a transição para a próxima seção e solicite perguntas da audiência

**Slide 14: Colisão das placas**

Imagem: Ilustração que mostra a placa de Farallon e a colisão da placa norte-americana

**Pontos de discussão geral**

**• Começou cerca de 150 milhões de anos atrás, parte do piso do Oceano Pacífico chamado Placa de Farallon colidiu com a Placa norte-americana e moveu-se por baixo.**

**• Este deslizamento de uma placa sob outra causou a formação de dois dos três principais tipos de rocha-base encontrados em Napa Valley.**

**Slide 15: Sierra Nevada e Great Valley Sequence**

Imagem: Ilustração que mostra a grande seqüência do vale e formação das Montanhas Serra Nevada.

**Pontos de discussão geral**

**• # 1, a Seqüência do Grande Vale:**

**• Cerca de 150-125 milhões de anos atrás, à medida que o piso do Oceano Pacífico se movia por baixo da Placa da América do Norte, intensa pressão e temperatura criaram um magma que subiu para produzir uma série de vulcões na costa ocidental da América do Norte que formariam as Montanhas Sierra Nevada.**

**• Ao longo dos anos, esses vulcões corroeram, enviando enormes quantidades de sedimentos vulcânicos correndo para o oeste e se estabelecendo na base das montanhas. À medida que o material se instalava, formou rochas sedimentares - principalmente arenito e xisto - criando a terra que é agora o Vale Central da Califórnia e se estendendo até o Oceano Pacífico.**

**• Os geólogos chamam esse material de rocha na Seqüência do Grande Vale.**

**Slide 16: Formação franciscana**

Imagem: ilustração que mostra a formação franciscana

**Pontos de discussão geral**

**• # 2: Formação franciscana**

* **Também há 150-125 milhões de anos, à medida que esses vulcões estavam se formando no interior, pedaços do chão do Oceano Pacífico estavam sendo cortados à medida que se encontravam no litoral, arrastando os depósitos de crosta marinha variados na borda da nova massa de terra, estendendo a Califórnia para o oeste.**
	+ Analogia: Imagine que a Placa da América do Norte é um raspador de tinta (espatula) que atravessa o oceano do oceano Pacífico raspando pedaços do chão desigual em cima de si mesmo
* **Os geólogos chamam este material de Formação Franciscana.**
* Neste ponto, temos dois dos três principais materiais rocosos que encontramos no vale já existente.

**Slide # 17: formulários do sistema de falha de San Andrea**

Imagem: Ilustração que mostra a falha de San Andreas

**Pontos de discussão geral**

**• Cerca de 25 milhões de anos atrás, a placa de Farallon, que estava subduzindo sob a Placa norte-americana, mudou de direção e começou a se mover lateralmente ao longo do continente, criando o sistema da Falha de San Andreas de hoje.**

**Slide # 18: Napa Volcanics**

Imagem: ilustração que mostra atividade vulcânica ao longo da linha de falha

**Pontos de discussão geral**

**• # 3: Vulcões de Napa:**

**• O surgimento do sistema de falhas de San Andreas criou nova atividade vulcânica ao longo da falha, jorrando magma em cima do material existente da Formação Franciscana e da Grande Seqüência do Vale. Este novo magma tornou-se o terceiro tipo de material de rocha, agora conhecido como o Napa (e / ou Sonoma) vulcânicos.**

**• Ao longo do tempo, a atividade vulcânica pulou a costa, emergindo em locais específicos por um período de tempo e movendo-se para o norte enquanto as placas passavam umas nas outras.**

**• Cinco milhões de anos atrás, essa atividade vulcânica surgiu na área que se tornaria Napa Valley, cobrindo a área com uma variedade de diferentes materiais de rocha vulcânica.**

**•** É importante notar que nem todas as rochas vulcânicas são as mesmas. Vulcânico refere-se a uma ampla categoria de diferentes rochas originadas de materiais vulcânicos. As rochas diferem-se dependendo da composição mineral do magma, seja ele emergido de um vulcão ou esfriou sob a superfície, onde e como foi depositado, quão rápido ele esfriou, seu conteúdo de gás, etc. Todos esses fatores afetam a forma como os tempos de rocha e o solo resultante.

**• As múltiplas base rochosas que se tornariam o material original dos solos distintos de Napa Valley - a Seqüência do Grande Vale, a Formação Franciscana e as Volcânicas de Napa - estavam agora em vigor.**

**Slide 19: Formação da Gama Costeira**

Image: Imagem do vale com cordilheiras de cada lado

**Pontos de discussão geral**

 **• Três milhões de anos atrás, as montanhas Vaca e Mayacamas foram levantadas, criando um vale entre eles. Eventualmente, este vale foi chamado Napa Valley.**

**Slide 20: Solos do Napa Valley**

Imagem: Imagens de três vinhedos diferentes

**Pontos de discussão geral**

**• Compreender a geologia do Napa Valley é importante, mas o que aconteceu a seguir, que é a verdadeira chave para entender como as videiras crescem - porque, afinal, as videiras crescem no solo e não na própria rocha.**

**• Ao longo do tempo, a rocha encontrada nas encostas de cada lado do vale resistiu e quebrou. As chuvas corromperam-se das montanhas e encostas, lavando o sedimento em declive onde foi depositado no fundo do vale.**

**• Ao longo do tempo, a vegetação cresceu e morreu, adicionando material orgânico ao conjunto diversificado de material original que misturou e caiu no fundo do vale em inúmeras combinações.**

**•** O piso do vale plano que conhecemos hoje foi amplamente criado durante o último milhão de anos.

**• Como resultado, existem três categorias de solo distintas em Napa Valley com base em onde os solos são encontrados - Montanha, Aluvial e Fluvial - cada uma possuindo uma mistura única de características com implicações específicas para o cultivo de uvas**

**• Estas são categorias amplas, no entanto, e não transmitem a diversidade de solos no vale.**

**• Ao pensar nos solos, é importante compreender ambos:**

**• A proveniência do solo - de que tipo de rocha se originou**

**• O processo de como ele chegou lá - se ele resistiu no lugar, lavou uma encosta ou se estabeleceu ao longo da margem do rio**

**•** À medida que passamos por essas categorias com mais detalhes nos próximos slides, vamos pensar na proveniência do solo, no processo de deposição do solo nesse local e nas implicações de ambos para o cultivo da uva e, finalmente, do estilo do vinho.

**Slide 21: Solo de montanha**

Imagem: Imagem de Mountain Vineyard com informações

**Pontos de discussão geral**

**• Os solos da montanha são os solos encontrados nas encostas de cada lado do vale.**

* **Proveniência: esses solos são a principal quebra do rochedo subjacente - Franciscano, Grande seqüência do vale ou vulcânico (e lembre-se, existem muitos tipos diferentes de cada um desses).**
	+ **Seu conteúdo mineral reflete o fundamento subjacente.**
* **O processo de formação do solo (como ele chegou): esses solos foram criados no lugar (eles não lavaram de qualquer outro lado).**

**• Implicações para o cultivo de uvas:**

* **Os solos são magros e pobres em nutrientes.**
* **As vinhas lutam para sobreviver, reduzindo naturalmente o vigor e os rendimentos das culturas.**
* **O mais caro para plantar e cultivar**
* **A irrigação é quase sempre essencial, pois os solos não mantêm muita umidade.**
* **As videiras cultivadas em solos montanhosos produzem uvas pequenas e intensamente aromatizadas com taninos estruturados e aromáticos complexos que levam a vinhos com qualidades similares.**

**Slide 22: Leques aluviais**

Imagem: Vinhedo com solos aluviais com informações

**Pontos de discussão geral**

**• Os solos aluviais compõem a segunda maior categoria de solos em Napa Valley e são o produto da erosão que ocorre abaixo de uma única bacia hidrográfica.**

* **Os solos aluviais se formam quando as chuvas corroem os solos das montanhas das encostas para baixo no vale onde o sedimento é depositado em formações de fãs ao longo da base da montanha, formando "fãs aluviais".**
* Os famosos bancos de Napa são fãs aluviais - Rutherford Bench, Oakville Bench, etc.
* **Proveniência: os solos aluviais são o produto de rochas encontrados na encosta acima deles e refletem o conteúdo mineral da rocha naquela colina.**
* **Processo de formação de solo: a água lavou o solo em declive ao longo de uma corrente onde se instalou na base da montanha.**
* **Todos os solos aluviais compartilham certas características: são profundos e rocosos, são moderadamente férteis e são bem drenados.**
* **Todos eles diferem, no entanto, na medida em que cada leque aluvial individualmente reflete a composição mineral dos materiais rochosos na no lado de cima da montanha.**
	+ **Assim, o banco do lado leste de Oakville é muito diferente do banco do lado oeste, porque as Montanhas Mayacamas acima de Oakville são em grande parte da origem da Franciscana e da Grande Seqüência do Vale enquanto as Montanhas Vacas acima de Oakville são em grande parte vulcânicas.**

**Implicações:**

* **Mais fácil de plantar e cultivar do que vinhas de montanha.**
* **As vinhas não se esforçam tanto porque os solos são muitas vezes mais férteis e retém mais água do que os solos da montanha, mas não são tão férteis e retentivos de água como solos fluviais.**
* **As vinhas são capazes de criar raízes profundas.**
* **As características frutadas dos vinhos tendem a ser mais exuberantes do que os vinhos cultivados em solos de montanha.**
* **Muitos dos vinhedos mais famosos de Napa Valley são encontrados em leques aluviais, incluindo To Kalon e Martha's Vineyard.**

**Slide 23: Solo Fluvial**

Imagem: Imagem do Vinhedo do Solo Fluvial

**Pontos de discussão geral**

**• Os solos fluviais são a terceira categoria principal.**

* **À medida que os rios da montanha lavam os sedimentos das encostas, as partículas mais finas - principalmente silte e argilas - lavam as formações aluviais do solo e terminam no rio Napa, onde são depositadas ao longo de suas margens.**
* **Proveniência: Todo o material do rochedo ao longo das encostas a partir desse ponto.**
* **Processo de formação de solo: o solo é depositado ao longo da margem do rio enquanto as inundações aumentam e recuam ao longo dos anos.**

**Implicações:**

* **Comparado com os solos montanhosos e aluviais, os solos fluviais são mais férteis, compostos principalmente por sedimentos e argilas, e retém mais água.**
* **Os agricultores geralmente podem "cultivar a seco" (dry-farming) como parte de seus esforços para manter o vigor sob controle.**
* **Os agricultores tendem a cultivar variedades e enxertos compatíveis com solos de maior vigor.**

**Slide 24: Diversidade do solo**

Imagem: Mapa da Série do Solo

**Pontos de discussão geral**

**• Como resultado deste processo complexo que formou o Napa Valley que conhecemos hoje, esta pequena região vitivinícola possui um dos mais diversos conjuntos de solo na Terra.**

• Esta imagem mostra como, literalmente, você pode ter diferentes tipos de solo na mesma vinha em Napa Valley.

**• Napa Valley possui:**

* **Seis das doze ordens de solo reconhecidas do mundo**
* **33 séries do solo**
* **Mais de 100 variações do solo**

**Onde as melhores uvas crescem?**

**• As uvas de alta qualidade são cultivadas nos três principais tipos de solo encontrados em Napa Valley.**

**•** A diferença entre uvas de alta qualidade e uvas de baixa qualidade são várias decisões que um agricultor faz quando se trata de plantar onde e adaptar as práticas agrícolas para se adequar ao local específico da vinha.

**• Os três tipos de solo - montanha, aluvial e fluvial - são capazes de produzir uvas de classe mundial.**

Observe a diferença entre uma ordem do **solo, uma série** e uma **variação:**

**•** As ordens do solo baseiam-se em grande parte nos **processos de formação de solo** - como um solo chegou ao local - resistido no local, lavou uma encosta ao longo de um leito ou se instalou ao lado de um rio ou no fundo de um corpo de água.

* + Napa Valley possui 6 das 12 ordens de solo oficialmente reconhecidas.
	+ Napa Valley possui as seguintes ordens de solo: Alfisols, Entisols, Inceptisols, Mollisols, Utisols e Vertisols

• A série do solo é baseada nos **processos de formação do solo e na sua proveniência** - como o solo chegou lá e seu conteúdo mineral

• Napa Valley tem 33 séries de solo identificadas.

• Variações do solo no processo de formação e proveniência, **mais a interação do ambiente físico no solo ao longo do tempo, incluindo vegetação (gramíneas versus árvores), clima, topografia, etc.**

* + Napa Valley possui mais de 100 variações de solo diferentes.

**Slide 25: Clima**

Imagem: Paisagem da árvore perto da vinha

**Pontos de discussão geral**

• O segundo aspecto do terroir é o **clima**, que tem um tremendo impacto no sabor das uvas.

**• Dentro do Vale de Napa, existem duas influências importantes que afetam quase toda a região e o tornam ideal para o cultivo de uvas de classe mundial:**

* **O clima mediterrâneo da região, o que significa que não há chuva durante a estação de crescimento.**
* **As noites frescas da região, causadas pela névoa que se aproxima da baía fria de San Pablo (que é a extensão norte da Baía de São Francisco) e do Oceano Pacífico.**

**•** Mas, assim como com os solos da região**, há uma série de influências que existem na região que criam uma diversidade de condições climáticas que afetam cada sub-região do vale de diferentes maneiras.**

**Slide # 26: clima mediterrâneo**

Imagem: Paisagem da Napa Valley

**Pontos de discussão geral**

* **• A primeira grande influência climática é o clima mediterrâneo da região, que compartilha com apenas 2% da superfície terrestre.**
* **• A estação de cultivo longa e seca é marcada por dias quentes de verão, noites frescas, baixa umidade e abundante luz do sol, o que é perfeito para amadurecer uvas (especialmente Cabernet Sauvignon).**
* **• A falta de chuvas no verão e a baixa umidade contribuem para a consistência dos vintages e reduzem o risco de doenças da vinha.**
* **o A precipitação acontece principalmente durante o inverno, quando as videiras estão dormentes.**

**Slide 27: Nevoeiro no vale de Napa**

Imagem: Imagem da paisagem da névoa em Napa Valley

**Pontos de mensagens gerais**

* **Os dias quentes e secos e pouca ou nenhuma chuva durante a estação de crescimento não são suficientes para criar vinhos de classe mundial. As temperaturas baixas da noite são também necessárias para que as uvas de vinho amadureçam lentamente e uniformemente, com grande equilíbrio entre açúcar e ácido. Desenvolvimento - o segundo maior fator climático que influencia a região.**
* **Devido à sua posição única dentro do alcance da costa, perto, mas não na costa, existem condições no Napa Valley para criar um padrão recorrente de nevoeiro marinho durante a temporada de crescimento do verão.**
* **Este padrão é criado à medida que o ar quente sobe no interior da Califórnia, desenvolvendo um ar úmido e fresco do Oceano Pacífico, formando a névoa.**
* **A névoa entra no Napa Valley pela baía de San Pablo no sul e uma lacuna nas montanhas ao norte de Calistoga chamada de Chalk Hill Gap.**
* Este padrão se repete durante o dia nos meses mais quentes do ano.
* **Em média, um dia de verão as temperaturas na parte do meio do Napa Valley podem subir de 90ºF durante o dia e cair até meados 50ºF à noite.**
* **O névoa, no entanto, não afeta todas as áreas do vale de forma uniforme.**
	+ **A névoa é mais prevalente nos confins do Vale do Napa, onde é proveniente da Baía de San Pablo, e ao norte de Calistoga, onde entra através do Chalk Hill Gap a partir do Russian River Valley.**
	+ **Exceto em dias raros, a névoa do verão se dissipará no meio da manhã em todas as áreas do vale, começando primeiro em Santa Helena.**
	+ **Como visto na figura, muitas vinhas da encosta de Napa estão localizadas acima da linha de neblina, que geralmente eleva-se a cerca de 1.400 a 1.600 pés.**
		- **Com pouca ou nenhuma influência da neblina, estes vinhedos experimentam mais horas de sol, amplitude térmica menores durante à noite e temperaturas mais baixas devido à elevação.**

**Slide 28: Precipitação média anual**

Imagem: Imagem aérea de Napa do norte virado para o sul com informações sobre a precipitação

**Pontos de discussão geral**

* **A precipitação no vale de Napa ocorre quase exclusivamente nos meses de inverno de novembro a abril, com pouco ou nenhum caso durante a temporada de crescimento do verão.**
* **Durante os meses de inverno, a parte norte do vale recebe significativamente mais chuvas do que a parte sul – 60+ polegadas na montanha do norte e apenas 18 polegadas em média em Carneros.**
	+ No geral, as montanhas recebem mais chuva do que o piso do vale.

**Slide 29: elevação e topografia**

Imagem: A mesma fotografia aérea que antes com informações sobre altitudes

**Pontos de discussão geral**

* **Elevação e Topografia** também desempenham papéis cruciais nas diversas condições climáticas encontradas em todo o Napa Valley.
	+ **Elevação**
		- Muda ao longo do piso do vale, dos planícies ao nível do mar, no sul, perto da Baía de San Pablo, a Calistoga (350 pés) no norte.
		- As cadeias de montanhas que criam o Napa Valley e elevam-se a 2.600 pés, permitindo que as vinhas existam em várias elevações em toda a área.
		- As elevações (aproximadamente 1.400 - 1.600 pés) sentam-se acima da camada marinha, criando diferentes ambientes do que no fundo do vale.
	+ **Topografia**: o ângulo da inclinação da vinha e o aspecto direcional podem ter um forte efeito sobre a forma como as uvas crescem e como as vinhas são cultivadas.
		- Inclinação (o ângulo vertical da vinha)
		- Aspecto (a orientação direcional da vinha)
* Como você pode ver na foto, o Napa Valley possui vinhedos com cada elevação, topografia, inclinação e aspecto imagináveis, criando uma enorme diversidade de condições das vinhas.

**Slide 30: Temperatura**

Imagem: A mesma imagem que antes com informações sobre as temperaturas

**Pontos de discussão geral**

* **Como resultado da elevação e proximidade com o Oceano Pacífico (via a Baia de San Pablo e Chalk Hill Gap) de uma vinha específica, as temperaturas diurnas variam drasticamente ao longo da AVA durante a estação de crescimento da vinha.**
* **No verão, pode haver tanto quanto uma diferença de 20 ° entre Carneros (resfriado por brisas marinhas) e os alcances do norte do vale.**
* As elevações mais altas experimentam temperaturas diurnas mais frias que as do piso do vale.
* **Devido ao efeito de resfriamento da camada marinha, há um grande aumento de temperatura diurna (dia à noite) em todo o vale.**
* O alcance é maior no fundo do vale (variação de 40-50ºF)
* Mais baixo no extremo sul do vale (variação de 20-30ºF)
* E menor nas montanhas (variação de 15 a 20ºF)

**Slide 31: Viticultura**

Imagem: Vista aérea do Vinhedo.

**Pontos de discussão geral**

* Enquanto o solo e o clima são pré-requisitos para o grande terroir, nada aconteceria se não fosse para as pessoas que cultivam a terra e fazem o vinho.
* **Vamos olhar como as práticas dos vinhedos e da vinícolas baseiam-se nos diversos solos e clima de Napa Valley para criar vinhos de alta qualidade.**

**Slide 32: seleção varietal**

Imagem: Vinhedo recém-plantado

**Pontos de mensagens gerais**

* **O que é sobre a terra que permite aos produtores de Napa Valley produzir uvas de alta qualidade?**
* O clima mediterrâneo de Napa Valley é ideal para amadurecer uvas com uma ameaça mínima de doença e uma grande consistência de safra para safra.
* As grandes mudanças diurnas de temperaturas diurnas e noturnas ajudam a preservar a acidez nas uvas, permitindo que os agricultores equilibrem a maturação e a acidez.
	+ O açúcar é produzido pela fotossíntese durante o dia, cujo ritmo aumenta à medida que as temperaturas aumentam.
	+ Acidez, que começa alta em uma uva verde (não madura), é diminuída através da respiração, que acontece 24 horas por dia; temperaturas frescas à noite diminuem o metabolismo da uva, diminuindo assim a respiração noturna e preservando a acidez.
* **A diversidade de tipos de solo e micro climas permitem aos enólogos plantar as variedades certas nos lugares certos (auxiliados pela falta de regulamentação que determina quais variedades são plantadas).**
	+ Exemplo: Pinot Noir e Chardonnay em Carneros e Cabernet Sauvignon mais acima do vale; Cabernet é plantado em solos predominantemente rochosos e cascalhos com Merlot plantado em solos argilosos mais pesados.

**Slide 33: Práticas do Vinhedo**

Imagem: Trabalhador colhendo uvas

**Pontos de discussão geral**

* **Ao plantar e cultivar um vinhedo, o produtor é capaz de usar ambos os métodos de cultivo testados no tempo e a tecnologia mais recente da UC Davis e outras universidades de pesquisa.**
* **Os produtores podem utilizar os porta-enxertos mais recentes e o material clonal para combinar os atributos de uma videira específica com uma vinhedo específico.**
	+ Exemplo: porta-enxertos e clones resistentes à seca em encostas onde a água é mais escassa, com porta-enxertos e clones mais adequados a água abundante em vinhas do piso do vale.
* **A grande maioria dos vinhedos são cultivados e colhidas manualmente, permitindo que atenção pessoal seja dada a cada videira.**
	+ Não é novidade que cada videira em uma vinha particular seja tocada por uma mão humana até 10 vezes em uma única estação de crescimento.
		- Poda, gerenciamento da copa, folhagem, derrubar frutas e colher
	+ Os agricultores são capazes de ajustar os rendimentos de uma vinha de acordo com o vigor natural da vinhedos e das videiras, criando assim uma videira equilibrada.
* **Conclusão: a combinação de grandes solos, o clima ideal e a atenção de um agricultor aos detalhes na vinha permite que Napa Valley produza uvas para vinho da mais alta qualidade, adaptadas ao meio ambiente da vinha e variedade de uva.**

**Slide 34: Terroir e Viticultura**

Imagem: gráfico que mostra a relação entre seleção do lugar e das práticas vitivinícolas

**Pontos de discussão geral**

* Então, como o terroir conduz a viticultura? Primeiro, **os produtores devem procurar compreender o caráter do lugar da vinha; Só então as melhores práticas vitivinícolas podem ser colocadas no lugar.**
* Os fatores de seleção do lugar incluem os seguintes fatores e tudo o que afeta as decisões de crescimento:
	+ **Topografia**
	+ **Composição do solo**
	+ **Drenagem**
	+ **Exposição ao so**
	+ Condições de microclima
* Esses fatores irão informar as práticas vitículturais, tais como:
	+ Seleção de material de videira (porta-enxertos e clones)
	+ Gestão do solo
	+ Técnicas de irrigação
	+ Sistema de condução da vinha e gerenciamento de copa

**Slide 35: Tecnologia**

Imagem: Estação meteorológica de Vineyard

**Pontos de discussão geral**

* Para ajudá-los a melhorar continuamente o cultivo de uvas e vinicultura, os produtores e enólogos de Napa Valley aproveitam as últimas tecnologias na vinha e na vinícola.
* Vinhedo:
	+ Uso dos últimos clones e material de porta-enxertos
	+ Mapeamento de vinhas usando tecnologia de satélite NASA
	+ Monitoramento das vinhas para obter informações em tempo real sobre o que está acontecendo dentro de videiras individualmente
		- Exemplo: tecnologia de sensores de videira da [Fruition Sciences](https://fruitionsciences.com/en/home)
	+ As estações meteorológicas nos vinhedos ajudam os agricultores a monitorar e prever condições em blocos de vinhas individuais, informando suas decisões de agricultura em coisas como irrigação
	+ Outras pesquisas realizadas na estação de campo UC Davis em Oakville
* Nota Interessante: durante o final da década de 1980 e início da década de 1990, a filoxera atingiu a área de novo, forçando os donos de vinhedos a repor milhares de hectares de videiras. Apesar de ser caro para a indústria do vinho, **acabou por ser uma benção disfarçada.** **Permitiu que os gerentes dos vinhedos repensassem suas práticas agrícolas antes de replantar videiras usando a tecnologia mais recente.** Agora, 25 anos depois, os gerentes dos vinhedos estão começando a repor os vinhedos plantados na sequência da filoxera, dando-lhes a oportunidade de implementar as lições que aprenderam desde o último ciclo de replantação.

**Slide 36: Vinificação**

Imagem: trabalhadores limpando um tanque

**Pontos de discussão geral**

* Como os enólogos de Napa Valley criam vinho de qualidade?
* Muitas vezes é dito em que quase qualquer região vinícola de qualidade que "a vinificação começa no vinhedo".
	+ É o trabalho do enólogo para transformar a fruta de alta qualidade em vinho de classe mundial.
* Dentro da vinícola, a maioria dos enólogos de Napa Valley concorda que "menos é mais" e sua melhor abordagem é gentil e "mãos fora", permitindo que as uvas se expressem.
* Dito isto, há muitas coisas que os produtores de vinhos fazem na adega que criam um ambiente onde os vinhos de alta qualidade podem ser produzidos. Ao longo dos próximos slides, exploraremos apenas algumas das coisas que os enólogos fazem na adega para garantir a qualidade.

**Slide 37: atenção ao detalhe**

Imagem: Enólogo "remontando" manualmente uvas tintas em um tanque.

**Pontos de discussão geral**

* **Atenção aos detalhes: os enólogos no Napa Valley prestam atenção aos mínimos detalhes da produção de vinho para garantir que eles controlem o processo a cada passo.**
* Aqui estão alguns exemplos:
	+ **Fermentações de lote pequeno**s: Enólogos fermentam uvas de blocos de vinhas individuais separadamente em pequenos lotes, continuando assim a atenção aos detalhes que começaram na vinha.
	+ **Avaliação diária**: durante a fermentação, os enólogos não só testam diariamente o suco de fermentação no laboratório, mas também sabem por todo o lote para garantir que tudo esteja acontecendo conforme planejado.
* Enólogo Matt Crafton, do Chateau Montelena, descreve a vinificação como "ter as pessoas certas, o equipamento certo, o suporte certo, no lugar certo, no momento certo". Ele diz que os enólogos "investem quantidades significativas de tempo, dinheiro, e esforço para fazer melhorias pequenas e incrementais em seus processos porque valem a pena ".
* Considere discutir o que sua vinícola faz ou o que você viu vinícolas durante as visitas passadas.

**Slide 38: equipamentos e tecnologia**

Imagem: desengaçadeira com classificador óptico

**Pontos de discussão geral**

* **Os enólogos usam os melhores equipamentos e tecnologia (incluindo prensas, trituradores, desenredadores, bombas e tanques) para garantir um manejo suave da fruta e do vinho na vinícola**.
* Barris de carvalho
	+ Muitos vinhos são fermentados e / ou envelhecidos em barricas de carvalho de alta qualidade para complementar os sabores das frutas no vinho.
	+ O uso de carvalho é muitas vezes relacionado a uma moldura em torno de uma pintura: acentua e complementa a obra de arte.

**Slide 39: avaliação constante**

Imagem: Cilindro graduado com hidrómetro medindo o nível de açúcar em um vinho fermentado

**Pontos de discussão geral**

* **Avaliação constante: os enólogos no Napa Valley avaliam constantemente seus vinhos para garantir a qualidade.**
* Além de degustar vinhos diariamente durante a fermentação, os enólogos:
	+ Experimente e avalie os vinhos quase que mensalmente ao longo do processo de envelhecimento.
	+ Têm acesso a análises químicas / biológicas altamente precisas (internas ou terceirizadas) para avaliar constantemente a qualidade e fornecer dados para auxiliar na tomada de decisões.
	+ Confiam em seu próprio conhecimento e compreensão da ciência para fazer ajustes sutis em um vinho com base no gosto ou nos dados que eles coletam.
	+ Acompanham tudo e mantêm registros meticulosos.
* Em alguns lugares, os enólogos têm mais de 40 anos de conhecimento institucional em um único bloco de vinha individual. Os pioneiros das décadas de 1960 e 1970 ainda estão aqui, ainda funcionam no mesmo terreno em muitos casos e oferecem uma incrível experiência.

**Slide 40: Experimentação**

Imagem: dispositivo pneumático de remontagem (automatizado) no tanque de uvas vermelhas

**Pontos de discussão geral**

* **Experimentação: os enólogos realizam rotineiramente experimentos e testes de vinificação para descobrir como eles podem avançar em termos de qualidade, incluindo tentar diferentes leveduras, tanques de fermentação, novos equipamentos de alta tecnologia, barricas de carvalho de diferentes tonelarias e muitos outros.**

**Slide 41: Colaboração e Educação**

Image: Enólogos saboreiam e aprendem juntos na Conferência Anual de Inovação eQualidade em Napa Valley

**Pontos de discussão geral**

* Uma cultura de colaboração: finalmente, a cultura de colaboração no vale de Napa permite que os enólogos compartilhem constantemente o conhecimento e ajudem-se a melhorar a qualidade do vinho.
* Os viticultores de Napa colaboram regularmente e participam de reuniões e discussões de grupos técnicos de vinhos locais.
* O NVV oferece aulas regulares para ajudar os enólogos a melhorar continuamente a qualidade e a compartilhar conhecimento.
* Eles também participam de programas de desenvolvimento de conhecimento em instituições educacionais locais como UC Davis, Sonoma State University ou mesmo a faculdade comunitária local, que possui um extenso programa de enologia.
* E, talvez o mais importante, os enólogos compartilham seus conhecimentos nas milhares de interações informais que eles têm entre si mesmos compartilhando refeições e bebidas em restaurantes locais e outros lugares ao redor do vale.

**Slide 42: Introdução Histórica**

Imagem: Cronograma da história de Napa Valley

**Pontos de discussão geral**

* **Napa Valley possui uma história de enologia rica e complexa que remonta a 1838, incluindo muitos marcos interessantes e tempos de inovação, bem como muitos períodos de dificuldades que criaram grandes desafios para enólogos. Hoje, a indústria da vinificação é melhor do que nunca, mas vamos demorar alguns minutos para refletir sobre a jornada ...**
* **\* Interação opcional:** quem conhece o primeiro evento na história da vinificação de Napa Valley? Dica: ocorreu em 1838.

**Slide 43: George Yount**

Imagem: George Yount em segundo plano; anos 1838-39

**Pontos de discussão geral**

* **A história de enologia no Napa Valley começa em 1838-39, quando George Calvert Yount, fundador da cidade de Yountville, planta os primeiros vinhedos no vale.**
* Foi concedido o subsídio de terra do Rancho Caymus pelo General Mariano Vallejo por seu serviço ao exército Mexicano. As vinhas vieram da Missão Sonoma (Sonoma Mission) e eram a variedade da Missão, que tinha sido trazida do México com os frades franciscanos, pois estabeleceram missões ao longo da costa.
* **Nota:** as uvas da Missão são uma variedade de Vitis vinifera, introduzida da Espanha para as costas ocidentais da América do Norte e do Sul pelos missionários católicos do Novo Mundo para uso na elaboração de vinhos sacramentais, de mesa e fortificados. Enquanto eles são vinifera, eles não foram considerados uma variedade de uva "de qualidade" para vinificação.

**Slide 44: Gold Rush**

Imagem: Foto de garimpeiros; anos 1848-1855

**Pontos de discussão geral**

* Em 1849 começou a Corrida do Ouro da Califórnia e trouxe milhares de pessoas para o norte da Califórnia.
* Em 1850, a Califórnia ganhou independência do México, e Napa County foi estabelecida.
* San Francisco cresce de um assentamento de 200 em 1846 para uma cidade de 36,000 em 1852.
* A população do condado de Napa começa a crescer à medida que os pioneiros, prospectores e empresários se instalam, muitos deles imigrantes das regiões vitivinícolas do velho mundo.
* Os colonos criaram principalmente gado e fazendeiros de grãos e frutas, mas a mineração também desempenhou um papel na economia do município. Enquanto o ouro estava sendo prospectado na Serra, Napa County tornou-se um centro de mineração de prata e mercúrio.

**Slide 45: Nascimento de uma indústria**

Imagem: Vinhos adiantados; anos 1860-1970

**Pontos de discussão geral**

* Nos anos 1860 e 70, europeus como Jacob Schram, Charles Krug e Jacob Beringer chegaram em Napa, ansiosos para tentar fazer vinho para rivalizar com os vinhos de sua terra natal.
* Na década de 1860, George Belden Crane trouxe as uvas de primeira qualidade vitis vinifera para Napa Valley. A videira missionária em Napa Valley na época é uma variedade vinifera, mas produz um vinho de má qualidade.
* Calistoga se estabelece como um destino turístico popular e a Napa Valley Railroad Company completa sua trilha para esta cidade em 1868, trazendo turistas ricos ao vale.
* A ferrovia transcontinental é concluída em 1869. A maior parte do vinho naquele momento foi embarcado em massa para São Francisco para vendas e distribuição.
* Charles Krug é creditado com o estabelecimento da primeira adega comercial de Napa Valley em 1861. Schram plantou a primeira vinha da colina do condado de Napa. Jacob Beringer trabalha para Charles Krug e depois estabelece irmãos Beringer em 1875.
* Tudo isso ocorre quando os efeitos da filoxera se sentiram na Europa. Foi relatado pela primeira vez na França em 1863 e 40% dessas vinhas serão destruídas na década de 1870. A demanda de vinho de qualidade prepararia o cenário para que Napa se apresentasse como uma região vinícola fina.

**Slide 46: Revolução da Qualidade**

Imagem: Inglenook no fundo; anos 1879-1900

**Pontos de discussão geral.**

* Gustave Niebaum, um comerciante finlandês de peles, usou sua enorme riqueza para importar as melhores vinhas da Europa para Napa.
* Em 1879, ele criou a Inglenook, a primeira vinícola do estilo do castelo nos EUA e também foi a primeira a vender vinho em garrafas.
* A vinícola foi construída por Hamden McIntyre, que também foi o primeiro enólogo da Inglenook. McIntyre construiu várias vinícolas e edifícios emblemáticos que conhecemos hoje (Far Niente, Chateau Montelena, Eschol - agora Trefethen e Greystone Cellars - agora CIA Greystone).
* Os vinhos da Inglenook ganharam prêmios em todo o mundo, ajudando a estabelecer uma reputação inicial de qualidade para Napa Valley.
* Por volta dessa mesma época, H.W Crabb estabelece To Kalon e cresce mais de 400 variedades.

**Slide 47: Primeiro Boom de Napa Valley**

Imagem: imagem precoce do túnel da árvore de olmo em frente a Beringer, ao norte deSanta Helena

**Pontos de discussão geral**

* **Em 1889, Napa tinha mais de 140 vinícolas.**
* Embora nunca um grande produtor - essa descrição fosse mais apropriada para outras áreas agrícolas da Califórnia, como Los Angeles, Sonoma e Livermore - Napa estava crescendo.

*FOTO*: Avenida dos Elms, Santa Helena, sobre c. 1900. Frederick Beringer (sentado no barril), ao lado de sua filha

**Slide 48: Tempestades de Resistência: Phylloxera**

Imagem: Imagem de produtores que destroem vinhas por causa da filoxera; ano de 1890.

**Pontos de discussão geral**

* Mas, o que é uma história de sucesso sem um ou dois impressionante revés?
* **No final da década de 1890, filoxera, pequenos insetos sugadores de seiva que alimentam as raízes das videiras e matam, atingiram e quase dizimizaram as vinhas de Napa.**
* **Acreage em Napa Valley diminuiu de 15.807 em 1888 para apenas 2.000 hectares até 1900.**

**Slide 49: Tempestades: mais contratempos**

Imagem: imagem do terremoto, proibição da guerra mundial e grande depressão; anos 1906-1933

**Pontos de discussão geral**

* Desde 1906-1933, a indústria vinícola de Napa Valley foi impactada por muitos eventos e desastres em larga escala na Califórnia e nos Estados Unidos.
* **Em 1906, o terremoto de San Francisco destruiu 30 milhões de galões de vinho da Califórnia em armazéns de San Francisco, em grande parte do Napa Valley, e eliminou o maior mercado de vinhos de Napa Valley.**
* **Oito anos depois, em 1914, o mundo se viu apanhado na Primeira Guerra Mundial, com os Estados Unidos entrando em 1917.**
* **A promulgação da Proibição em 1920 dura 13 anos.**
* **Em 1929, a Grande Depressão cria desafios adicionais para todo o país, incluindo o mercado de vinhos em dificuldade de Napa Valley.**

**Slide 50: Recuperação**

Imagem histórica de empregados da vinícola com o ano de 1933

**Pontos de discussão geral**

* **\*\* Interação opcional:** quem pode adivinhar quantas vinícolas permaneceram em Napa Valley no final da proibição? Resposta: 12
* **No final deste período, apenas 12 vinícolas permaneceram em Napa Valley, fazendo vinho medicinal e sacramental - e talvez fazendo um pequeno contrabando ao lado.**
* **No entanto, com sua revogação, Napa Valley iniciou a lenta via de recuperação.**

**Slide 51: Rebirth**

Imagem: viticultoresimportantes em segundo plano; anos 1933-1960

**Pontos de discussão geral**

* **O crédito para o ressurgimento pós-Segunda Guerra Mundial da indústria do vinho de Napa Valley é um punhado de viticultores ousados e visionários:**
	+ **Louis M. Martini** fundou sua vinícola com nome idêntico em 1933.
	+ **Georges de Latour**, de Beaulieu Vineyards, recrutou **Andre Tchelistcheff** em 1938. Tchelistcheff foi enólogo pesquisador do Instituto Pasteur da França, trazendo idéias revolucionárias do Napa Valley como vinhas limpas, fermentações controladas por temperatura e envelhecimento em pequenos barris de carvalho francês.
	+ Em 1939, **John Daniel, Jr**. (o grande sobrinho de Gustave Niebaum) herdou a Inglenook e dirigiu a adega durante 25 anos.
	+ Em 1943, a **família Mondavi** compra Charles Krug Winery e mudou-se de Lodi para o Napa Valley.
* **Algumas vinícolas pré-proibidas voltaram a viver entre o final dos anos 1930 e meados da década de 1960, mas o novo crescimento da vinícola foi limitado a apenas alguns.**
	+ - **Stony Hill Vineyard (**est. 1952) **e Heitz Wine Cellars** (1961)
	+ **Em 1966, Robert Mondavi** fundou sua icônica adega na estrada 29 com o objetivo de produzir vinhos que rivalizassem com os melhores vinhos da Europa.
		- As renomadas estratégias de marketing do Sr. Mondavi trouxeram reconhecimento mundial para Napa Valley e seus vinhos.
		- Ele acreditava na hospitalidade do vinho e graciosamente recebeu visitantes na sala de degustação pública da vinícola.
		- Sua visão ajudou a impulsionar a posição de Vale de Napa no mundo do vinho e foi um fator importante no renascimento do século XX de Napa Valley.

**Slide 52: NVV nasce**

Imagem: Imagem dos membros fundadores da NVV; ano 1944

**Pontos de discussão geral**

* **Sete enólogos do Napa Valley assinaram o acordo de associação em outubro de 1944 com a idéia de que "somos mais fortes juntos do que individualmente".**
* Muitos desses líderes de viticultores, como Louis Martini, John Daniel, Jr. e Robert Mondavi, sabiam que havia desafios para a indústria vitivinícola incipiente, e não a ameaça contínua de desastres naturais e crescente regulação.

Muitos dos membros fundadores do NVV foram apresentados nesta foto, que foi tomada em torno da época da fundação da NVV. De esquerda para a direita: **Charles Forni** (Napa Valley Cooperative Winery), **Robert Mondavi** (C. Mondavi & Sons), **Irmão Timothy** (Mont La Salle), **Al Huntsinger** (Napa Valley Cooperative Winery), **Mike Ahern** (Freemark Abbey), **Charles Beringer** & **Fred Abruzzini** (Beringer Brothers), **Louis M. Martini**, **John Daniel Jr** (Ingelnook Vineyard Co.) e **Martin Stelling, Jr.** (Sunny St. Helena).

**Slide 53: Preservação Agrícola**

Imagem: fotos históricas de Napa Valley e San Mateo County, mostrando agricultura

**Pontos de discussão geral**

* **O Napa Valley Ag Preserve foi o primeiro nos Estados Unidos a reservar terras especificamente para a agricultura.**
* **Fundada em 1968, tem sido forte durante quase 50 anos sem compromisso e agora protege 32 mil hectares de terras do vale e mais hectares de terras nas encostas circundantes zonizadas como bacias hidrográficas.**
* Mais 55.000 hectares de terras de Napa Valley foram colocados em lugar de conservação permanentes pelo Land Trust local.
* Este slide e o próximo mostram o impacto do Ag Preserve em nosso município ... e nosso modo de vida.
* Aqui está uma foto aérea de Napa Valley e do Vale de Santa Clara tirada em torno de 1940 - ambas essas comunidades são cerca de uma hora de São Francisco ...

**Slide 54: Conservação Agrícola Hoje**

Imagem: Imagens recentes das mesmas áreas dos municípios de Napa e San Mateo hoje

**Pontos de discussão geral**

* **Para ressaltar a importância do Ag preserve, uma foto foi tirada novamente dos mesmos dois lugares em 2005 - algumas fotos aqui valem mais de 1.000 palavras!**
* **Hoje, mais de 444 mil hectares dos 500 mil hectares do município de Napa (County) estão sob altos níveis de proteção contra o desenvolvimento; estas incluem áreas protegidas na região agrícola, na bacia hidrográfica e outras servidões de conservação.**
* **A fundação da Conservação Agrícola é apenas um exemplo da história da agricultura sustentável de Napa Valley, que também inclui a aprovação da Portaria de Definição de Vinhas em 1990 (**estabelecendo a definição de uma vinícola como um "centro de processamento agrícola" e regulando o que é uma adega pode fazer terras agrícolas**), as plantações nas encostas e regressões de corrente reverteram as Portarias, no início da década de 1990 (**visando erosão limitada e acúmulo de sedimentos no rio Napa**) e nossos programas Napa Green, sobre os quais falaremos em breve, entre outros programas.**
* **Hoje, os produtores de uvas de Napa Valley cultivam sob alguns dos mais rigorosos regulamentos do país.**

**Slide 55: Degustação de Paris de 1976**

Imagem: painel de juízes da degustação de Paris, ano 1976. (Julgamento de Paris)

**General Talking Point**

* Se um único evento pode ser creditado com a colocação de Napa Valley no mapa do vinho, foi a **Degustação de Paris de 1976.**
* **\*\* Interação opcional:** quem sabe quais tipos de vinho da Califórnia foram provados neste teste às cegas?
* Esta prova às cega e comparativa colocou **Cabernet Sauvignon** e **Chardonnay** da Califórnia contra os melhores vinhos de Bordeaux e Borgonha em uma prova àscega. Quando a prova foi feita, os juízes deram as maiores honras ao Chateau Montelena Chardonnay e Stag’s Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon.
* **Napa Valley nunca seria o mesmo, e o número de vinícolas cresceria de algumas dezenas para várias centenas hoje. O trabalho duro dos enólogos de Napa Valley estava começando a valer a pena.**

**Slide 56: Napa Valley torna-se e AVA**

Imagem: Napa Valley placa de boas-vindas, ano 1981

**Pontos de mensagens gerais**

* **Como já discutimos, 1981 foi um grande ano em Napa Valley porque a região foi oficialmente reconhecida como a primeira área vitivinícola americana da Califórnia.**

**Slide 57: leilão Napa Valley começa**

Imagem: Imagem de um Early Auction Napa Valley, ano de 1981

**Pontos de discussão geral**

* **Também em 1981, Robert e Margrit Mondavi, juntamente com seus colegas viticultores e NVV, começaram uma pequena venda de bolos para arrecadar dinheiro para os dois hospitais locais da região. Hoje, o leilão Napa Valley é um dos leilões de vinhos de caridade mais bem sucedidos do mundo e forneceu quase US $ 170 milhões para organizações sem fins lucrativos locais em grande parte nas áreas de educação infantil e saúde comunitária.**

**Slide 58: Rotulagem Conjuntiva e Revolução da Qualidade**

Imagem: Garrafas de vinhos e vinhas afetadas pela filoxera, anos 80 e início dos anos 90

**Pontos de discussão geral**

* **Rotulagem Conjuntiva: após o Napa Valley se tornar um AVA em 1981, muitas áreas menores do vale começaram a buscar seu próprio reconhecimento AVA - Howell Mountain foi a primeira AVA aninhada a ser reconhecida no Napa Valley AVA. Diante da possibilidade de que a AVA maior de Napa se perderia à medida que as AVA individuais dentro de Napa competiam pela atenção, os viticultores locais pediram ao governo estadual em Sacramento que passasse a lei de rotulagem conjuntiva afirmando que, a qualquer momento, uma sub-AVA de Napa Valley aparece em um rótulo de vinho, deve aparecer "em conjunto com" as palavras Napa Valley (isto não se aplica a Los Carneros e Wild Horse, uma vez que estas duas AVAs não estão totalmente contidas no Napa Valley AVA).**
* **Revolução da qualidade: no final da década de 1980 e início da década de 1990, Phylloxera, que havia devastado o vale 100 anos antes, voltou a devastar o vale novamente. (**Phylloxera atacou o porta-enxertos AXR1, que foi amplamente plantado no vale e foi pensado para ser resistente ao pulgão**).**
	+ **Embora a nova infestação tenha sido fortemente prejudicial e caro para os produtores de uvas, também lhes deu uma chance de replantar vinhedos usando a tecnologia mais recente que sai da UC Davis e outras instituições de pesquisa, preparando o caminho para uma revolução de qualidade em todo o vale. No final, essa replantação foi um avanço positivo para os vinhos de Napa Valley.**

**Slide 59: Premiere Napa Valley começa**

Imagem: garrafa de pré-estréia; ano 1997

**Pontos de discussão geral**

* **Em 1997, o Napa Valley Vintners criou o Premiere Napa Valley, um leilão de vinhos únicos oferecidos em pequenos lotes aos membros do comércio do vinho.** Os objetivos do evento foram triplo: 1) promover o Vale de Napa entre os membros do comércio do vinho, 2) promover a qualidade dos vinhos do Vale de Napa incentivando as vinícolas a oferecer vinhos exclusivos de alta qualidade e 3) levantar dinheiro para apoiar a missão da associação de promover, proteger e melhorar a AVA.

**Slide # 60: Napa Green**

**Imagem: Paisagem dos vinhedos; ano 2000**

**Pontos de discussão geral**

* Napa Green Land
	+ **Com base nos regulamentos ambientais estabelecidos na década de 1990, o Napa Valley Vintners, juntamente com várias outras agências e organizações locais, regionais e estaduais, desenvolveu o programa Napa Green Certified Land no início dos anos 2000.**
	+ O programa utiliza práticas agrícolas sustentáveis, especificamente destinadas a melhorar a bacia hidrográfica do rio Napa e a restaurar o habitat natural, incluindo a conservação do solo e o uso de gerenciamento integrado passado.
	+ **É o programa mais abrangente de "melhores práticas" da indústria do vinho, atendendo e superando quase 20 "melhores práticas" locais, estaduais e federais.**
	+ Mais de 40% de todas os vinhedos de Napa Valley já são certificadas Napa Green.

*Nota importante: Napa Green Land é diferente do California Certified Organic (Certificação Orgânica da Califórnia - CCOF) em que a Napa Green examina o processo de cultivo, por exemplo, como é que toda uma propriedade de fazenda (estradas, espaços abertos e vinhedos) está sendo gerenciada. O aspecto orgânico das entradas, por exemplo, se os produtos químicos que um agricultor está aplicando na vinha são orgânicos ou inorgânicos. Os dois programas são complementares e não mutuamente exclusivos.*

*Informações adicionais: Para iniciar o processo, é necessário inscrever-se no* [*Instituto de Manejo da Terra da Califórnia*](http://www.fishfriendlyfarming.org) *(CLSI), que ajuda a elaborar o plano de fazenda necessário para o programa Napa Green Land. Após a inscrição, cada participante recebe assistência técnica e avaliação de campo. Os componentes do programa são específicos da bacia do rio Napa e são tecnicamente baseados e envolvem análises científicas significativas.*

*O Plano Agrícola aborda todos os aspectos da propriedade e descreve as práticas para a conservação do solo, a conservação da água, a drenagem estável, o aprimoramento do corredor ribeirinho, o aprimoramento da pesca e a melhoria e sustentabilidade a longo prazo.*

*O produtor, em conjunto com o diretor técnico do programa, apresenta o plano de fazenda para a equipe de certificação, composta por NOAA Fisheries, o Conselho Regional de Controle da Qualidade da Água e o escritório do Comitê de Agricultura da Napa County. A equipe de certificação visita a fazenda e discute o cronograma de implementação do plano do site e fazenda com o dono da propriedade. Cada plano de fazenda é certificado com base na completude e precisão na descrição dos recursos e das práticas atuais da fazenda, das melhores práticas de gerenciamento necessárias e da linha de tempo de implementação. Uma vez certificada, o produtor recebe uma carta de cada uma das agências certificadoras que reconhece o compromisso do produtor de melhorar a qualidade da água e os valores do habitat. A certificação é boa por cinco anos*

* **Napa Green Winery (certificação para a vinícola)**
	+ **Napa Green Certified Winery é um programa complementar lançado em 2008 que implementa as melhores práticas para vinícolas para reduzir, reutilizar e reciclar energia, água e resíduos para eliminar os gases de efeito estufa.**
	+ 47 vinícolas são certificadas Napa Green com muitos mais em processo.
	+ Mais de 7 milhões de caixas de vinho são produzidos nas vinícolas de Napa Green.

*Informações adicionais: inscreva a sua adega no programa Napa Green Certified Winery, inserindo as informações da sua adega no banco de dados da California Green Business. O coordenador de negócios do município de Napa trabalha com vinícolas através das etapas necessárias para garantir que as metas e objetivos do programa sejam atendidos. Após sua visita bem sucedida ao site, sua vinícola será formalmente certificada pelo programa California Green Business e se tornará Napa Green Certified Winery (a vinícola).*

*As vinícolas certificadas devem repetir as etapas delineadas a cada três anos para serem recertificadas e manter a certificação e a designação como Vinícola certificada Napa Green.*

**Slide 61: proteção global de nomes**

Imagem: imagem de garrafas; ano 2000

**Pontos de discussão geral**

* **Ao mesmo tempo, o NVV em nome de suas vinícolas membros começou a aumentar seus esforços para proteger o nome de Napa Valley em todo o mundo.**
* Mais e mais, as pessoas estão percebendo o quão importante lugar de origem é quando se trata de vinificação de qualidade.
* **É por isso que o Napa Valley Vintners uniu forças com as principais regiões vitivinícolas do mundo para construir o respeito e a proteção dos nomes dos lugares vitivinícolas.**
	+ Esta aliança procura educar os consumidores e influenciar as políticas e os formadores de opinião sobre a importância da integridade dos nomes de lugares vitivinícolas.
	+ Os membros da aliança incluem: Napa Valley, Champagne, Jerez-Xérès-Sherry, Oregon, Porto, Estado de Washington, Walla Walla Valley, Tokaj, Willamette Valley, Victoria, Chianti Classico, Paso Robles, Sonoma County, Rioja, Austrália Ocidental, Long Island, Borgonha / Chablis, Santa Barbara e Bordeaux.
* **Napa Valley Vintners também acredita que, para que um vinho tenha "Napa Valley" no rótulo, inclusive no nome da marca, deve ter o vinho de Napa Valley na garrafa.**
* Em outras palavras, os consumidores devem saber de onde vem o vinho do qual eles estão bebendo.
* **Os viticultores do Napa Valley trabalham para garantir que a vericidade nas leis de rotulagem do vinho sejam respeitadas em todo o mundo - e levaram a luta até o Supremo Tribunal dos Estados Unidos, a China, a União Européia e outros países importantes.**
* **Aqui estão alguns marcos importantes:**
	+ **2005:** O NVV leva um caso contra a Bronco Wine Company para o Tribunal Supremo dos EUA e ganha, estabelecendo que qualquer marca usando o nome Napa, ou qualquer um dos nomes das denominações totalmente contidas no Napa County, para qualificar no mínimo para Napa Appellation de origem do condado. O regulamento é um complemento natural da lei estadual promulgada em 1990 que exige que "Napa Valley" seja usado no rótulo em conjunto com qualquer das denominações totalmente contidas no Napa Valley.
	+ **2007:** Napa Valley torna-se a primeira região vinícola não europeia reconhecida oficialmente pela União Européia.
	+ **2012:** Napa Valley torna-se a primeira região vinícola do mundo oficialmente reconhecida na China (antes Bordeaux e Champagne).
* Também monitoramos continuamente os aplicativos de marca comercial em todo o mundo para garantir a adesão a esses princípios.

**Slide # 62: Hoje - Qualidade**

Imagem: Novo Plantio de Vinhedos

**Pontos de discussão geral**

* **Hoje, o Napa Valley possui uma indústria do vinho próspera e dinâmica que é bem respeitada no cenário mundial, buscando alcançar os desafios do futuro.**
* **Agora, mais de 25 anos após a epidemia de filoxera do final dos anos 80 e início dos anos 90, os produtores começaram um ciclo de replantação, dando-lhes a oportunidade de mais uma vez elevar a qualidade dos vinhos de Napa Valley começando nas vinhas.**

**Slide 63: Hoje - Sustentabilidade**

Imagem: Sinais de terra e vinícola de Napa Green

**Pontos de discussão geral**

* **Hoje, Napa Valley está buscando construir seu histórico de sustentabilidade, com o objetivo de provar que é a região vinícola mais cultivada do mundo.**
* **Em 2015, o Napa Valley Vintners anunciou seu objetivo de que todos os membros elegíveis estejam no programa Napa Green até o final de 2020.**
	+ - Nota: os membros podem não ser elegíveis para esses programas se eles não possuírem uma vinícola ou um vinhedo.

**Slide 64: Hoje - Cuidar da Comunidade / Leilão**

Imagem: membros do conselho da NVV apresentando um cheque para o clube local de meninos e meninas

**Pontos de discussão geral**

* **Além de se esforçar para ser uma das regiões vinícolas mais verdes do mundo, Napa Valley também está se esforçando para ser um modelo de sustentabilidade social.**
* **De longe, a maior maneira de os enólogos dar de volta à comunidade local é através do leilão Napa Valley.**
* **O leilão de caridade, que ocorre em junho, permitiu que o NVV daria cerca de US $ 170 milhões desde a sua fundação, principalmente nas áreas de saúde comunitária e educação infantil.**
* **O dinheiro faz diferença na vida de mais de 1000.000 clientes de organizações sem fins lucrativos do Napa County anualmente e é uma fonte importante de financiamento para muitos deles, incluindo o** [**OLE Health**](http://www.olehealth.org/)**, que fornece cuidados primários para um em cada seis residentes de Napa County.**

**Slide # 65: Hoje - Sustentabilidade Social**

Imagem: residentes locais caminhando por um vinhedo

**Pontos de discussão geral**

* **Além de cuidar da comunidade através do produto do Leilão Napa Valley, o NVV e a indústria do vinho local estão constantemente buscando formas de construir boa vontade e compreensão entre a indústria do vinho e a comunidade.**
* **Estes programas incluem:**
	+ Adopt-a-School (Adote uma escola), onde vinícolas e outras escolas locais patrocinadoras de negócios
	+ O Programa Napa Neighbor (Vizinhos de Napa), em que os locais recebem acesso a experiências especiais e descontos em muitas vinícolas
	+ O Morning in the Winery (Manhã na vinícola) e Afternoon in the Vineyards (Tarde nos vinhedos) em que vinícolas e vinhedos convidam os moradores locais a aprender sobre o funcionamento da indústria enquanto saboreiam um ou dois vinhos
	+ Finalmente, e possivelmente o mais importante, quase todas as vinícolas estão envolvidas em inúmeras instituições de caridade através de doações e o envolvimento de funcionários

**Slide # 66: Vintners de Napa Valley**

Imagem: NVV Office – Escritório da NVV

**Pontos de discussão geral**

* **Agora que passamos pela complexa história de vinificação em Napa Valley, vamos falar um pouco sobre Napa Valley Vintners (Viticultores do Napa) e o que estamos fazendo hoje.**

**Slide # 67: Declaração de Missão NVV**

Imagem: Paisagem, imagem, vale, missão, sobreposto

**Pontos de discussão geral**

* **Sete décadas depois de terem sido formadas e agora mais de 525 vinícolas fortes, os Viticultores de Napa Valley ainda trabalham para promover e proteger - e melhorar - o Napa Valley como uma das principais regiões vinícolas do mundo.**
* **Declaração de missão do NVV: promover, proteger e aprimorar a denominação de Napa Valley.**
* Os membros da NVV estão profundamente comprometidos com a conservação e a agricultura sustentável e apoiar a comunidade local através de trabalhos de caridade.
* A indústria vinícola do Napa Valley prospera em uma forte cultura de colaboração e orgulho em sua herança agrícola, comunidade e denominação.
* Como a denominação é definida pelos solos, clima, geologia e topografia, também foi moldada pela contribuição de suas pessoas.

**Slide 68: Promovendo o Vale**

Imagem: evento de degustação de vinhos NVV

**Pontos de discussão geral**

* **O trabalho dos viticultores do Napa divide-se em três grandes categorias: marketing e promoção da AVA, trabalhando para proteger e melhorar a região e a indústria e promover o senso de colaboração e comunidade dentro da comunidade vinícola.**
* **Se na estrada ou em casa, os membros da NVV trabalham juntos para promover o Vale de Napa através de uma variedade de programas dentro e fora do vale, incluindo o nosso evento anual de caridade do leilão Napa Valley.**
* **Nossa prova de barril e leilão, Premiere Napa Valley, encoraja os enólogos a criar alguns dos vinhos mais raros e de alta qualidade feitos em Napa Valley.**
* **Todos os anos, NVV traz grupos de comerciantes, educadores e escritores para Napa Valley para aprender mais sobre a denominação e seus vinhos.**

**Slide 69: Protegendo o Vale**

Imagem: Paisagem do vale

**Pontos de discussão geral**

* **A segunda categoria do trabalho da NVV envolve seus esforços para proteger o Napa Valley: seu nome, sua indústria, sua terra, seu povo.**
* **Como parte disso, como mencionado anteriormente, a comunidade da NVV, proteção de nome e trabalho de sustentabilidade.**
* **O NVV também trabalha para proteger a indústria do vinho.**
* **Vinhos prestam atenção ao que está acontecendo na indústria do vinho em geral.**
* **Muito como os membros fundadores do NVV na década de 1940, os enólogos hoje entendem que podem fazer mais juntos do que por conta própria.**
* **O NVV monitora ativamente os problemas de vinícola e viticultura e toma ação coletiva quando necessário.**
	+ **Por exemplo, a indústria do vinho de Napa Valley a indústria do vinho impôs duas vezes impostos em curso sobre si mesma…**
		- **O primeiro melhora os esforços locais para monitorar e erradicar as pragas e doenças da vinha,**
		- **E o outro ajuda a financiar habitação para os trabalhadores que cuidam dos nossos vinhedos.**

**Slide 70: Promovendo Colaboração**

Imagem: NVV Festa dos Membros

**Pontos de discussão geral**

* **Finalmente, o NVV trabalha para promover a sensação de colaboração que existe na comunidade vinícola do Napa Valley, um sentido que está vivo e bem em Napa Valley hoje. Eles fazem isso convocando reuniões e festas a nível da indústria e fornecendo inúmeros programas educacionais e de treinamento para que os funcionários das vinícolas tornem-se melhores em seus empregos. Como Robert Mondavi foi freqüentemente citado como dizendo: "Em Napa Valley, quando uma maré cresce, levanta todos os barcos".**

**Slide 71: Top 5 Pontos Fortes**

Imagem: Lista dos cinco melhores fatos

**Pontos de discussão geral**

*Este slide é uma oportunidade para o apresentador concluir a apresentação, reiterando os pontos anteriormente feitos. Encorajamos o apresentador a adaptar essas ofertas para o público.*

* **Gostaríamos de deixá-lo com estes cinco melhores takeaways:**

**1. Lugar Extraordinário**

**2. Vinhos de qualidade**

**3. Cultura de colaboração**

**4. Indústria próspera**

**5. História de Cultivar Excelência**

**Slide # 72: Saiba mais / Informações de contato**

Imagem: website NVV e alças de mídia social