
ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA DE
ENOLOGIA
50 anos
50 anos
ABE
Irineu Guarnier Filho

Ministério da Cultura apresenta

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA



Lei Rouanet

Lei Rouanet

Patrocínio

ADEGA

CASA VALDUGA
DESDE 1875

DESDE 1931
CASTELLAMARE
SAN DIEGO

FACCHIN
IMPORT & EXPORT

Fante
VINHOS, SUCOS E DESTILADOS

FENAVINHO

GARIBALDI
COOPERATIVA VINÍCOLA
A vida em harmonia

Laboratório
Randon
Desde 1974

MADEM

VINHOS E ESPUMANTES
MAISON FORESTIER
1750

MIOLO

Ricefer

DESDE 1910
SALTON

Sicredi

Suvalan

VINÍCOLA
AURORA

VINÍCOLA
CAMPESTRE

TECNOVIN

ZEGLA
DESDE 1982

Realização

MINISTÉRIO DA
CULTURA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA



Irineu Guarnier Filho

Bento Gonçalves | RS
Associação Brasileira de Enologia (ABE)
2026

© ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA | 50 ANOS

Edição: Associação Brasileira de Enologia (ABE)

Produção: Conceitocom Brasil

Produção Executiva: Lucinara Masiero

Autor: Irineu Guarnier Filho

Edição Final: Lucinara Masiero

Ilustrações: Ivalino Postal

Fotos: Arquivo ABE, arquivos pessoais, Isadora Guarnier, Jeferson Soldi

Digitalização e restauração de imagens: André Pelizzari

Diagramação: Vania Maria Basso

Impressão: Gráfica Pallotti

Tiragem: 500 exemplares

Formato: 30cm x 26cm

Contatos

Irineu Guarnier Filho

Associação Brasileira de Enologia

54 3452.6289 | enologia@enologia.org.br

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Guarnier Filho, Irineu
Associação Brasileira de Enologia : 50 anos /
Irineu Guarnier Filho ; [coordenação ConceitoCom
Brasil ; ilustração Ivalino Postal] . --
Bento Gonçalves, RS : ABE, 2026.

Inclui bibliografia
ISBN 978-65-999029-2-5

1. Associação Brasileira de Enologia - História
2. Enologia 3. Vinícolas - Bento Gonçalves (RS) -
História 4. Vinhos - Brasil 5. Vinho - Fabricação
6. Vinho e vinificação - Rio Grande do Sul - Brasil
I. ConceitoCom Brasil. II. Postal, Ivalino.
III. Título.

26-401179.0 CDD-641.220981

Índices para catálogo sistemático:

1. Bento Gonçalves : Vinícola : História 641.220981

Maria Alice Ferreira - Bibliotecária - CRB-8/7964

Proibida a reprodução no todo ou em parte, por qualquer meio, sem autorização do autor.

“Beber vinho
é saborear
um pouco da
eternidade.”

Isak Dinesen

PRÓLOGO

Um diálogo com o passado que inspira o porvir

Registrar a história em palavras e imagens é, antes de tudo, um gesto de responsabilidade com o tempo. Ao entrevistar os personagens da saga que você lerá a seguir, reunir informações, organizar e narrar a trajetória da Associação Brasileira de Enologia (ABE) ao longo de seus cinquenta anos, este livro nasce como um marco durável. Não apenas uma celebração do passado, mas um instrumento de reflexão e orientação para o futuro. Em suas páginas, encontram-se não só fatos, datas e pessoas, mas também o testemunho do esforço coletivo de profissionais que ajudaram a construir e consolidar a história moderna do vinho brasileiro e a enologia em nosso país.

A importância deste projeto reside justamente em sua vocação de permanência, numa época em que as informações são cada vez mais fugazes e descartáveis. Em um setor que evolui constantemente, impulsionado por transformações técnicas, mercadológicas e culturais, preservar a memória institucional é essencial para que as futuras gestões compreendam suas origens, reconheçam seus desafios históricos e possam, com maior consciência, projetar novos caminhos. Este registro não é, portanto, estático: ele dialoga com o passado, o presente e inspira o porvir.

Mais do que uma retrospectiva, esta obra busca também valorizar as pessoas — enólogos, pesquisadores, dirigentes, parceiros e colaboradores — que, com dedicação e muita paixão, contribuíram para o fortalecimento da Associação e para o desenvolvimento do vinho brasileiro. Ao reconhecer essas trajetórias, a ABE reafirma o seu papel de entidade que transcende sua função técnica e se insere como agente ativo na construção de uma identidade vitivinícola nacional.

Para mim, assumir a responsabilidade de conduzir este projeto é motivo de profundo orgulho. Ter sido escolhido para dar forma a esta narrativa representa não apenas um reconhecimento, mas também um compromisso com a fidelidade histórica e com a relevância do conteúdo apresentado. É uma tarefa que encarei desde o primeiro dia com respeito, entusiasmo e senso de dever, consciente da importância que este registro terá para as gerações futuras — assim como o fiz nas duas obras anteriores confiadas a mim pela ABE: “Avaliação Nacional de Vinhos - 30 Anos” e “Firmino Splendor - Um Beija-flor no Vinhedo”.

Que este livro, ao revisitar conquistas, desafios e transformações, sirva como fonte de inspiração e aprendizado contínuo. E que, ao olhar para sua própria história, a Associação Brasileira de Enologia encontre ainda mais razões para seguir inovando, unindo e fortalecendo o setor que representa.

Dito isto, este prólogo não apenas introduz uma obra comemorativa, mas convida o leitor a reconhecer o valor da memória e a participar, ainda que como observador, da construção de um legado que segue em curso. Assim como a evolução do vinho na penumbra silenciosa das caves exige tempo e paciência para cumprir sua missão, a história que este livro orgulhosamente registra também demandou longos 50 anos de amadurecimento — mas o tempo, como ocorre com os melhores vinhos de guarda, só lhe fez bem.

Irineu Guarnier Filho
Primavera de 2026

PREFÁCIO

Uma história feita de tempo e vocação

Há histórias que não se escrevem apenas com palavras. São histórias que se constroem com o tempo, com o trabalho silencioso, com escolhas feitas safra após safra. Histórias que nascem da terra, atravessam gerações e ganham sentido nas mãos daqueles que dedicam sua vida a compreender e transformar a uva em algo maior: o vinho.

A trajetória da Associação Brasileira de Enologia é uma dessas histórias.

Ao completar 50 anos, a ABE não celebra apenas uma data. Celebra um caminho coletivo, construído por diferentes diretorias, por inúmeros profissionais e, sobretudo, por enólogos que entenderam, desde o início, que seu ofício vai muito além da técnica. Ser enólogo é exercer uma vocação. É atuar na delicada fronteira entre ciência e sensibilidade, entre precisão e intuição. É, de certa forma, praticar uma alquimia contemporânea — onde conhecimento, experiência e respeito à natureza se encontram para dar forma a algo que carrega identidade, cultura e memória.

Quando a ABE foi criada, o vinho brasileiro ainda buscava seu lugar. Era jovem, como jovem também era o próprio setor vitivinícola nacional. Mas havia, já naquele momento, uma convicção: a de que o Brasil tinha potencial para produzir vinhos de qualidade, com identidade própria, capazes de dialogar com o mundo.

Cinco décadas depois, essa convicção se transformou em realidade.

O vinho brasileiro amadureceu. Evoluiu. Aprendeu com o seu terroir, com seus acertos e desafios, com a diversidade de suas regiões. E, nesse processo, os enólogos tiveram — e seguem tendo — um papel essencial. São eles os artífices que traduzem a uva em expressão, que interpretam a natureza e a transformam em linguagem líquida. São eles que, com rigor técnico e sensibilidade, ajudaram a construir a imagem do vinho brasileiro como sinônimo de qualidade, autenticidade e inovação.

A ABE esteve presente em cada etapa dessa evolução: promovendo conhecimento, incentivando a troca de experiências, estimulando a qualificação técnica, representando o Brasil em âmbito internacional e criando pontes entre profissionais, regiões e gerações. Sempre com o mesmo propósito que orientou sua fundação: fortalecer a enologia brasileira e valorizar aqueles que dedicam suas vidas ao vinho.

Este livro, escrito por Irineu Guarnier Filho, é mais do que um registro histórico. É um testemunho

vivo dessa construção coletiva. Ao reunir os depoimentos de presidentes e de pessoas que fizeram — e fazem — parte dessa trajetória, a obra revela não apenas fatos, mas também sentimentos, desafios, conquistas e sonhos que ajudaram a moldar o setor ao longo do tempo.

Folhear estas páginas é compreender que o vinho brasileiro não é resultado de um momento, mas de um processo contínuo. Um processo feito de persistência, de visão e, acima de tudo, de paixão. Porque, no fim, é isso que sustenta a enologia: a paixão por transformar, por evoluir, por buscar sempre mais — sem jamais perder o vínculo com a origem.

Assim como os grandes vinhos, que se tornam mais complexos e interessantes com o tempo, a enologia brasileira também amadureceu. E hoje, mesmo sendo jovem em termos históricos quando comparada a tradições milenares, já demonstra maturidade, personalidade e reconhecimento dentro e fora do país.

A ABE é parte indissociável dessa conquista.

Que este livro sirva não apenas como memória, mas como inspiração. Que ele nos lembre de onde viemos, valorize o caminho percorrido e, sobretudo, nos motive a seguir construindo, juntos, as próximas décadas da enologia brasileira.

Porque a história continua.

E, como toda grande história do vinho, ela ainda tem muitos capítulos a revelar.

Mário Lucas Ieggli

Presidente da ABE
Gestão 2025-2026

LINHA DO TEMPO

1976

No dia 22 de outubro, é fundada a Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia, futura Associação Brasileira de Enologia.

1977

• Primeira degustação aberta ao público organizada pela Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia, em Bento Gonçalves (RS), com rótulos franceses e mais de 100 participantes.

• **22/10** — Criação do Dia Municipal (e, depois, Nacional) do Viticultor, do Técnico em Viticultura e Enologia e do Enólogo, comemorado até hoje.

1983

Primeira viagem internacional, ao Uruguai, promovida pela Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia.

1986

Participação da Associação Brasileira de Viticultura e Enologia na I Jornada Latino-Americana de Viticultura e Enologia, realizada no Uruguai.

1990

• A Associação se instala em uma sala comercial alugada na Av. Osvaldo Aranha, em Bento Gonçalves.

• Realiza-se o III Seminário Latino-Americano de Viticultura e Enologia e o VI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, em parceria com a Embrapa.

1991

Aquisição da sala da sede própria, na Av. Osvaldo Aranha.

1993

• Realiza-se a I Avaliação Nacional de Vinhos, no CTG Laço Velho, em Bento Gonçalves, com 160 participantes e 42 amostras inscritas.

• Criação do primeiro logotipo da Associação.

Associação Brasileira de Enologia

1994

• A Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia se transforma em Associação Brasileira de Enologia.

• A II Avaliação Nacional de Vinhos é realizada em Garibaldi (RS) com 74 amostras e um público de 250 pessoas.

1995

• ABE começa a fazer curadoria das inscrições de vinhos e espumantes brasileiros em concursos internacionais.

• Criação do Conselho Diretor.

• A III Avaliação Nacional de Vinhos é realizada em Caxias do Sul, reunindo 300 pessoas e 92 amostras.

• A ANV se informatiza e nasce o banco de dados das safras de vinhos brasileiros.

• O Brasil ingressa na Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) e na Union Internacionale des Oenologues (UIOE).

1996

A Avaliação Nacional de Vinhos volta a ser realizada em Bento Gonçalves, onde segue até hoje.

1998

• Começa a ser formatado o Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (Hoje, Brazil Wine Challenge).

• O presidente da OIV, português Fernando Bianchi de Aguiar, participa da VI ANV.

• Nasce o primeiro site da ABE.

• Realiza-se o Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura, Enologia e Gastronomia (com a participação da Embrapa).

1999

Brasil alcança 262 prêmios internacionais em cinco anos (1995 a 1999).

2001

Realiza-se a primeira edição do Concurso do Espumante Fino Brasileiro com 52 amostras inscritas.

2002

• Reconhecimento da ABE em nível mundial. A ABE passa a integrar a diretoria da Union Internacionale des Oenologues (UIOE).

• Antonio Czarnobay ocupa o cargo de 1º Vice-presidente da UIOE.

• Acontece a primeira edição do Concurso Internacional de Vinhos do Brasil.

• A sede da Associação passa a ser na Rua Matheus Valduga, de número 143, no Bairro Planalto, onde permanece até hoje.

2004

Em novembro, durante o II Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, realiza-se em Bento Gonçalves a primeira Assembleia Geral da UIOE fora da Europa, com a participação de 19 delegados da Inglaterra, Portugal, Uruguai, Espanha, França, Itália, Eslovênia, Grécia, Croácia, Argentina e Chile.

2005

• Realiza-se o X Concurso Latino-Americano de Viticultura e Enologia, o II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia e o I Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, com mais de 500 participantes de 11 países.

• Revitalização do logotipo.

Associação Brasileira de Enologia

2006

• A ANV acontece simultaneamente em Bento Gonçalves e São Paulo, por meio de videoconferência.

• O número de vinhos selecionados da safra na ANV passa de 15 para 16, com a inclusão de uma amostra de vinho base espumante.

• Realiza-se o I Ciclo de Palestras Técnicas.

• É inaugurada a Biblioteca da ABE.

• Duas regionais da ABE são criadas, em Petrolina (PE) e Videira (SC).

2007

• A ANV é realizada simultaneamente por videoconferência e Bento Gonçalves e no Rio de Janeiro.

• O Troféu Vitis Jornalístico passa a se chamar Troféu Vitis Amigo do Vinho Brasileiro.

• A ABE lança a distinção Enólogo do Ano.

2008

A XVI ANV também é realizada de forma simultânea em Curitiba, por videoconferência.

2009

• É lançada a taça oficial do vinho brasileiro, desenvolvida pela ABE, Embrapa e Strauss.

• É publicada a primeira edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, que segue com periodicidade anual.

2011

A ABE apresenta seu novo logotipo.

ABE
Associação Brasileira de Enologia

2020

• Diante do cenário desafiador da pandemia de Covid-19, a ANV é realizada em formato online. Os degustadores recebem kits das 16 amostras em suas casas em todos estados brasileiros e no exterior, e acompanham a experiência pelo youtube.

• A safra 2020 é considerada a “Safra das Safras”, a melhor no Brasil até então.

2021

• ABE realiza o Direto do Vinhedo Brasil online.

• Realiza-se a primeira edição do Directo del Viñedo Vendimia Latinoamerica com a participação da Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Peru e Uruguai.

2022

• Pela primeira vez, uma profissional feminina, Vanessa Stefani, é escolhida Enóloga do Ano.

• A ANV comemora 30 anos.

• É lançado o livro “Avaliação Nacional de Vinhos 30 Anos”, editado pela ABE.

• Os chamados “vinhos de inverno”, elaborados com uvas colhidas entre junho e agosto em Minas Gerais e São Paulo, conquistam seu lugar na ANV, em um grupo exclusivo.

2024

A ABE lança o livro “Firmino Splendor - Um Beija-Flor no Vinhedo”, uma homenagem ao seu fundador e mestre de várias gerações de enólogos desde a década de 1970.

2026

• Lançado o primeiro Concurso do Suco de Uva Brasileiro.

• 22/10 ABE celebra 50 anos.

SUMÁRIO

I O TEMPO DA SEMENTE 17

II O TEMPO DA PLANTA 33

III O TEMPO DOS FRUTOS 45

IV O TEMPO DA COLHEITA 77

V A MULHER NO MUNDO DO VINHO 97

VI QUEM FAZ A ABE 109

VII O FUTURO DO VINHO EM UM MUNDO EM TRANSFORMAÇÃO 125

VIII GALERIA DOS PRESIDENTES 133

IX DIRETORIAS DA ABE 179

X AGRADECIMENTOS 193



I

O TEMPO DA SEMENTE



Primeira turma de enólogos (1962) foi homenageada pela ABE em 2009 por ocasião dos 50 anos da Escola Agrotécnica Federal

O NASCIMENTO DA **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE TÉCNICOS EM VITICULTURA E ENOLOGIA**

Os alunos do curso de Viticultura e Enologia estão concentrados em concluir uma lição apresentada no quadro negro da sala de aula para dali a pouco poderem desfrutar do intervalo no pátio. O professor Firmino Splendor observa seus alunos, mas sua atenção neste momento está concentrada em um desafio bem maior do que conduzir uma aula com adolescentes ansiosos por ouvir o som da sineta que anuncia o intervalo: já faz algum tempo que ele está convencido de que a nascente categoria profissional dos técnicos de Nível Médio formados pela nova Escola de Viticultura e Enologia de Bento Gonçalves necessita se organizar em uma Associação. Ainda são poucos os profissionais com esta



formação que elaboram vinhos nas vinícolas da Serra Gaúcha na segunda metade da década de 1970 — mesmo após 14 anos da formatura da turma pioneira, em 1962, da qual o agora professor Firmino fez parte.

O sino do recreio soa pelos longos corredores e os alunos levantam-se apressados de suas carteiras quase ao mesmo tempo e disparam alegremente para o pátio interno da escola. O professor Firmino permanece sentado, pensativo, imaginando como vai convencer seus colegas enólogos a comporem a Associação que ele almeja criar — de preferência, ainda naquele ano de 1976. A indiferença ou a resistência que encontra entre grande parte de seus pares têm se constituído em um balde de água fria em suas pretensões. Uma Associação de Técnicos em Viticultura e Enologia? Para quê? Com qual finalidade? Sem sede, sem recursos financeiros, sem apoio do setor? O que os seus associados teriam a ganhar com isso?

O recreio termina, a turma retorna à classe, o quadro-negro já está coberto de exercícios que os alunos deverão realizar naquela manhã — mas a ideia da criação da tal Associação não sai da cabeça do mestre. Se ele pudesse convencer alguns poucos colegas, quem sabe a Associação não se tornaria realidade? Ele não tem dúvidas de que a categoria teria muito a ganhar com uma entidade de classe.

A aula termina, um a um os alunos vão deixando a sala, o professor Firmino reúne seus livros (ele adora livros e sempre carrega diversos consigo) e sai para o centro da cidade no seu Volkswagen Sedan Azul Caiçara — bem conhecido na região. Num café do centro, encontra-se com dois colegas e torna ao assunto da Associação com eles (ele sabe que até já está se tornando um pouco inconveniente com a insistência nesta proposta, que se tornou uma ideia fixa nos últimos tempos, mas mesmo assim não desiste. Água mole em pedra dura...).

Mais uma vez, comenta com os colegas sobre a importância de uma entidade representativa para a nova categoria (até então, engenheiros químicos e, inclusive, farmacêuticos são responsáveis pela elaboração de vinhos nas cantinas da Serra Gaúcha). Todavia, as respostas que ouve não variam muito das que tem escutado nos últimos tempos de vários outros colegas. Para que serve uma Associação? Eu já me formei, já estou empregado, por que vou perder meu tempo com reuniões, atas e relatórios e ainda gastar meu dinheiro com mensalidades? “Grande coisa”, pensa o professor Firmino — mas não diz nada.



Foto aérea do Colégio de Viticultura e Enologia – 1975



Membros da diretoria da ABTEV



Era para o mestre já ter abandonado esta ideia maluca, mas ele é obstinado e não desiste tão facilmente de um sonho quando acredita nele. E a Associação que pensa em criar é, no seu entendimento, mais do que um devaneio juvenil: trata-se de um passo fundamental para a valorização da profissão de enólogo no Brasil — a exemplo do que já ocorre em países com tradição vinícola na Europa e mesmo na América do Sul. Se engenheiros, médicos ou advogados têm as suas associações de classe, porque os enólogos não deveriam ter a sua?

Água mole em pedra dura tanto bate até que fura. Algum tempo desde que a primeira semente da criação de uma Associação de Enólogos brotou na mente fértil do professor Firmino, e mesmo enfrentando o ceticismo e a incompreensão de alguns de seus pares mais recalcitrantes, pouco a pouco ele foi conquistando aliados para o seu projeto. Agora, já há um número razoável de profissionais que admitem a necessidade de uma Associação. Um grupo ainda restrito, mas que deve crescer nos próximos meses.

E cresceu. Tanto que em 22 de outubro de 1976 um pequeno grupo de pouco mais de 10 profissionais se reúne nas dependências da Escola Agrotécnica Juscelino Kubitscheck, em Bento Gonçalves, para fundar a Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia — que se transformará, 18 anos depois, em 28 de outubro de 1994, na Associação Brasileira de Enologia (ABE). Sem sede própria, sem capital, apenas com os estatutos elaborados pelo próprio professor e pelos sócios fundadores, a pioneira Associação realiza suas primeiras reuniões na sala de aula do professor Firmino, nas dependências da Escola Agrotécnica Juscelino Kubitscheck e nas casas de seus associados. Mas isso é só o começo. Meio século adiante, quando os fundadores olharem para trás mal poderão acreditar em todos avanços conquistados por meio de sua associação.

Ofício de Registro de Títulos e Documentos e Ofício de Registro Civil das Pessoas Jurídicas de Bento Gonçalves
Nº 37/00212

Ata Nº 1 (Um)
Fundação da Associação

Aos vinte e dois dias do mês de outubro de mil novecentos e setenta e seis, as dezesseis horas, nas dependências do Colégio de Viticultura e Enologia localizado à rua Osvaldo Aranha número quinhentos e quarenta, na cidade de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul reuniram-se uma comissão de Enólogos para debater assuntos pró-fundação da Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia. Antes de tudo, os presentes convidaram o Enólogo Técnico Splendor, para assumir a presidência da mesa, afim de dirigir os trabalhos da presente reunião. Por este Enólogo foi dada abertura a sessão, sendo antes de tudo convidado o Enólogo Lourival Feltz para secretariar os trabalhos. Inicialmente foram discutidos assuntos para formação dos Estatutos da associação ora em criação. os debates foram baseados em idéias apresentadas pelos Enólogos presentes e dos Estatutos da Sociedade Americana de Enólogos e de outras entidades de classes. os Estatutos ficaram descritos por artigos, onde de começo trata do nome da Entidade, e nos subsequentes dos seus particularidades, objetivos, dos orgãos da administração, dos diretos dos administradores, sua estrutura de funcionamento, das incumbências da Diretoria, incorporação à sociedade, eleições, obrigações e finanças, da Assembléia, das contribuições dos sócios, das disposições transitórias, e de todos as particularidades então existentes nos Estatutos, criados com a data da ata de fundação da Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia. Durante os debates pró fundação todos estavam possuidos de um verdadeiro entusiasmo, concordando afim de que realmente a associação da classe fosse fundada neste mesmo dia em que coincide com o aniversário da criação do Colégio anfitrião. Desta forma foi dado todo o impulso de trabalho (unido possível) afim de dar as demarches finais na organização da Diretoria. Para a escolha da primeira diretoria foi baseada na observação dos nomes de todos os formados pelo Colégio de Viticultura e Enologia e do período então reconhecida como Escola de

Ofício de Registro de Títulos e Documentos e Ofício de Registro Civil das Pessoas Jurídicas de Bento Gonçalves
Nº 37/00212

Ofício de Registro de Títulos e Documentos e Ofício de Registro Civil das Pessoas Jurídicas de Bento Gonçalves
Nº 37/00212

Viticultura e Enologia de Bento Gonçalves, do ano de mil novecentos e sessenta e dois ao ano de mil novecentos e setenta e seis. Após diversas trocas de idéias foram escolhidos por unanimidade os seguintes Enólogos para compor a primeira Diretoria, que houve por bem, serem elementos de um modo especial residentes na sede da Associação em Bento Gonçalves, particularmente dos cargos principais de confiança do Presidente. Os componentes da diretoria foram assim indicados. Presidente: Remino Splendor, 1º Vice Presidente José Lotta, 2º Vice Presidente Loureival Feizo. 1º Secretário Doeval Brondelli, 2º Secretário Vera Lucia Stefenon Sensel 3º Secretario Nelsa Luiza Perizzolli, 1º Tesoureiro Domilo Faé, 2º Tesoureiro Direen Ducatti. No Departamento de Esportes: Antônio Salvador, Nauro Morbini.; Departamento de Promoções Sociais: Idalêncio Angleben (Departamento Cultural Doval Saltón. Nas relações públicas Além Guerra e Paulo Alberto Zappa No Conselho Fiscal: Gladistas José Omizzolo, João Vignhati, Waldair Dal Pizol, Duarte Federlini, Flavio Angelo Carnieli. Waldomiro Fontanive Antônio Salvador.

Comite Politico Carlos José Perizzolo, Comite de Publicidade Henrique Alfredo Capraro.

Esta presente ata foi secretariada pelo Enólogo Loureival Feizo e lavrada por Remino Splendor. Bento Gonçalves 22 - vinte e dois de outubro de mil novecentos e setenta e seis.

PRESIDENTE : Remino Splendor.
VICE PRESIDENTE :
VICE PRESIDENTE : Loureival Feizzo
SECRETÁRIO :
SECRETÁRIO :
SECRETÁRIO : Nelsa Luiza Perizzollo
TESOUREIRO :
1 TESOUREIRO :
DEPARTAMENTO DE ESPORTES: Antônio Salvador Nauro José Morbini
DEPARTAMENTO DE PROMOÇÕES SOCIAIS: Idalêncio D. Angleben
DEPARTAMENTO DE RELAÇÕES PÚBLICAS

Ofício de Registro de Títulos e Documentos e Ofício de Registro Civil das Pessoas Jurídicas de Santa Cruz do Sul
Av. Nº 37 / 00212

Departamento cultural: Estabelecido na aprovação para cargo administrativo -
Comite Político: : na aprovação dos estatutos não houve consenso.
Comite de Publicidade: Houve mudança pra cargo administrativo.
Conselho Fiscal : João Vignatti, Flávio A. Carneli e Juarte José Todeschini, Antônio Salvador
Suplentes: Valdo Pitol, Waldomiro Vicente Fontanive,
Antonio Luiz Lit Evangelo Simonato
José Antonio Tonte Jefferson EDIO F. BONOTTO
Antonio Carlos Antônio Salvador
Sug Sergio Scortegagna Flavio A. Carneli
Julio Todeschini Zozimo Bortz
Remino Splendor Mario Antonio Borges MARIO ANTÔNIO BORGES.
Pulejolo
Nelsa Luiza Perizzolo Mario José Morbini
Angelo Rossi Dirceu Bucatti.
José Paulo T. Crippa
Paulo Sapel

Aditivo. Designação de cargos.

Aos vinte e cinco dias do mês de janeiro de mil novecentos e setenta e sete, às vinte horas, nas dependências do Colégio de Viticultura e Enologia localizado a Rua Osvaldo Aranha número quinhentos e quarenta, em reunião os membros da diretoria desta entidade, resolveram substituir e ou mudar de cargos elementos da diretoria citados no ato número um, do dia da fundação. O primeiro secretário Dorval Brandelli foi substituído por Mário Morbini, em vista de Dorval Brandelli ter sido designado para o cargo criado pelo presidente, de assessor da diretoria. A segunda (diretoria) secretária substituído conforme prevê o artigo XIV letra a por Mauro Morbini. Também foi confirmado o conselho fiscal constituído por: João Vignatti, Flávio Ângelo Carneli, Juarte José Todes-


OFÍCIO DE REGISTROS DE TÍTULOS, DOCUMENTOS E PESSOA JURÍDICA DE BENTO GONÇALVES
Rua Assis Brasil, 235 - Centro - Fone (54) 3702-1657
Bento Gonçalves - RS - Brasil

Protocolado sob nº 72027, Livro A-10, às fls. 192, em quinta-feira, 14 de julho de 2022.
Averbado o(a) ATA DE ASSEMBLEIA GERAL ORDINARIA, sob nº 37/212, às fls. 59 v, Livro A-24.
Bento Gonçalves/RS, sexta-feira, 15 de julho de 2022.

FLÁVIO FRANCISCO DA SILVA BRANDALISE - OFICIAL REGISTRADOR DESIGNADO

Ofício de Registro de Títulos e Documentos e Ofício de Registro Civil das Pessoas Jurídicas de Bento Gonçalves
Nº 37/00212

Orini e Antônio Salvadori, suplentes ficaram designados Gladstão José Ominzolo, Valdair Dal Pizol e Valdomiro Fontanive. Também foi substituido o segundo tesoureiro Vicente Decatti por Mário Zanghi. Nada mais havendo a tratar encerrou-se a reunião da qual foi lavrada a presente ata, que após lida e aprovada foi assinada por todos os presentes. Bento Gonçalves vinte cinco de janeiro de mil novecentos e setenta e sete.

Mario Zanghi Remino Splendor.

Ata nº 2 Aprovação dos Estatutos

Aos cinco dias do mes de Fevereiro de mil novecentos e setenta e sete às quatorze e trinta horas no salão nobre do Colégio de Viticultura e Enologia, realizou-se a primeira assembleia geral ordinária convocada pelo presidente conforme lhe atribui o artigo quarenta e nove letra c dos estatutos publicados em edital no Jornal Semanário do dia vinte e dois e vinte e nove de janeiro e no eco do vale do dia vinte dois de janeiro do mesmo mes. Tendo o numero legal conforme prevê os estatutos para o funcionamento da assembleia o presidente abriu a presente sessão convidando os membros do diretorio para participarem da mesa. O senhor presidente solicitou ao secretário a leitura do ato de fundação da associação. Após a leitura foi submetido os estatutos a aprovação dos presentes. Conforme capitulo primeiro artigo um a Associação chamar-se-ia Associação Brasileira de Enólogos, por sugestão de Valdair DAL PIZOL mudou-se o nome para Associação Brasileira de Técnicos em Enologia e Viticultura cuja abreviação utilizada será ABTEV. Levantou-se a possibilidade da inclusão dos técnicos formados em enologia e Viticultura no exterior e a inclusão de técnicos formados por outros colégios técnicos. Antonio João Carlos Sindermayer achou por bem excluir

O departamento politico e incluir o departamento de relações Públicas o qual foi aprovada eliminação dos estatutos o departamento politico por unanimidade. Valdair Dal Pizol achou por bom alterar o artigo XVIII em que (ter 4 pessoas fazerem) fala sobre o conselho fiscal. Os estatutos dizem (que) ter quatro efetivos e 3 suplentes. A assembléia resolveu alterar para 3 efetivos e 2 suplentes. No artigo XVIII letra d foi alterado para (3) tres o numero minimo para reeleição. O artigo numero vinte e sete que fala sobre as funções do departamento politico foi extinto ficando a cargo da diretoria suas atribuições. Alterou-se o artigo que diz ser a diretoria trabalhando na base territorial da sede para a região onde está localizada a sede e os membros da diretoria deverão preferencialmente exercer (seus) funções no ramo estabelecido nos estatutos. Foi alterado o ultimo paragrafo para "os cargos administrativos da associação, o sócio deverá estar no exercicio efetivo da profissão e preferencialmente dentro da região territorial oficial da sede da associação. Nada mais havendo a tratar encerrou-se a reunião da qual foi lavrada a presente ata que após lida e aprovada foi assinada por todos os presentes. Bento Gonçalves aos cinco de Fevereiro de mil novecentos e setenta e sete.

Mário Longhi — Remino Splendor — Daniel [illegible]
[illegible] — Paulo Roberto Rippa
Valdair Dal Pizol — Hermes Bresolin
[illegible] — Antônio João Baniotti
[illegible] — Hermes José Mathis
[illegible]
Dalton Antonio Zat
[illegible]



Firmino Splendor, em sua posse como presidente da ABTEV, em 05 de fevereiro de 1977



Deputado Estadual Lóris Reali nomeia a primeira diretoria da ABTEV, em 1977



Confraternização da ABTEV na sala do Diretório Acadêmico da Fervi, em 1978

Os presidentes de Associações comerciais e industriais, entusiasmados, disseram que "essa medida parte das inúmeras reclamações feitas durante os encontros da classe na Federação e na própria Secretaria da Indústria e Comércio". Objetivamente, a lei criada pelo deputado Herbert Levy e sancionada pelo presidente Geisel, em 9 de novembro de 1977, nada modificou em benefício do consumidor, segundo atestam observadores do setor.

Lei Municipal 848 instituiu o dia do Enólogo

Por iniciativa do presidente da ABTEV - Assosciação Brasileira dos Técnicos em Enologia e Vinicultura, o enólogo Firmino Splendor elaborou projeto citando considerandos para a instituição do dia do Enólogo.

Através da Lei Municipal nº 848, do prefeito Fortunato Rizzardo, foi instituído o dia 22 de outubro para comemoração do dia do Enólogo, a celebrar-se anualmente. Esta classe é lembrada pela sua importante função profissional, principalmente por exercer atividade na obtenção da bebida mais higiênica e saudável, segundo o microbiologista Pasteur. Por ocasião de encerramento do IV Curso de Atualização Vitivinícola, é lembrando pela primeira vez este dia, em nossa cidade, já que a data coincide com o aniversário da fundação do Colégio de Viticultura e Enologia e da primeira Associação de Técnicos.

Jornal Semanário – edição de 21 de outubro de 1978

Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL
BENTO GONÇALVES
CÓPIA AUTÊNTICA

LEI MUNICIPAL Nº 848, DE 01 DE SETEMBRO DE 1978.

INSTITUI O DIA DO ENÓLOGO.

FORTUNATO JANIR RIZZARDO, Prefeito Municipal de Bento Gonçalves,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - É instituído, no município de Bento Gonçalves, o " DIA DO ENÓLOGO ", a celebrar-se, anualmente, no dia 22 de outubro.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES, ao primeiro dia do mês de setembro de mil novecentos e setenta e oito.

Reg. no Livro de 073
nº 1/3 fls. 034
1 / 09 / 1978
Secretário do Governo

FORTUNATO JANIR RIZZARDO
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Secretário do Governo

ADMINISTRAÇÃO FORTUNATO RIZZARDO BENTO GONÇALVES
MÃOS DADAS AO TRABALHO

Cópia da Lei Municipal Número 848, de 1º de setembro de 1978, que institui o Dia do Enólogo em Bento Gonçalves



Foto aérea com vista a partir dos fundos dos prédios do Colégio de Viticultura e Enologia, 1975

A história do vinho brasileiro nunca mais seria a mesma dali em diante. Pode se dizer, sem exagero, que a história desta bebida, no Brasil, se divide em antes e depois da fundação da ABE. Como veremos nos próximos capítulos, degustações técnicas, congressos nacionais e internacionais organizados pela ABE, de que seus membros participam até hoje, além de viagens técnicas e concursos de vinhos promovidos pela Associação, elevaram o padrão de qualidade do vinho brasileiro, a tecnologia das vinícolas e tudo que o cerca, como o enoturismo, a um patamar que nem mesmo os fundadores poderiam imaginar quando criaram a ABE.





II

O TEMPO DA PLANTA



Porto de Genova, na Itália, em 1895

Imagem de 1895 de Angiolo Tommasi, da Galeria de Arte Moderna de Roma | Reprodução: Correio Riograndense

VINHAS NAS TERRAS ONDE EM SE **PLANTANDO TUDO DÁ**

A Serra Gaúcha é, desde a segunda metade do século XIX, a mais emblemática região vitivinícola do país. Mas o vinho brasileiro não nasceu exatamente na região Nordeste do Rio Grande do Sul — reconhecida internacionalmente nos dias atuais pela qualidade de seus vinhos tintos, brancos e, principalmente, espumantes. Os antecedentes desta importante atividade econômica, social e turística, remontam há poucas décadas após o descobrimento do Brasil, ainda no período colonial, tendo por cenário o litoral paulista. As primeiras videiras chegaram ao Brasil em 1532, trazidas pelos portugueses na expedição de Martim Afonso de Sousa, que fundou a capitania de São Vicente. O cultivo das primeiras vinhas foi um gesto quase simbólico — uma semente europeia lançada em solo ainda desconhecido. O que poderia resultar desta aposta contra a geografia e a meteorologia? O fato é que o clima úmido do litoral não ajudou, e por muito tempo o vinho brasileiro foi mais uma promessa do que uma realidade.

Mais de um século depois, no entanto, os padres jesuítas espanhóis já estavam elaborando vinhos na Região Noroeste do Rio Grande do Sul, em algumas das povoações conhecidas hoje como os Sete Povos das Missões. Ao padre jesuíta espanhol Roque González de Santa Cruz é atribuído o cultivo das vinhas pioneiras na região, por volta do ano de 1600. As primeiras cepas plantadas foram as espanholas Criolla e Criolla Chica, também chamadas mais tarde de País e Mission, todas derivadas da casta Listán Prieto e trazidas, principalmente, das Ilhas Canárias. As mesmas, aliás, deram origem às vigorosas indústrias vinícolas do Chile e da Argentina. Os vinhos elaborados naquela época eram, possivelmente, licorosos, e destinados principalmente à celebração das missas. O vinho tinha, então, função sagrada: era parte do rito, não do mercado.

Embora essas primeiras experiências tenham sido importantes, a vitivinicultura só ganharia força de forma consistente a partir da chegada dos imigrantes italianos, a partir de 1875, na região da Serra Gaúcha. Com eles, o vinho deixa de ser tentativa e passa a ser cotidiano. Complemento alimentar e alívio para as dificuldades de sobrevivência em meio à natureza hostil. Nas pequenas propriedades, entre vales e colinas, surgem vinhedos, cantinas e uma cultura que mistura trabalho duro e memória. O vinho era simples, muitas vezes rústico, mas carregava algo essencial: pertencimento. Esses imigrantes trouxeram consigo conhecimento técnico, tradição cultural e variedades de uvas nativas da Itália, iniciando uma produção mais estruturada, voltada tanto ao consumo próprio quanto ao comércio. Assim, a vitivinicultura brasileira, como atividade econômica relevante, tem início, de fato, no final do século XIX, com os colonos italianos transformando a Serra Gaúcha no principal polo produtor de vinhos do país — posição que se mantém até hoje.



A Fenavinho surge em 1967 com o propósito de salvar a indústria vitivinícola de uma grave crise

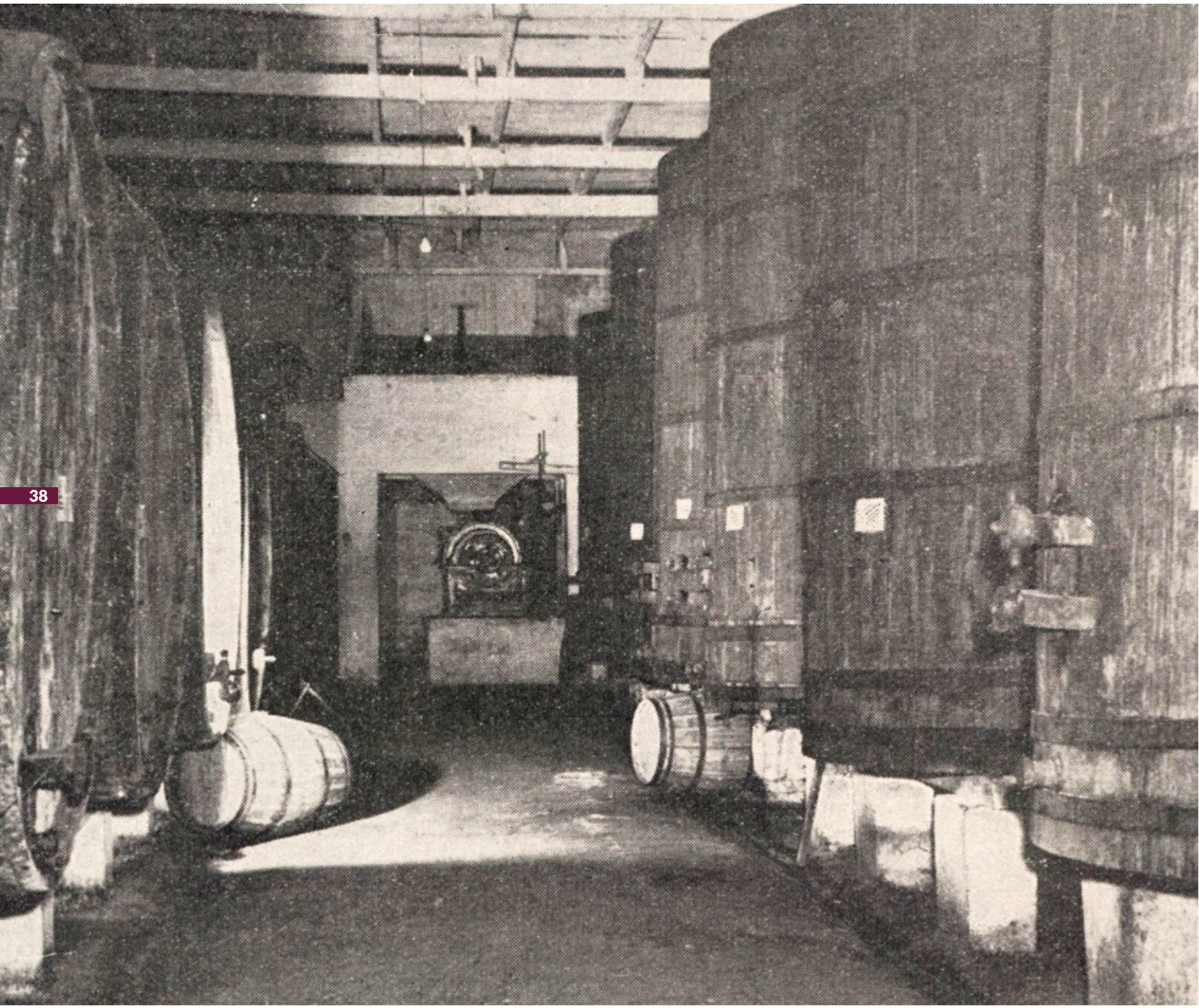
O VINHO BRASILEIRO ANTES DA ENOLOGIA

De uma vitivinicultura incipiente, baseada em castas americanas ou híbridas, (posto que as pioneiras variedades viníferas trazidas pelos imigrantes italianos, como a Peverella, não sobreviveram por muito tempo à umidade, às pragas e às doenças fúngicas do ambiente úmido da Serra do Nordeste Gaúcho), a produção local começou a evoluir, ainda na década de 1930, para a elaboração de vinhos finos, com o cultivo das primeiras mudas de castas Cabernet Franc e Riesling itálico importadas da Europa em vinhedos da Companhia Vinícola Rio-Grandense, dona da marca Granja União (hoje pertencente a Cooperativa Vinícola Garibaldi).

O grande salto quantitativo e qualitativo se daria a partir das décadas de 1960 e 1970, com a chegada à Serra Gaúcha de empresas estrangeiras, como Martini e Rossi, Chandon e outras, que aportaram ao setor a expertise de séculos na produção de vinhos na Europa e América do Sul. Com elas, aportaram por aqui os primeiros enólogos estrangeiros que dariam uma imensa contribuição para a evolução do vinho brasileiro. Até então, químicos, farmacêuticos ou qualquer profissional razoavelmente familiarizado com a elaboração de vinhos poderia assinar os rótulos das vinícolas gaúchas. A expansão do setor e a demanda crescente por profissionais especializados incentivou até a criação da primeira Escola de Viticultura e Enologia do Brasil.



Em tempo recorde (meses), o pavilhão foi construído e a festa ajudou a promover o vinho brasileiro nacionalmente



Cooperativa Aurora, ano 1931



Registro da Pipa pórtico nos anos 1980, feito por Dedi Lúcia Turconi



Primeira turma de Técnicos em Viticultura e Enologia (1962)

O PRECURSOR
CURSO TÉCNICO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

Os anos 1950 foram um período de intenso desenvolvimento econômico, tecnológico e cultural no Brasil. Nascia a indústria automobilística brasileira, empreendedores rurais e da construção civil direcionavam sua bússola para o Centro-Oeste, e a futura capital federal, Brasília, símbolo deste período, era então um frenético canteiro de obras. A trilha sonora da época era, claro, a Bossa Nova — gênero musical autenticamente brasileiro que conquistou o mundo. O presidente Juscelino Kubitscheck se esforçava para cumprir a promessa de fazer o Brasil crescer "cinquenta anos em cinco". Neste contexto desenvolvimentista, novos polos industriais e novas profissões estavam surgindo —

e era preciso preparar o país para os novos tempos.

No dia 22 de outubro de 1959, o "Presidente Bossa Nova", como Kubitscheck era chamado pela imprensa, promulgou a lei número 3.646, que criava a Escola de Viticultura e Enologia - a primeira do gênero no país, sediada em Bento Gonçalves (RS). Para um país quase sem tradição vinícola, que consumia pouco vinho, e, mesmo assim, praticamente só vinho comum, de garrafão, a criação da escola foi um marco. Os nomes mudariam através dos anos (Escola de Viticultura e Enologia, Colégio de Viticultura e Enologia, Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitscheck de Oliveira e, hoje, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves), mas a instituição se manteve sempre fiel à missão de formar os melhores profissionais para a indústria do vinho.

A partir da criação da Escola de Viticultura e Enologia, o estudo sistemático da vitivinicultura em uma instituição de ensino federal (subordinada, primeiro, ao Ministério da Agricultura e, depois, ao Ministério da Educação e Cultura), conferia um novo status aos trabalhadores do setor. Elaborar vinhos, dali para a frente, seria uma atividade realmente profissional, com formação técnica e científica, e diplomação.

No seu nascedouro, a escola sequer possuía sede própria. A seleção dos primeiros candidatos ao Curso Técnico de Viticultura e Enologia e os exames de admissão foram realizados no Salão Nobre do Palácio Municipal, relembra o professor Firmino Splendor, no livro "Um Beija-Flor no Vinhedo", perfil profissional do mestre com o qual a ABE lhe homenageou em 2024. Já na primeira semana de abril de 1960 começaram as aulas. Uma parceria



Quadro de formatura da 1ª turma de Técnicos em Viticultura e Enologia

com a Estação Experimental de Enologia de Bento Gonçalves, criada em 1938, garantiu a cedência de algumas salas e laboratórios para o funcionamento do novo curso técnico. O local é o mesmo onde hoje se encontra a Embrapa Uva e Vinho. Enquanto os alunos cursavam o primeiro e o segundo anos, um prédio era construído na Avenida Osvaldo Aranha, no Centro de Bento Gonçalves, para abrigar a escola, lembra o professor Firmino.

A transferência para o novo endereço se deu no primeiro bimestre de 1962. No final daquele ano, a primeira turma concluiu o curso. Os primeiros técnicos brasileiros em Viticultura e Enologia, ou enotécnicos, eram: Adelina Maria Mussói, Antônio José Grazzia, Delmar Salton, Ivo Siviero, João Cândido Abela Porto, João Vignatti, José Pozza, José Zanella, Leomir Francisco Baldissera, Noeli Gugel, Terílio Possamai, Valdir Camerini, Waldomiro Vicente Fontanive e o futuro professor Firmino Splendor.



ABTEV homenageia primeiros industrialistas do ramo vinícola: Alcides Allegretti, Francisco e Ignes Germani Franzoni, Emília Franzoni Rossini e Armindo e Irma Milani Franzoni



Aula Inaugural do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia – 1995

GRADUAÇÃO E LUTA PELA **REGULAMENTAÇÃO** DA PROFISSÃO

A criação do Curso Superior de Enologia, em dezembro de 1994, foi um passo adiante na qualificação dos enólogos brasileiros, profissionais cada vez mais requisitados pela florescente indústria do vinho que começava a se espraiar pelo país. Hoje, a bebida é elaborada em mais de quinze estados brasileiros, cursos técnicos e superiores de Enologia surgem em lugares tão distintos como Dom Pedrito, no Sul do Rio Grande do Sul, Jundiaí e São Roque, no interior de São Paulo, ou Petrolina, em Pernambuco. Para atender aos novos associados de outros estados, a ABE possui, hoje, regionais. O maior desafio dos profissionais do vinho continua, no entanto, sendo a regulamentação da profissão de enólogo no país — pleito que nasceu com a ABE e continua sendo a principal bandeira da entidade. Muito ainda leremos sobre este sonho no decorrer desta narrativa.



III

O TEMPO DOS FRUTOS



Vinhos mais representativos da safra de cada ano são degustados por grupo de enólogos

CONCURSOS QUE TRADUZEM A EXCELÊNCIA DA **ENOLOGIA BRASILEIRA**

Ao longo de meio século de atuação, a Associação Brasileira de Enologia consolidou-se como muito mais do que uma entidade representativa dos enólogos brasileiros. A ABE tornou-se uma força articuladora do desenvolvimento técnico, científico e cultural da vitivinicultura nacional, promovendo iniciativas que ajudaram a elevar o padrão de qualidade dos produtos brasileiros e a ampliar seu reconhecimento dentro e fora do país. Entre essas iniciativas, os concursos e avaliações promovidas pela entidade ocupam lugar de destaque por sua capacidade de estimular a excelência, valorizar produtores e aproximar o consumidor do universo do vinho e do suco de uva.

Cada concurso organizado pela ABE cumpre uma função estratégica dentro da cadeia vitivinícola.

Mais do que distribuir medalhas ou reconhecer rótulos vencedores — caso da Avaliação Nacional de Vinhos —, esses eventos funcionam como instrumentos de termômetros da evolução qualitativa do setor e espaços de intercâmbio entre produtores, pesquisadores, enólogos, sommeliers, jornalistas especializados e consumidores. Ao reunir especialistas de diferentes áreas em degustações às cegas, seguindo rigorosos padrões internacionais, a entidade contribui para consolidar uma cultura de qualidade, transparência e constante aperfeiçoamento.

Ao mesmo tempo, os concursos têm revelado ao longo dos anos a diversidade e a riqueza dos terroirs brasileiros. Se durante décadas a vitivinicultura nacional esteve fortemente concentrada na Serra Gaúcha, hoje os eventos promovidos pela ABE refletem claramente a expansão da produção para novas regiões e estados. Vinhos tintos, brancos, rosés, espumantes e, mais recentemente, sucos de uva produzidos em diferentes partes do país demonstram que o Brasil construiu uma identidade própria, marcada pela jovialidade, pela diversidade e pela busca permanente de qualidade.

Nesse contexto, a Avaliação Nacional de Vinhos, o Brazil Wine Challenge, o Concurso do Espumante Brasileiro e, agora, o Concurso do Suco de Uva Brasileiro constituem quatro pilares fundamentais da atuação institucional da ABE. À sua maneira, com regras e perfis diferenciados, cada um expressa o compromisso da entidade com a valorização da produção nacional e com a afirmação do Brasil como protagonista no cenário vitivinícola contemporâneo. Vamos conhecer cada um deles.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS



I Avaliação Nacional de Vinhos, em 17 de julho de 1993, no CTG Laço Velho, em Bento Gonçalves



Degustação na I Avaliação Nacional de Vinhos



II Avaliação Nacional de Vinhos, em 17 de setembro de 1994, no Clube Integração, em Garibaldi

Entre todas as iniciativas promovidas pela ABE, poucas alcançaram tamanho simbolismo e reconhecimento quanto a Avaliação Nacional de Vinhos. Considerado o maior e mais importante encontro do vinho brasileiro, a Avaliação transcende o conceito de concurso para tornar-se um verdadeiro retrato anual da vitivinicultura nacional. A singularidade do evento — que não se define como um concurso nos moldes tradicionais — está justamente em seu propósito: apresentar ao público, ainda antes da chegada dos vinhos ao mercado, as amostras mais representativas da safra colhida naquele mesmo ano. Trata-se, portanto, de uma experiência única de antecipação sensorial e técnica. Ou, como bem definiu o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Ieggli, "A degustação do futuro". Um desafio para experts e leigos, afinal, a maioria desses vinhos ainda não está pronta, deve evoluir ao longo dos próximos meses — para o bem ou para o mal.



III Avaliação Nacional de Vinhos, em 23 de setembro de 1995, na Universidade de Caxias do Sul

Entre todas as iniciativas promovidas pela ABE, poucas alcançaram tamanho simbolismo e reconhecimento quanto a Avaliação Nacional de Vinhos. Considerado o maior e mais importante encontro do vinho brasileiro, a Avaliação transcende o conceito de concurso para tornar-se um verdadeiro retrato anual da vitivinicultura nacional. A singularidade do evento — que não se define como um concurso nos moldes tradicionais — está justamente em seu propósito: apresentar ao público, ainda antes da chegada dos vinhos ao mercado, as amostras mais representativas da safra colhida naquele mesmo ano. Trata-se, portanto, de uma experiência única de antecipação sensorial e técnica. Ou, como bem definiu o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Ieggli, "A degustação do futuro". Um desafio para experts e leigos, afinal, a maioria desses vinhos ainda não está pronta, deve evoluir ao longo dos próximos meses — para o bem ou para o mal.

Ao longo da trajetória, a Avaliação ampliou seu alcance e passou a reunir apreciadores de diferentes regiões do Brasil e do exterior. Em 2006, foi realizada simultaneamente em Bento Gonçalves e São Paulo; em 2007, em Bento Gonçalves e no Rio de Janeiro; e, em 2008, em Bento Gonçalves e Curitiba. Nos anos de 2020 e 2021, diante das restrições impostas pela pandemia, a ABE adaptou o formato do evento para o ambiente on-line. Foram criados kits enviados às residências dos participantes, que acompanharam a degustação e a apresentação dos vinhos ao vivo pelo canal da entidade no YouTube.



Estrutura física montada no Rio de Janeiro em 2007

Com a venda de 700 kits com as 16 amostras, a ABE levou o vinho brasileiro para apreciadores de todos os estados brasileiros, que acompanharam a degustação pelo Youtube



Degustação de Seleção é feita por enólogos convidados pela ABE



Edição de 2025 faz história e mostra a força do vinho brasileiro em novas regiões produtoras

A dimensão alcançada pela Avaliação pode ser medida pelos números da edição de 2025, que reuniu 533 amostras de 76 vinícolas e um público de 800 apreciadores provenientes de 12 estados brasileiros — Amazonas, Bahia, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Pernambuco, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo — além de participantes do Chile, Itália, Portugal e Uruguai.

Ao reunir cerca de 800 apreciadores em torno da apresentação das 16 amostras selecionadas, a Avaliação Nacional de Vinhos — maior degustação de uma safra no mundo — aproxima consumidores e produtores de maneira única. O público não apenas degusta os vinhos simultaneamente com os 16 degustadores-comentaristas sentados à mesa principal, mas participa de um processo de compreensão da safra, das tendências produtivas e das características que irão marcar o vinho brasileiro nos meses e anos seguintes. Quando se trata de vinhos base para espumantes, que ainda passarão por uma segunda fermentação, o desafio técnico é ainda mais complexo.



A relevância do evento também se manifesta na amplitude geográfica das amostras participantes. Se no passado a predominância gaúcha era absoluta, hoje a Avaliação reflete a consolidação de novas fronteiras vitivinícolas brasileiras. A presença crescente de rótulos oriundos de estados como São Paulo, Minas Gerais e Distrito Federal, somada à força de regiões como Serra Gaúcha, Campanha Gaúcha e Campos de Cima da Serra, evidencia a expansão e o amadurecimento da produção nacional. Essa diversidade demonstra que o vinho brasileiro passou a ser resultado não apenas da tradição, mas também da combinação entre pesquisa, tecnologia, investimento técnico, paixão dos novos empreendedores do setor e múltiplos terroirs.

Além do evento técnico que obviamente é, a Avaliação Nacional de Vinhos também possui uma forte dimensão cultural e simbólica. Ela funciona como um espaço de encontro entre diferentes segmentos do setor — produtores, enólogos, sommeliers, jornalistas especializados e consumidores —, fortalecendo o sentimento de pertencimento e identidade da vitivinicultura brasileira.

Tradicionalmente, a cerimônia também presta homenagem a personalidades que contribuíram para a valorização do vinho nacional por meio do Troféu Vitis, concedido em duas categorias: Enológico e Amigo do Vinho Brasileiro. A distinção — recebida sempre com grande emoção pelos agraciados — reforça a compreensão de que o desenvolvimento do setor depende tanto da excelência técnica quanto da atuação de pessoas comprometidas com a promoção da cultura do vinho no país.


BRAZIL
WINE
CHALLENGE
2022
BRAZIL
WINE
CHALLENGE
2022





Comissão que lançou o Concurso Internacional de Vinhos. Da esq. para a dir.: Cleber Andrade (in memoriam), Ademir Brandelli, Eduardo Angheben, Gilberto Pedrucci, Marcos Vian, Eliane Cerveira Dal Piaz, Carlos Abarzúa, Celito Guerra, Dario Crespi, Antonio Czarnobay e Dirceu Scottá

BRAZIL WINE CHALLENGE: O BRASIL NO CENÁRIO **INTERNACIONAL**

A criação do Brazil Wine Challenge, em 2002 — então denominado Concurso Internacional de Vinhos do Brasil — representa um marco na internacionalização da vitivinicultura brasileira. Chancelado pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o concurso simboliza o momento em que o Brasil deixa de ser percebido apenas como um mercado emergente para se afirmar também como produtor reconhecido de vinhos e espumantes de qualidade.

Em sua primeira edição, reuniu 408 amostras provenientes de 11 países, evidenciando desde o início sua vocação internacional. Realizado sempre



em anos pares, em alternância com o Concurso Internacional de Espumantes do Brasil, o evento consolidou-se ao longo das décadas como uma das mais importantes competições do gênero na América Latina. No ano de 2024, rompeu a barreira de 1.000 amostras inscritas.

Mais do que reunir amostras de diferentes origens, o concurso tornou-se uma vitrine da evolução qualitativa da produção brasileira e um espaço de intercâmbio técnico entre especialistas de diversos países. Até hoje, permanece como o único concurso realizado no Brasil com chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), distinção que reforça sua credibilidade, rigor técnico e reconhecimento internacional.



Diretores da ABE coordenam todo trabalho de controle e temperatura das amostras

Nas últimas décadas, os rótulos brasileiros passaram a conquistar milhares de premiações em concursos internacionais, refletindo uma profunda transformação técnica e qualitativa do setor. Desde que a ABE começou a coordenar o envio de amostras brasileiras para concursos internacionais, em 1995, os rótulos brasileiros conquistaram, até o final de 2025, 7.845 medalhas. O país construiu uma identidade própria dentro do chamado Novo Mundo do vinho, marcada por produtos jovens, descomplicados, modernos e alinhados às tendências contemporâneas de consumo.

Mais do que refletir esse momento de afirmação internacional, o Brazil Wine Challenge passou a desempenhar um papel ativo na projeção do vinho brasileiro no exterior. Ao reunir jurados e amostras de diferentes países, o concurso projeta o Brasil como protagonista de um diálogo global sobre qualidade, inovação e diversidade vitivinícola. Mais do que avaliar vinhos, o evento contribui para inserir o país em um circuito internacional e reafirmar a qualidade da produção local.

Essa transformação também se reflete no mercado interno. O crescimento do consumo de vinhos e, especialmente, de espumantes, aliado à ampliação das exportações para mercados da América do Norte, Europa e Ásia, fortaleceu a imagem do produto brasileiro fora do país, mas também internamente. O vinho passou a integrar cada vez mais o cotidiano do consumidor brasileiro, na esteira de mudanças culturais e impulsionado por um estilo de vida que valoriza produtos associados à convivência, à gastronomia e ao bem-estar.

Ao promover o Brazil Wine Challenge, a ABE reafirma seu compromisso histórico de incentivar o conhecimento, a apreciação e a valorização de vinhos de qualidade superior. O credenciamento junto à OIV assegura ao concurso reconhecimento internacional e alinhamento com os mais rigorosos padrões técnicos do mundo, fortalecendo ainda mais a credibilidade dos resultados e a projeção do vinho brasileiro no cenário global.



Brazil Wine Challenge se tornou um dos principais concursos de vinhos da América Latina com a participação de especialistas internacionais



Reconhecimento internacional do espumante brasileiro levou a ABE a criar um concurso exclusivo para a bebida

CONCURSO DO ESPUMANTE BRASILEIRO

A AFIRMAÇÃO DE UMA VOCAÇÃO NACIONAL

Poucos produtos simbolizam tão claramente a ascensão qualitativa da vitivinicultura brasileira quanto o espumante. Reconhecido internacionalmente e cada vez mais presente no cotidiano dos consumidores brasileiros, e não apenas em ocasiões especiais, ele se transformou em uma das maiores expressões da identidade do vinho brasileiro contemporâneo. E o Concurso do Espumante Brasileiro, promovido pela ABE, tornou-se a principal vitrine dessa evolução.

Na primeira edição, em 2001, 52 amostras foram inscritas, e a partir de 2003 o concurso passou a ser realizado a cada dois anos. A última edição, em 2025, bateu todos os recordes com 520 amostras de 102 vinícolas de seis estados - Goiás, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.



Degustação da primeira edição ocorreu no Dall'Onder Grande Hotel

Os números crescentes de amostras inscritas no certame impressionam não apenas pelo volume, mas, sobretudo, pelo elevado nível de qualidade apresentado. Os resultados, por sua vez, revelam um setor em plena maturidade. A crescente presença de espumantes elaborados pelo método tradicional, por exemplo, denota uma mudança de perfil entre os produtores — especialmente os pequenos, que passaram a apostar em produtos de maior valor agregado e forte identidade territorial. O método tradicional, caracterizado pela segunda fermentação na própria garrafa, permite um controle mais artesanal e detalhado do processo, favorecendo a expressão do terroir e do estilo de cada vinícola.

Também chama atenção a predominância de espumantes Nature e Brut entre as amostras inscritas nas últimas edições, indicando uma evolução no perfil de consumo e uma busca crescente por produtos menos adocicados. Da mesma forma, os espumantes brancos seguem liderando em volume, embora os rosés também ampliem gradualmente sua presença no mercado.

O rigor técnico do concurso é outro elemento fundamental de sua credibilidade. Durante dois dias de degustações às cegas, mais de 50 especialistas — entre enólogos, sommeliers e jornalistas especializados — analisam as amostras seguindo os padrões internacionais estabelecidos pela OIV. O fato de muitos espumantes atingirem pontuações suficientes para medalha, mas ficarem fora da premiação devido ao limite de 30% imposto pelas normas internacionais, comprova o altíssimo nível competitivo alcançado pelo setor brasileiro.



Controle das amostras, da chegada na ABE à mesa do degustador, é feito por diretores da Associação

Além das medalhas tradicionais, a ABE concede o Prêmio Destaque Sabre de Ouro, distinção máxima atribuída aos melhores espumantes de cada categoria. Mais do que reconhecer rótulos específicos, o prêmio simboliza a excelência alcançada pelo espumante brasileiro e reforça o papel do concurso como ferramenta de estímulo à inovação, à qualidade e à projeção internacional do produto que caiu no gosto dos brasileiros.

Para a ABE, o concurso representa uma vitrine da evolução técnica e da diversidade dos espumantes nacionais. Cada edição do Concurso do Espumante Brasileiro — realizado de dois em dois anos na Serra Gaúcha, em anos ímpares — reafirma a vocação da vitivinicultura brasileira para esse tipo de produto, reconhecido hoje como um dos melhores vinhos feitos no Brasil.



Degustação é sempre feita em Garibaldi, Capital Nacional do Espumante


ESPUMANTE
BRASILEIRO
ABE


12º CONCURSO
DO ESPUMANTE
BRASILEIRO
ABE



ABE inova e lança o primeiro concurso de suco de uva do mundo

CONCURSO DO SUCO DE UVA BRASILEIRO: A VALORIZAÇÃO DE UM PATRIMÔNIO DA CADEIA VITIVINÍCOLA

Lançado em 2026, ano em que a ABE celebra seus 50 anos, o Concurso do Suco de Uva Brasileiro já nasceu carregado de significado histórico. Primeira iniciativa do gênero no mundo dedicada exclusivamente ao suco de uva, o concurso amplia o olhar da enologia brasileira para um segmento estratégico da cadeia produtiva, responsável por absorver grande parte da produção nacional de uvas e sustentar milhares de famílias de pequenos agricultores no campo.

A primeira edição revelou um cenário de qualidade impressionante. Das 190 amostras inscritas por 69 empresas de seis estados brasileiros, mais da

metade alcançou as categorias máximas de premiação — Medalha Diamante e Medalha Platina —, demonstrando um padrão técnico elevado e consistente em diferentes regiões produtoras.

O concurso também evidenciou uma característica importante do setor: a democratização da excelência. Entre os produtos mais bem avaliados apareceram desde pequenas empresas familiares até grandes vinícolas, mostrando que qualidade não depende exclusivamente de tamanho ou escala produtiva, e sim de conhecimento técnico, cuidado na elaboração e compromisso com o produto final.

Outro aspecto relevante foi a diversidade regional observada entre os premiados. Todos os estados participantes tiveram produtos reconhecidos, comprovando que a qualidade do suco de uva brasileiro não é privilégio desta ou daquela região, mas se distribui por diferentes territórios e modelos de produção. As Medalhas Diamante foram conquistadas por amostras de Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

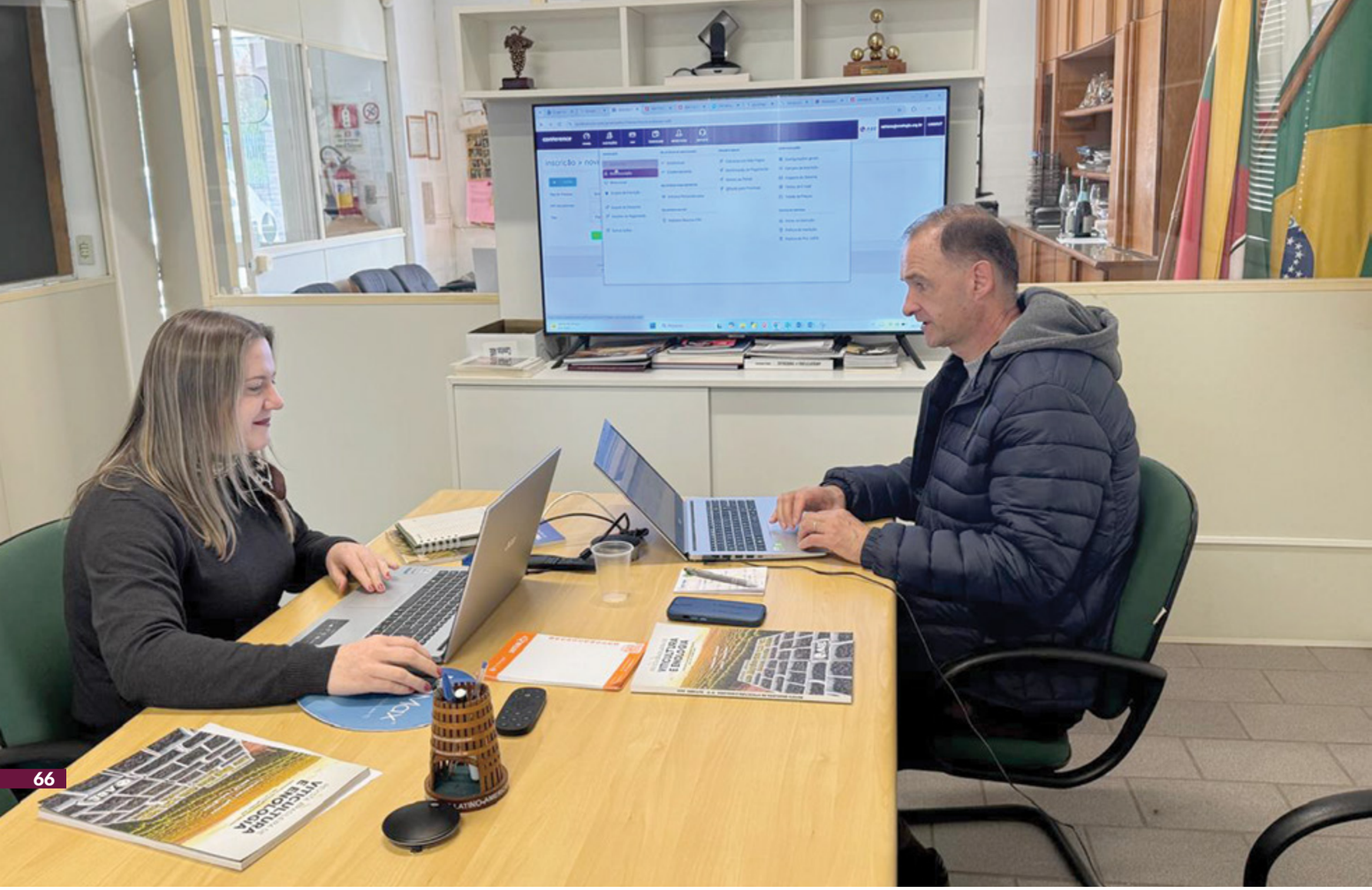
A avaliação técnica da primeira edição contou com a participação de 36 profissionais de diferentes áreas — enólogos, pesquisadores, especialistas em análise sensorial, nutricionistas, profissionais de controle de qualidade e jornalistas especializados — em degustação às cegas conduzida de acordo com critérios rigorosos, como nos demais concursos organizados pela ABE. Mais do que premiar os melhores sucos, o evento contribui para valorizar toda uma cadeia produtiva que alia tradição, inovação e enorme importância econômica e social para o país.



Alunos do Curso de Viticultura e Enologia nos bastidores, fazendo o controle das amostras

Degustação às cegas seguiu normais internacionais, assim como o Brazil Wine Challenge e o Concurso do Espumante Brasileiro





Secretária da ABE, Adriane Biasoli, e o editor-chefe da Revista, Prof. Dr. Luciano Manfroi, na coordenação dos trabalhos inscritos

A CIÊNCIA NAS PÁGINAS DA **REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA**

Entre as diversas iniciativas de reflexão sobre o vinho brasileiro promovidas pela Associação Brasileira de Enologia ao longo de sua história, a publicação de uma revista científica tem papel de destaque. A Revista Brasileira de Viticultura e Enologia (RBVE) é mais do que um veículo institucional: a revista se tornou um espaço qualificado para a difusão do conhecimento científico, técnico e aplicado, contribuindo diretamente para o desenvolvimento da vitivinicultura brasileira.

A RBVE reúne artigos inéditos voltados às áreas da Enologia, Viticultura, inovação, sustentabilidade e demais temas relacionados ao setor, promovendo a integração entre pesquisa, ensino e cadeia produtiva. Desde a primeira edição, em 2009, a revista já publicou 219 pesquisas e trabalhos inéditos

que contribuíram para a geração e difusão do conhecimento, impulsionando a evolução técnica e científica da vitivinicultura brasileira.

Ao aproximar universidade, centros de pesquisa e profissionais do mercado, a revista cumpre uma função estratégica: transformar conhecimento em avanço técnico e em fortalecimento da vitivinicultura nacional.

A credibilidade da publicação é assegurada pelo rigor técnico e científico empregado na avaliação dos trabalhos. Os artigos passam pela análise de um Comitê Editorial formado por pesquisadores e profissionais de reconhecida atuação acadêmica, sob a coordenação do Editor-Chefe, Prof. Dr. Luciano Manfroi. Esse processo garante qualidade, confiabilidade e relevância aos trabalhos publicados.

Para a ABE, a RBVE representa um instrumento fundamental para consolidar o conhecimento aplicado à vitivinicultura brasileira. E é essencial para pesquisadores, professores e profissionais que se dedicam ao desenvolvimento do setor. A publicação não registra somente resultados — contribui também para conectar a academia ao setor produtivo e fortalecer o vinho brasileiro a partir do conhecimento.

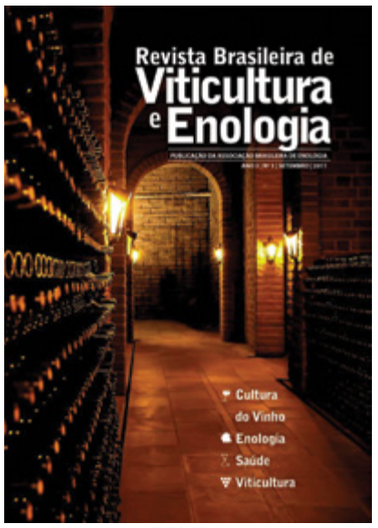
Em um segmento que depende cada vez mais de inovação, sustentabilidade e qualificação técnica para atender às demandas da contemporaneidade, a publicação científica da ABE assume uma importância decisiva. Publicar artigos em revistas especializadas valida descobertas por meio da avaliação por pares, amplia a visibilidade das pesquisas e contribui para a formação de uma base sólida de conhecimento.



RBVE 1ª EDIÇÃO
Outubro 2009



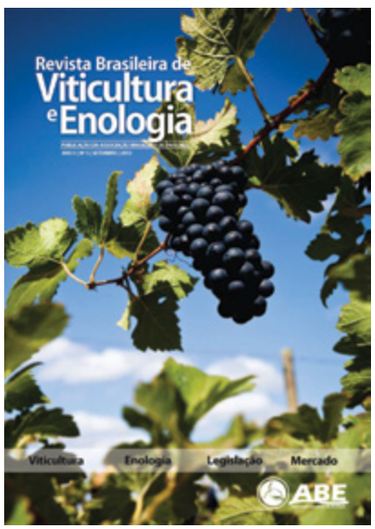
RBVE 2
Setembro 2010



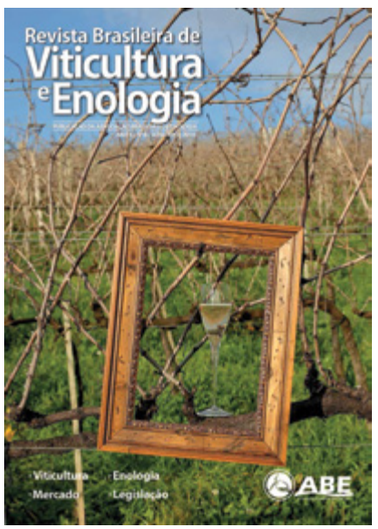
RBVE 3
Setembro 2011



RBVE 4
Setembro 2012



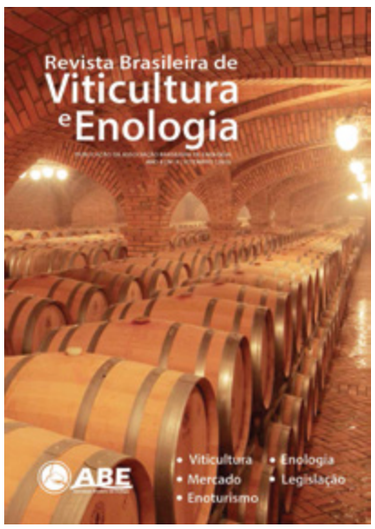
RBVE 5
Setembro 2013



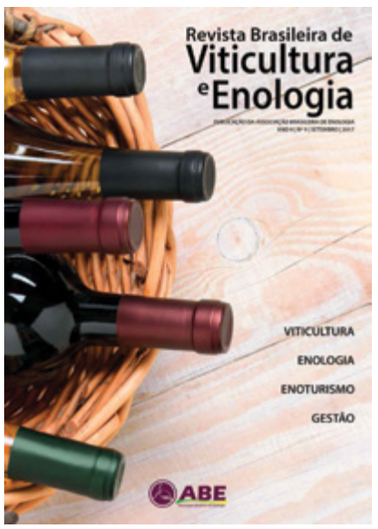
RBVE 6
Setembro 2014



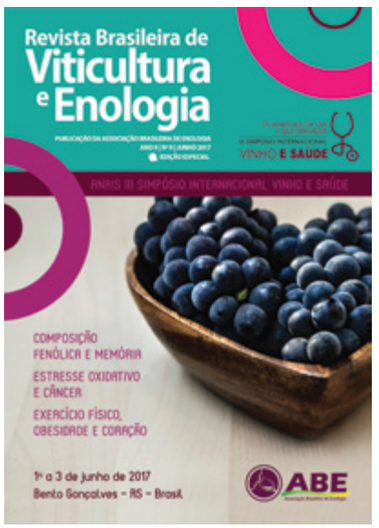
RBVE 7
Setembro 2015



RBVE 8
Setembro 2016



RBVE 9
Setembro 2017



ENCARTE RBVE 9
Setembro 2017



RBVE 10
Setembro 2018



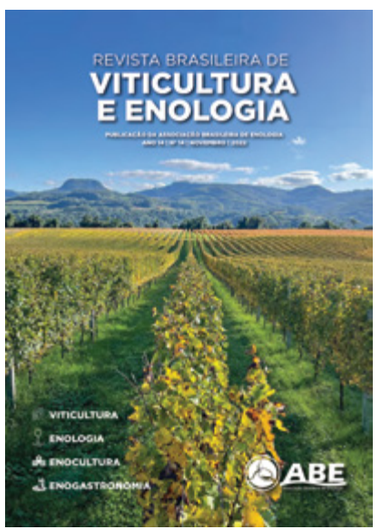
RBVE 11
Setembro 2019



RBVE 12
Novembro 2020



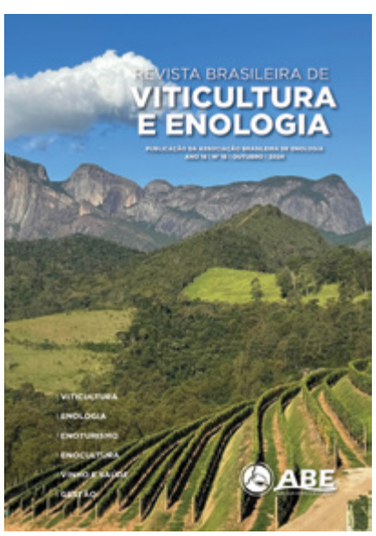
RBVE 13
Novembro 2021



RBVE 14
Novembro 2022



RBVE 15
Novembro 2023



RBVE 16
Outubro 2024



RBVE 17
Outubro 2025



RBVE 18
Outubro 2026



Encontro festivo reúne enólogos todos os anos

ENÓLOGO DO ANO: RECONHECIMENTO A QUEM FAZ DO VINHO UMA MISSÃO

A Associação Brasileira de Enologia tradicionalmente valoriza seus associados por meio de homenagens que reconhecem dedicação, liderança e contribuição ao desenvolvimento da vitivinicultura brasileira. Entre elas, destacam-se o tradicional Jantar do Dia do Enólogo e a distinção máxima concedida pela entidade: o almejado título de Enólogo do Ano.

Realizado anualmente na noite de 22 de outubro, data que assinala a fundação da Associação Brasileira de Enologia, o Jantar do Dia do Enólogo tornou-se um dos momentos mais simbólicos do calendário da ABE. Além de uma confraternização da

categoria, o encontro celebra a profissão, reforça os laços entre os associados e homenageia aqueles que ajudaram a construir a história da enologia brasileira. O evento reúne profissionais, lideranças do setor, representantes de vinícolas, pesquisadores e convidados em uma noite festiva marcada pelo reconhecimento e pela valorização da profissão.

Durante a celebração, a ABE também presta tributo a associados que se destacam por sua trajetória profissional, dedicação e contribuição ao fortalecimento do vinho brasileiro. São homenagens que expressam o respeito da entidade àqueles que, com trabalho e comprometimento, ajudam a elevar o padrão técnico e a reputação da vitivinicultura nacional.

Entre as distinções mais importantes concedidas pela Associação está o título de Enólogo do Ano. Trata-se de um reconhecimento destinado a profissionais cuja atuação deixa marcas significativas no setor. A honraria valoriza trajetórias construídas com competência, inovação e compromisso com a qualidade e destaca nomes que contribuíram para o crescimento da enologia brasileira, tanto no campo técnico quanto institucional.

O processo de escolha segue critérios estabelecidos em regulamento próprio e tem como principal característica a participação dos próprios enólogos. Em uma primeira etapa, os associados da ABE indicam os profissionais que consideram merecedores da distinção. Em seguida, os enólogos que já receberam o título de Enólogo do Ano analisam as indicações e definem o homenageado. O modelo reforça o caráter técnico e representativo da escolha, transformando a honraria em um reconhecimento concedido pelos próprios pares.

Mais do que premiações, essas homenagens representam o reconhecimento de uma comunidade profissional que valoriza sua história, celebra suas conquistas e preserva a memória daqueles que ajudaram a transformar o vinho brasileiro em referência de qualidade e identidade. Escolhido pelos próprios colegas de profissão, o Enólogo do Ano recebe uma das mais altas distinções da enologia brasileira. Ser reconhecido pelos pares é uma honraria que todos os profissionais agraciados com o título admitem carregar no coração por toda a vida.



Jantar do Dia do Enólogo

ENÓLOGOS HOMENAGEADOS



ANTÔNIO CZARNOBAY
Enólogo do Ano 2004



ADRIANO MIOLO
Enólogo do Ano 2007



GILBERTO PEDRUCCI
Enólogo do Ano 2005



ISMAR PASINI
Enólogo do Ano 2008



FIRMINO SPLENDOR
Enólogo do Ano 2006



NAURO JOSÉ MORBINI
Enólogo do Ano 2009



LUCINDO COPAT
Enólogo do Ano 2010



JULIANO DANIEL PERIN
Enólogo do Ano 2013



DANIEL DALLA VALLE
Enólogo do Ano 2011



DELTO GARIBALDI
Enólogo do Ano 2014



DIRCEU SCOTTÁ
Enólogo do Ano 2012



CHRISTIAN BERNARDI
Enólogo do Ano 2015



FLÁVIO ANGELO ZÍLIO
Enólogo do Ano 2016



LEANDRO SANTINI
Enólogo do Ano 2019



CARLOS ABARZÚA
Enólogo do Ano 2017



EDEGAR SCORTEGAGNA
Enólogo do Ano 2020



CEDENIR FORTUNATTI
Enólogo do Ano 2018



ALEJANDRO CARDOZO RAPETTI
Enólogo do Ano 2021



BRUNO MOTTER
Enólogo do Ano 2022



ANDRÉ DONATTI
Enólogo do Ano 2024



VANESSA STEFANI
Enóloga do Ano 2023



FÁBIO GÓES
Enólogo do Ano 2025





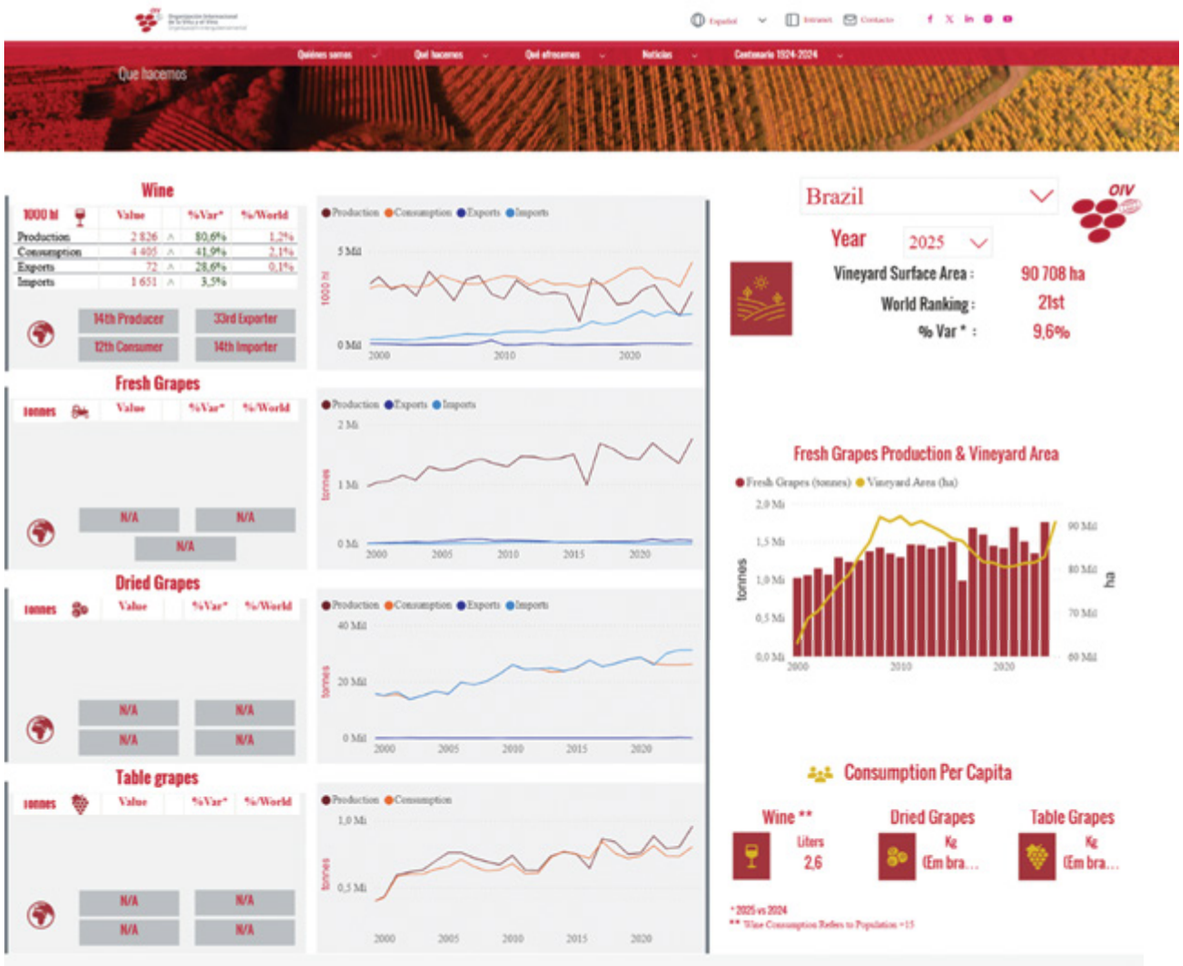
IV

O TEMPO DA COLHEITA

RECONHECIMENTO INTERNACIONAL DA ABE CONTRIBUIU PARA A LEGITIMAÇÃO DO **VINHO BRASILEIRO**

A consistência do trabalho da Associação Brasileira de Enologia (ABE) na promoção da qualidade do vinho brasileiro transbordou da Serra Gaúcha e acabou por chamar a atenção da comunidade enológica mundial. O reconhecimento internacional da ABE não foi resultado de um acontecimento isolado, mas de um processo gradual de inserção do vinho brasileiro nos fóruns mundiais da vitivinicultura.

Ao longo de cinco décadas, a entidade deixou de ser uma associação regional de enólogos para transformar-se em uma instituição respeitada por organismos internacionais, concursos e lideranças do setor vitivinícola global. Essa trajetória acompanhou a própria evolução qualitativa do vinho brasileiro e ajudou a consolidar a imagem do Brasil



Brasil integra a OIV desde 1995

como um novo player do chamado Novo Mundo do vinho. O país do samba, do futebol e da Floresta Amazônica passou também a ser conhecido internacionalmente entre enófilos bem informados como um respeitável produtor de vinhos de alta gama — sobretudo espumantes.

Os primeiros passos dessa internacionalização ocorreram ainda nos anos 1980, quando a entidade promoveu sua segunda viagem técnica ao Uruguai, desta vez para participar da Jornada Latino-Americana de Viticultura e Enologia, em 1986. Depois, viriam outros eventos do gênero. Mais do que intercâmbios protocolares, essas iniciativas abriram espaço para a aproximação com profissionais estrangeiros e permitiram que os enólogos brasileiros passassem a dialogar em igualdade técnica com colegas de países produtores com maior tradição vitivinícola. Em uma época em que o vinho brasileiro ainda buscava reconhecimento interno, a presença da entidade em eventos internacionais simbolizava confiança e visão de futuro.

A década de 1990 marcou uma virada decisiva. Em 1995, o ingresso do Brasil na Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) e na Union Internationale des Oenologues (UIOE) representou um passo histórico para o setor nacional. A ABE teve papel central nesse processo, articulando a aproximação institucional do país com os principais organismos mundiais do vinho. A partir dali, e sempre com a chancela da ABE, os vinhos brasileiros passaram a participar com mais frequência, e de forma mais sistemática, de concursos internacionais, conquistando premiações em diversos países e demonstrando que o Brasil já era capaz de produzir rótulos de classe internacional. “Curadoria”, diga-se, que a ABE exerce até hoje.



Placa enviada pela UIOE está na sede da ABE

A década de 1990 marcou uma virada decisiva. Em 1995, o ingresso do Brasil na Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) e na Union Internationale des Oenologues (UIOE) representou um passo histórico para o setor nacional. A ABE teve papel central nesse processo, articulando a aproximação institucional do país com os principais organismos mundiais do vinho. A partir dali, e sempre com a chancela da ABE, os vinhos brasileiros passaram a participar com mais frequência, e de forma mais sistemática, de concursos internacionais, conquistando premiações em diversos países e demonstrando que o Brasil já era capaz de produzir rótulos de classe internacional. “Curadoria”, diga-se, que a ABE exerce até hoje.



Nos bastidores das premiações internacionais: a ABE coordena a organização e envio das amostras brasileiras para concursos no exterior, um trabalho de curadoria que acompanha a trajetória do vinho brasileiro mundo afora

Esse reconhecimento externo também se consolidou pela capacidade da entidade de trazer o mundo do vinho ao Brasil. A presença de representantes da OIV em edições consecutivas da Avaliação Nacional de Vinhos, demonstrava que o principal evento do setor vinícola brasileiro já despertava atenção além das fronteiras nacionais.

A realização do I Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura, Enologia e Gastronomia, em 1998, ampliou ainda mais o intercâmbio científico e cultural entre o Brasil e tradicionais nações vitivinícolas europeias, aproximando pesquisadores, técnicos e produtores em torno de temas comuns ligados à qualidade, inovação e identidade do vinho.

O ponto alto desse processo de reconhecimento internacional ocorreu na primeira década dos anos 2000, quando a ABE passou a integrar a diretoria da UIOE, tornando-se uma das poucas entidades do Hemisfério Sul – única da América Latina - a ocupar posição de destaque na estrutura mundial da enologia. A eleição de Antonio Czarnobay, em 2002, para o cargo de primeiro vice-presidente da entidade simbolizou não apenas o prestígio pessoal do dirigente, mas sobretudo o respeito conquistado pela enologia brasileira no cenário internacional. Pela primeira vez, o Brasil deixava de ser apenas observador para participar ativamente das decisões e debates estratégicos do setor global.

A realização, em Bento Gonçalves, da primeira Assembleia Geral da UIOE fora da Europa, em 2004, consolidou definitivamente esse reconhecimento. Delegações de diversos países — entre eles França, Itália, Espanha, Portugal, Inglaterra, Grécia, Croácia, Argentina e Chile — estiveram presentes na Serra Gaúcha para discutir os rumos da enologia mundial. O fato de um encontro dessa relevância acontecer no Brasil teve enorme significado simbólico: indicava que o país já era visto no exterior como integrante legítimo do mapa vitivinícola internacional e que a ABE possuía credibilidade para sediar um dos principais fóruns mundiais da profissão.



Primeira Assembleia Geral da UIOE fora da Europa, realizada em Bento Gonçalves, em 2004, reuniu 19 delegados





Ao centro, o italiano Giuseppe Martelli, então presidente da UIOE

Ao mesmo tempo, os concursos organizados pela entidade ajudaram a internacionalizar a imagem do vinho brasileiro. O Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, atual Brazil Wine Challenge, converteu-se em uma importante vitrine para amostras de diversos países, atraindo jurados estrangeiros e ampliando a circulação internacional dos rótulos nacionais. A Avaliação Nacional de Vinhos, por sua vez, incorporou tecnologias inovadoras, como videoconferências e transmissões simultâneas para diferentes cidades brasileiras, além de formatos híbridos e online que permitiram participação internacional mesmo durante a pandemia da Covid-19 (ver Linha do Tempo). Essas iniciativas demonstraram capacidade de adaptação, modernidade e visão estratégica dos profissionais filiados à entidade.

O reconhecimento internacional da ABE também pode ser medido pela sua contribuição para a construção da reputação técnica do vinho brasileiro. Ao longo das décadas, a entidade promoveu cursos, seminários, degustações e intercâmbios que ajudaram a formar gerações de enólogos conectados às tendências mundiais da vitivinicultura. Mais do que representar o setor, a Associação tornou-se uma ponte permanente entre o Brasil e os grandes centros internacionais de pesquisa, produção e avaliação de vinhos.

Cinco décadas depois de sua fundação, a história da ABE demonstra que a internacionalização não ocorreu por acaso. Ela foi construída com persistência, qualificação técnica, capacidade de articulação e visão institucional. O reconhecimento conquistado junto às principais organizações mundiais do vinho confirma que a entidade ajudou a inserir definitivamente o Brasil no cenário internacional da Enologia. E não apenas como produtor emergente, mas como participante ativo das discussões que moldam o futuro do vinho no mundo.

A projeção internacional conquistada pela Associação Brasileira de Enologia também produziu efeitos que ultrapassaram o reconhecimento institucional da entidade. Ela teve impacto direto sobre a autoestima do setor vitivinícola brasileiro. Não se pode negar que, por décadas, produtores e consumidores brasileiros conviveram com a ideia de que o vinho nacional ocupava uma posição marginal no cenário mundial. As premiações obtidas em concursos internacionais ajudaram a transformar essa percepção. Cada medalha conquistada por um vinho brasileiro no exterior representava não apenas um troféu individual para uma vinícola, mas um sinal coletivo de que o Brasil era capaz de produzir vinhos competitivos em qualidade, identidade e expressão territorial.



Sala de amostras da ABE, onde vinhos brasileiros são organizados e preparados para seguir rumo a concursos internacionais, em um trabalho de bastidores que ajudou a projetar a produção nacional no mundo


169 - 172
201 - 204
205 - 208
233 - 236
237 - 240
GAZZARO
GAZZARO

É consenso entre os ex-presidentes da ABE que a entidade teve papel fundamental nesse processo ao estimular a participação em competições internacionais, divulgar resultados e aproximar os profissionais brasileiros dos grandes centros mundiais da Enologia. A validação externa funcionou como elemento legitimador em um país onde, não raramente, qualquer produto nacional precisa ser primeiro valorizado no exterior para depois conquistar respeito interno — nosso conhecido "complexo de vira-latas", como bem definiu o dramaturgo Nelson Rodrigues.

Os intercâmbios técnicos promovidos ao longo das décadas também foram decisivos para a formação de uma enologia brasileira contemporânea sintonizada com as transformações mundiais do setor. As aproximações com França, Itália, Uruguai, Argentina, Chile e outros países produtores permitiram que enólogos brasileiros acompanhassem avanços científicos, técnicas de manejo, tendências de vinificação e novas abordagens de mercado. Mais do que importar conhecimento, esses contatos ajudaram o Brasil a desenvolver uma identidade vinícola própria, adaptada às suas condições climáticas, geográficas e culturais.

O intercâmbio com a França, por exemplo, teve papel particularmente relevante. Os Seminários Franco-Brasileiros de Viticultura, Enologia e Gastronomia promoveram uma rara aproximação entre uma tradição vitivinícola secular e um país emergente em busca de afirmação internacional. Pesquisadores, técnicos e especialistas franceses passaram a conhecer melhor a realidade brasileira, enquanto os profissionais nacionais ampliavam o acesso às expertises europeias em áreas como terroir, manejo vitícola, microbiologia, degustação e legislação. Esse intercâmbio ajudou a reduzir distâncias técnicas e culturais entre o Brasil e os países clássicos do vinho.

Ao mesmo tempo, a proximidade com países sul-americanos, especialmente Uruguai, Argentina e Chile, revelou-se estratégica. As Jornadas Latino-Americanas de Viticultura e Enologia fortaleceram laços regionais e consolidaram uma identidade latino-americana no setor vitivinícola. O Brasil passou a participar mais ativamente dos debates continentais sobre produção, mercado, formação profissional e promoção internacional do vinho sul-americano. A ABE optou pela integração regional por entender que o fortalecimento coletivo da vitivinicultura latino-americana também ampliaria a visibilidade internacional do vinho brasileiro. E foi o que aconteceu.

Outro elemento essencial nesse processo de internacionalização foi a parceria permanente com a Embrapa Uva e Vinho. A relação entre pesquisa científica e atividade profissional tornou-se uma das marcas da evolução da vitivinicultura brasileira. Enquanto a Embrapa contribuía com pesquisas em viticultura, manejo, melhoramento genético, sanidade vegetal e tecnologia enológica, a ABE funcionava como elo entre o conhecimento científico e sua aplicação prática no setor produtivo. Essa aproximação ajudou a criar uma cultura técnica sólida e baseada em evidências, condição indispensável para o reconhecimento internacional.

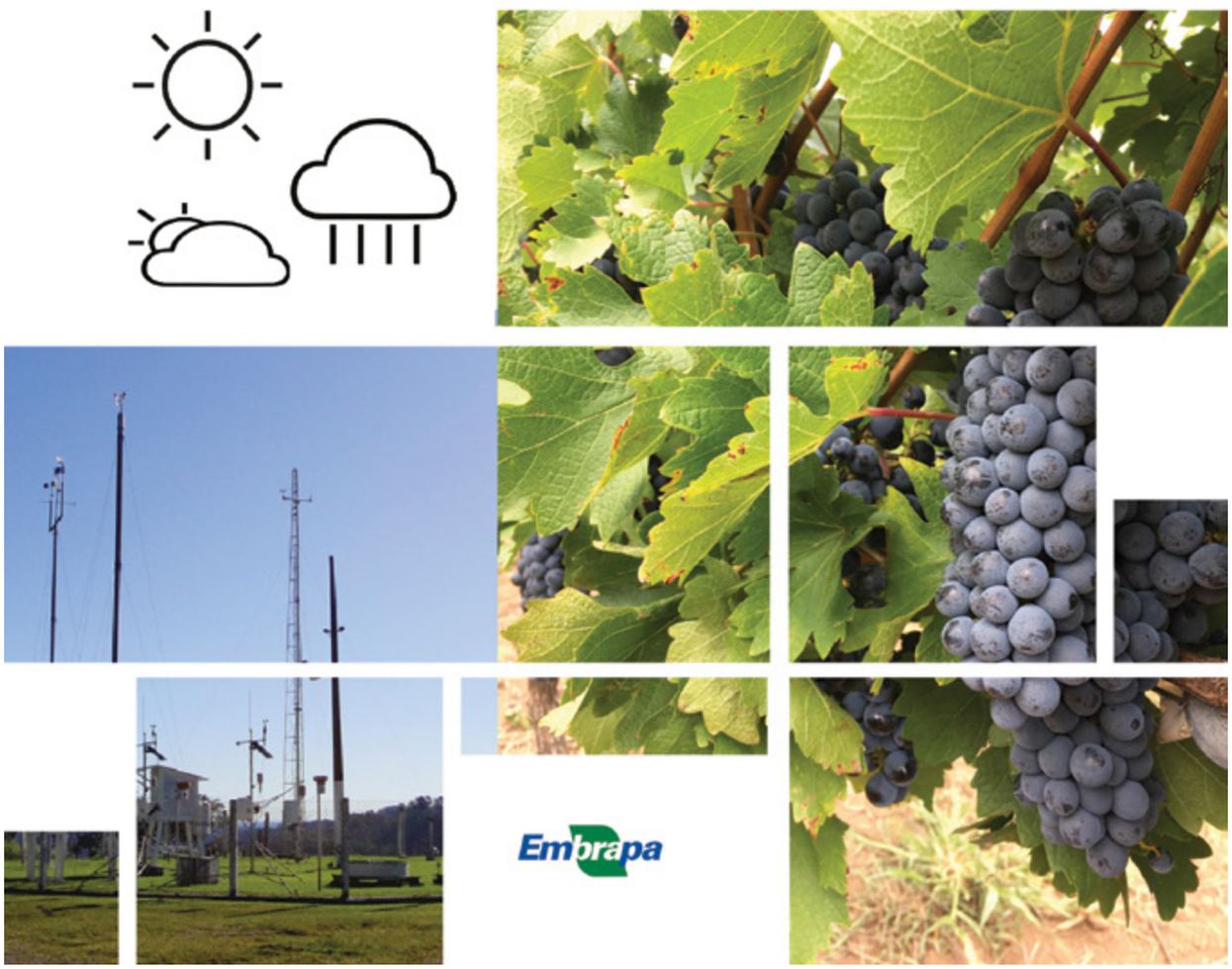
A atuação conjunta entre ABE e Embrapa também contribuiu para projetar Bento Gonçalves como uma referência latino-americana da Enologia. O município deixou de ser visto apenas como polo produtor — a Capital Brasileira do Vinho — para tornar-se o centro de conhecimento, inovação e debate técnico que é atualmente. Congressos, concursos, avaliações, seminários e encontros internacionais passaram a atrair especialistas de diversos países para a Serra Gaúcha, transformando o município em espaço permanente de intercâmbio científico e profissional. Poucas cidades sul-americanas conseguiram reunir, de forma tão consistente, produção vitivinícola, pesquisa científica, formação técnica, enoturismo e promoção institucional — um ecossistema completo.

DOCUMENTOS

120

ISSN 1808-4648
Outubro/2020

Condições meteorológicas e sua influência na safra vitícola de 2020 em regiões produtoras de vinhos finos do Sul do Brasil



Material sobre as condições meteorológicas e sua influência na safra, elaborado pela Embrapa Uva e Vinho em 2020. Informações técnicas como essas sempre foram compartilhadas com a ABE e levadas ao público da Avaliação Nacional de Vinhos, contribuindo para a compreensão das particularidades de cada safra

Esse protagonismo internacional tornou-se ainda mais evidente com a ascensão dos espumantes brasileiros no cenário nacional e mundial. Beneficiados por condições climáticas específicas, terroirs únicos, avanços tecnológicos e crescente qualificação técnica em sua produção, os espumantes brasileiros passaram a conquistar espaço importante em concursos internacionais, avaliações especializadas e — o que é mais importante — nas taças dos consumidores brasileiros.

A criação do Concurso do Espumante Brasileiro, promovido pela ABE, ajudou a impulsionar esse movimento ao estimular padrões de excelência e promover a comparação técnica entre produtos nacionais e estrangeiros. Com o tempo, os espumantes brasileiros deixaram de ser uma curiosidade exótica para se transformar em uma das maiores credenciais internacionais do vinho nacional — para muitos, o vinho brasileiro por excelência.

O reconhecimento obtido pelos espumantes brasileiros teve enorme valor simbólico, mas também econômico e social. Em um cenário mundial historicamente dominado por regiões tradicionais como Champagne, Cava e Prosecco, o Brasil conseguiu construir reputação justamente em um dos segmentos mais sofisticados e competitivos do mercado. Esse avanço reforçou a percepção de que a vitivinicultura brasileira não precisava reproduzir modelos europeus, mas poderia encontrar caminhos próprios de excelência, explorando características de clima, terroir e estilo de elaboração que só o Brasil possui. Não por acaso, a Denominação de Origem (DO) conquistada pelos espumantes de Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha, tornou-se a única do Hemisfério Sul.

Em meio século, a ABE participou ativamente de todas essas transformações. Sua atuação ajudou a conectar o vinho brasileiro ao mundo, promover intercâmbios técnicos, fortalecer a formação profissional e ampliar a credibilidade internacional do setor. Mais do que promover a evolução da vitivinicultura nacional, a entidade tornou-se uma de suas principais articuladoras. A história do reconhecimento internacional da ABE é, portanto, também a história da construção da legitimidade internacional do vinho brasileiro. Ao conquistar esse reconhecimento, a ABE ajudou o vinho brasileiro a deixar de pedir licença à tradição mundial para finalmente sentar-se à mesa dos mais prestigiados produtores.





Participação e realização de congressos, simpósios e jornadas de viticultura e enologia começaram na década de 1980



O BRASIL NO **MAPA MUNDIAL DO VINHO**

Por **Lucinara Masiero**, jornalista
assessora da ABE

Em 1991, três premiações internacionais inauguravam uma trajetória que, 35 anos depois, alcançaria uma dimensão difícil de imaginar naquele momento. De lá até 21 de agosto de 2026, vinhos, espumantes, licorosos e destilados brasileiros somaram 8.463 distinções em concursos realizados em diferentes partes do mundo. São números que, observados em perspectiva, ajudam a contar uma das transformações mais importantes da vitivinicultura brasileira: a evolução da qualidade acompanhada pelo crescente reconhecimento além das fronteiras do país.

As primeiras conquistas foram pontuais. Três premiações em 1991, cinco em 1992, apenas uma em 1993. Com o passar dos anos, porém, a participação brasileira tornou-se mais frequente e os resultados ganharam escala. Em 2000, pela primeira vez, foram ultrapassadas 100 distinções em um único ano. Em 2004, chegaram a 302. Em 2018, superaram a marca de 400 e, em 2022, alcançaram 703. O recorde anual da série histórica pertence, até o momento, a 2024, com 783 premiações. E a história de 2026 ainda está sendo escrita. Até 21 de agosto, o Brasil já havia conquistado 618 distinções, resultado parcial de um calendário internacional que segue até o final do ano.

São medalhas e prêmios obtidos em concursos consolidados em diferentes países, muitos deles realizados sob a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), diante de júris formados por especialistas de diferentes nacionalidades. Ao longo desse percurso, o vinho brasileiro foi sendo provado e avaliado em alguns dos principais centros produtores e mercados consumidores do mundo.

A geografia dessas conquistas revela a amplitude dessa trajetória. Vinhos e espumantes brasileiros foram premiados em concursos realizados em 33 países, atravessando continentes e colocando a produção nacional diante de diferentes júris, referências e critérios internacionais de avaliação. Uma inserção que ajudou a ampliar a visibilidade do Brasil no cenário mundial do vinho e a construir, conquista após conquista, o reconhecimento de sua qualidade.

Os números também revelam movimentos importantes na trajetória da produção brasileira. Com 4.262 distinções, os espumantes respondem por mais da metade de todas as premiações registradas no período, seguidos muito de perto pelos vinhos, com 4.067. Se os espumantes construíram uma presença expressiva ao longo dessa história, nos últimos anos também se observa o crescimento das premiações conquistadas pelos vinhos, ampliando a diversidade de produtos brasileiros reconhecidos internacionalmente. Um movimento que evidencia a evolução qualitativa da produção nacional em diferentes categorias e reforça a presença do Brasil no cenário mundial do vinho.

A Associação Brasileira de Enologia teve participação direta nessa trajetória. Em 1995, a ABE iniciou o trabalho de curadoria e envio de amostras brasileiras a concursos internacionais, aproximando de forma sistemática as vinícolas do país de importantes competições no exterior. Ao longo dos anos, esse trabalho ganhou amplitude, acompanhado pelo estabelecimento de relações com organizações de diferentes países e pela participação de enólogos brasileiros em júris internacionais. Uma atuação continuada na abertura de caminhos para que a produção nacional pudesse ser conhecida, avaliada e reconhecida além de suas fronteiras.

Cada medalha pertence a um produto, a uma vinícola e às pessoas que o fizeram. Reunidas ao longo dessa trajetória, porém, essas 8.463 conquistas passam a contar também uma história coletiva. São registros de um Brasil vitivinícola que evoluiu, diversificou sua produção, ampliou fronteiras e encontrou reconhecimento internacional para a qualidade construída dentro de casa.



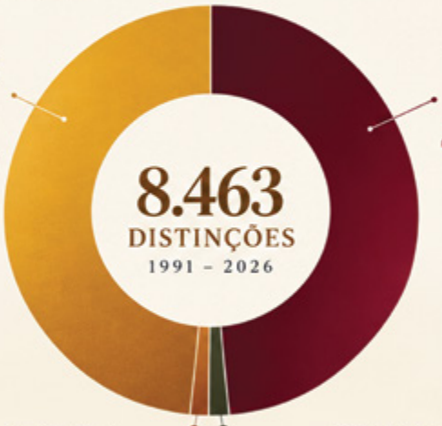
Fonte dos dados: Associação Brasileira de Enologia (ABE). Representação gráfica desenvolvida com auxílio de Inteligência Artificial.



PREMIAÇÕES POR CATEGORIA

As 8.463 distinções conquistadas entre 1991 e 2026 revelam a diversidade da produção brasileira e, especialmente, o espaço conquistado pelo espumante e pelo vinho no cenário internacional.

ESPUMANTES E VINHOS SOMAM MAIS DE 98% DE TODAS AS PREMIAÇÕES, REFLETINDO A FORÇA E A DIVERSIDADE DA PRODUÇÃO BRASILEIRA NO MUNDO.



ESPUMANTE
4.262
DISTINÇÕES
50,4%
do total

VINHO
4.067
DISTINÇÕES
48,1%
do total

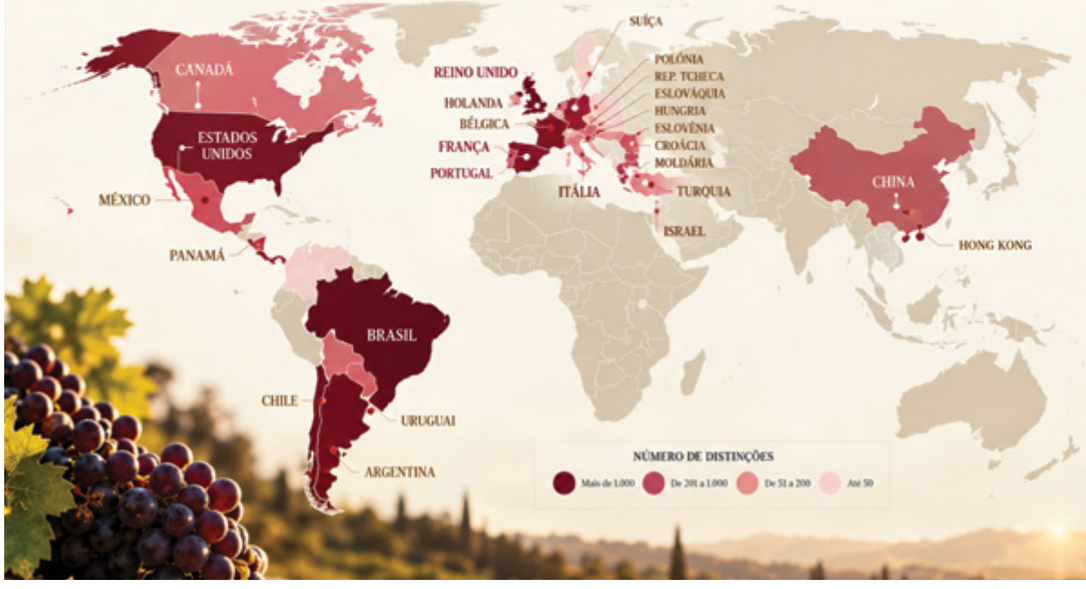
LICOROSO
104
DISTINÇÕES
1,2%
do total

DESTILADOS
25
DISTINÇÕES
0,3%
do total

O BRASIL PREMIADO PELO MUNDO

As 8.463 distinções conquistadas entre 1991 e 2026 levaram vinhos, espumantes, licorosos e destilados brasileiros a 33 países, em diferentes continentes, consolidando a presença e o reconhecimento da qualidade do Brasil no cenário internacional do vinho.

Dos principais centros produtores aos mais importantes mercados consumidores, o vinho brasileiro vem conquistando espaço em competições internacionais e levando a diversidade da nossa produção ao mundo.



PRINCIPAIS DESTINOS
EM NÚMERO DE DISTINÇÕES

Reino Unido	2.059
Brasil	1.667
Argentina	1.498
França	1.181
Espanha	269
Estados Unidos	202
Chile	182
Panamá	167
Itália	153
Canadá	137

33
PAÍSES
EM DIFERENTES CONTINENTES

OS PAÍSES DAS PREMIAÇÕES BRASILEIRAS NO MUNDO

As 8.463 distinções conquistadas entre 1991 e 2026 foram obtidas em concursos realizados em 33 países, revelando a presença do vinho brasileiro em diferentes continentes e o reconhecimento da qualidade da nossa produção.

UMA TRAJETÓRIA SEM FRONTEIRAS

De concursos tradicionais a novos mercados, o vinho brasileiro tem sido avaliado por júris de diferentes nacionalidades, conquistando espaço e valorizando a diversidade da nossa produção.



OS 5 PRINCIPAIS PAÍSES RESPONDEM POR

78,8%

DE TODAS AS DISTINÇÕES CONQUISTADAS ENTRE 1991 E 2026.

33 PAÍSES COM PREMIAÇÕES BRASILEIRAS

8.463 DISTINÇÕES 1991 A 2026

As premiações alcançam países da Europa, das Américas, da Ásia e da Oceania, demonstrando a amplitude e a diversidade do reconhecimento internacional da produção brasileira.

MARCOS DE UMA TRAJETÓRIA INTERNACIONAL

Ao longo de mais de três décadas, a presença do vinho brasileiro em concursos internacionais ganhou consistência, ampliou mercados e projetou a qualidade da nossa produção no mundo. Uma trajetória construída com trabalho técnico, parcerias e a curadoria da ABE.

1991 — PRIMEIRAS CONQUISTAS

Os vinhos brasileiros começam a ganhar espaço em concursos internacionais, marcando o início de uma nova fase para o setor.

1995 — A CURADORIA DA ABE

A ABE passa a coordenar o envio de amostras a concursos internacionais e incentiva a participação de enologos brasileiros em júris, por meio de parcerias estratégicas.

2000 — MAIOR PRESENÇA E RECONHECIMENTO

O número de amostras enviadas cresce e o Brasil passa a ser mais frequente nas principais competições do mundo, ampliando sua visibilidade internacional.

2004 — QUALIDADE EM EVIDÊNCIA

As premiações se intensificam, consolidando o reconhecimento da qualidade e da diversidade da produção brasileira em diferentes estilos e categorias.

2018 — O BRASIL EM NOVOS TERRITÓRIOS

A presença brasileira se expande para novos mercados e a diversidade de países reconhece a evolução dos nossos vinhos, espumantes, licorosos e destilados.

2022 — AMPLIAÇÃO DE RESULTADOS

O Brasil alcança um novo patamar, com crescimento expressivo de premiações e presença em um número ainda maior de concursos e países.

2024 — ANO DE RECORDE

Com 783 distinções, 2024 se torna o ano com o maior número de premiações da história, reafirmando a força e a competitividade do vinho brasileiro.

2026 — UMA HISTÓRIA QUE CONTINUA

Até 21 de agosto de 2026, já são 618 distinções, demonstrando a continuidade da trajetória de crescimento e o reconhecimento constante do Brasil no cenário internacional.



CONCURSOS
INTERNACIONAIS

58

UMA VITRINE INTERNACIONAL

Vinhos, espumantes, licorosos e destilados brasileiros já foram avaliados em 58 concursos realizados em 33 países, conectando o Brasil a alguns dos mais importantes e tradicionais eventos do mundo do vinho.

DA EUROPA
ÀS AMÉRICAS,
DA ÁSIA
À OCEANIA,
UMA TRAJETÓRIA
QUE LEVA
A QUALIDADE
DO VINHO
BRASILEIRO
CADA VEZ
MAIS LONGE.



E
20

- ALEMANHA
- ARMÊNIA
- BÉLGCIA
- BULGÁRIA
- CROÁCIA
- ESLOVÁQUIA
- ESLOVÊNIA
- ESPANHA
- FRANÇA
- GRÉCIA
- HOLANDA
- HUNGRIA
- ITÁLIA
- LUXEMBURGO
- POLÔNIA
- PORTUGAL
- REP. TCHECA
- SUÍÇA

UROPA

CONCURSOS



Berliner Wein Trophy
Mundus Vini
International Spirits Awards

Mondial Bruxelles

Mondial de Bruxelles

Sofia

Decanter World Wine Awards

Mondial de Bruxelles
Vinoforum

Vino Ljubljana
Vinoforum

Bacchus
CINVE
ECIBE
Zarcillo

Challenge du Vin
Chardonnay du Monde
Citadelles du Vin
Effervescents du Monde
Muscats du Monde
Vinalies Internationales

Thessaloniki International

Mondial de Bruxelles

Vinagora

Città del Vino
Mondial des Vins Extrêmes
Selezione dal Sindaco
Vinitaly

Mondial de Bruxelles

Vinoforum

Cidade do Porto
Selezione dal Sindaco
Virtus

Vinoforum

Mondial du Merlot
Mondial du Pinot



AMÉRICAS

18 CONCURSOS



ARGENTINA	Embalaje La Mujer Elige Malbec al Mundo Vinandino Vinandino & Malbec al Mundo Vinus
BRASIL	Brazil Wine Challenge Concurso do Espumante Brasileiro Excelência do Vinho
CANADÁ	Sélections Mondiales
CHILE	Catad'Or Los Espumantes de Cono Sur Vinalies América Latina
ESTADOS UNIDOS	San Francisco International Wine Competition Star Wine
MÉXICO	Enseada Tierra del Vino
PANAMÁ	Panamá Vinos
URUGUAI	Tannat al Mundo
CARIBE	Caribe Vinos



ÁSIA

6 CONCURSOS



CHINA	Beijing International Wine Challenge China Wine & Spirits Competition Shanghai Inter. Wine Challenge
HONG KONG	Decanter World Wine Awards
ISRAEL	Mediterranean – Terravino
TURQUIA	Ürgüp International Wine Competition



OCEANIA

1 CONCURSO



NOVA ZELÂNDIA	Não há registro entre os 58 concursos.



OUTROS

13 CONCURSOS

INTERNACIONAIS	International Wine and Spirits Competition (Reino Unido) IWSC (Reino Unido) The International Wine Challenge (Reino Unido)



V

A MULHER NO MUNDO DO VINHO



Vanessa Stefani foi a primeira mulher a receber o título de Enóloga do Ano, em 2023

O FIM DA INVISIBILIDADE FEMININA NO MUNDO DO VINHO

Quando a enóloga Vanessa Stefani foi reconhecida como Enóloga do Ano pela Associação Brasileira de Enologia, em 20 de outubro de 2023, o gesto ultrapassou o caráter de premiação técnica e se converteu em um marco simbólico dentro de uma longa história marcada por silêncios, resistências e, mais recentemente, por transformações profundas na cultura do vinho no Brasil.

A merecida conquista da enóloga Vanessa não deve, no entanto, ser interpretada como um ponto de chegada, e sim como um ponto de inflexão. Ao conceder essa honraria pela primeira vez a uma

profissional da Enologia, a entidade não apenas reconheceu o mérito individual — incontestável, por óbvio —, mas também reposicionou o olhar institucional sobre quem constrói o vinho brasileiro.

Na verdade, as mulheres estão profundamente ligadas à história do vinho em todos os lugares do mundo onde se elaboram esta bebida — o que talvez ainda precise ser mais amplamente reconhecido seja justamente a sua valiosa contribuição ao setor. A trajetória mundial do vinho tem capítulos decisivos escritos por mulheres que assumiram protagonismo em momentos de crise ou transição.

Um dos exemplos mais emblemáticos é o de Barbe-Nicole Clicquot, a célebre viúva Clicquot, que no início do Século XIX revolucionou a produção do champanhe ao aperfeiçoar a técnica do remuage, tornando o vinho mais límpido e estável, além de expandir o mercado do champagne para muito além das fronteiras da sua França natal, ao levá-lo, por exemplo, para a Rússia, em meio às tremendas dificuldades logísticas e geopolíticas das guerras napoleônicas. Em uma época em que mulheres raramente comandavam negócios, a viúva Clicquot não apenas comandou a vinícola da família após a morte do seu marido, como a transformou em uma das mais prestigiadas casas de Champagne, consolidando um padrão de qualidade que ainda hoje é referência mundial no segmento.

Outro nome de peso é o da Baronesa Philippine de Rothschild, figura central na modernização do histórico Château Mouton Rothschild. Ao assumir a propriedade em meados do século XX, ela rompeu convenções ao introduzir rótulos assinados por artistas renomados e ao ampliar a presença internacional da marca. Sua atuação ajudou a aproximar o vinho de outras formas de expressão cultural, como a arte, e reforçou a ideia de que tradição e inovação podem coexistir — uma visão que ecoa até hoje em diversas vinícolas ao redor do mundo, inclusive aqui no Brasil.



De baixo para cima: Waldomiro Vicente Fontanive, Adelina Maria Mussoi, Firmino Splendor e José Pozza. Noeli Gugel, José Cândido Abella Porto, Valdir Camerini, Aurindo Fontanive, Terílio Possamai e João Vignatti. Antônio José Grazzia e Leonir Francisco Baldissera. No alto, Ivo Siviero. Foto: Acervo pessoal Adelina Maioli

Na Itália, mulheres também desempenharam papéis fundamentais na valorização de terroirs históricos e na modernização de estilos. Produtoras passaram a liderar vinícolas familiares, adotando práticas mais sustentáveis e reposicionando vinhos tradicionais no mercado global. Em regiões como Toscana e Piemonte, essa atuação foi decisiva para equilibrar respeito à tradição com abertura à inovação, contribuindo para a renovação da imagem do vinho italiano nas últimas décadas.

Nos países do chamado "Novo Mundo", como Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia ou Argentina, a presença feminina cresceu em paralelo à própria consolidação das indústrias locais. Sem o peso de estruturas tão rígidas quanto as europeias, muitas mulheres encontraram espaço para liderar projetos autorais, explorar novas regiões e experimentar estilos menos convencionais. Não tem sido diferente na Serra Gaúcha e, mais recentemente, em quase todos os estados do Brasil onde se elaboram vinhos.

Hoje, a presença feminina no mundo do vinho é uma realidade incontornável e cada vez mais influente. De viticultoras a enólogas, de pesquisadoras, sommelières, jornalistas especializadas, influencers a gestoras de marketing ou de vinícolas, as mulheres participam ativamente da construção de um setor mais diverso, inovador e conectado com as demandas contemporâneas. A trajetória iniciada por figuras como a viúva Clicquot e a baronesa de Rothschild não apenas abriu caminhos, mas estabeleceu um legado: o de que o vinho, em sua essência, é também uma expressão de sensibilidade, coragem, visão e capacidade de transformação — características fortemente associadas à figura feminina em todos os tempos.

Muito antes de ocuparem cargos formais de enólogas, mulheres já eram parte essencial da vitivinicultura. Nas regiões colonizadas por imigrantes europeus, especialmente no Sul do Brasil, o vinho sempre foi uma atividade familiar. E, como em tantas outras economias agrícolas, o trabalho feminino era simultaneamente indispensável, porém, muitas vezes, invisível. Enquanto os homens frequentemente assumiam a representação pública da produção, as mulheres estavam envolvidas em tarefas decisivas: seleção de uvas, controle de fermentações domésticas, organização da produção, administração da casa e, muitas vezes, a própria comercialização informal. Elas também eram guardiãs de saberes empíricos — receitas, técnicas e práticas — transmitidos oralmente aos filhos, futuros vitivinicultores (sem que a autoria jamais lhes tenha sido concedida).

Esse conhecimento, no entanto, raramente foi reconhecido como "técnico". A ausência de formalização contribuiu para a construção de uma narrativa histórica que minimizou o papel feminino no desenvolvimento do vinho. A partir da segunda metade do século XX, com a consolidação de cursos técnicos e universitários em Viticultura e Enologia, começou uma lenta transformação. O acesso das mulheres à formação especializada abriu caminho para sua presença nos espaços formais da profissão. Basta lembrar que, na formatura da primeira turma do Curso de Viticultura e Enologia do Colégio de Viticultura e Enologia, de Bento Gonçalves, em 1962, já havia uma formanda mulher — Adelina Maria Mussói (hoje Adelina Maioli), a primeira enóloga brasileira.

Décadas depois de Adelina Maioli abrir caminho como primeira enóloga brasileira, outra mulher alcançaria uma posição inédita para a Enologia nacional no cenário internacional. Doutora em Enologia, Regina Vanderlinde atuou como delegada do Brasil junto à Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) desde 2001, trajetória que inclui participação em Comissões e Grupos de Trabalho, no Comitê Executivo e na Assembleia Geral da entidade. Em 2012, tornou-se a primeira representante do Brasil a ocupar um cargo na OIV, ao assumir como secretária científica da Subcomissão de Métodos de Análises. Anos depois, alcançaria o posto máximo da organização: entre 2019 e 2021, Regina Vanderlinde presidiu a OIV, tornando-se a única brasileira, até hoje, a comandar a entidade. Uma conquista que projetou a competência técnica e científica brasileira no mais alto nível da vitivinicultura mundial e que também se tornou um marco para a presença feminina em espaços internacionais de liderança e decisão.



Regina Vanderlinde fez história ao se tornar a primeira — e, até hoje, única — brasileira a presidir a OIV, em 2019, levando uma mulher brasileira ao mais alto cargo da entidade

Esse movimento, porém, não foi linear. Durante décadas, muitas profissionais enfrentaram barreiras explícitas e implícitas: desconfiança quanto à sua autoridade técnica, dificuldade de inserção em cargos de liderança e uma cultura de trabalho ainda fortemente masculinizada. Apesar disso, a presença feminina cresceu — primeiro de forma tímida, depois consistente, até se impor definitiva e irreversivelmente. E, com ela, surgiram novas formas de pensar o vinho, a ponto de hoje em dia ter vinícolas brasileiras comandadas totalmente por mulheres.

O vinho, diferentemente de outros produtos industriais, carrega uma dimensão cultural, sensorial e simbólica muito forte. Ele não é apenas resultado de processos químicos, mas de escolhas — e escolhas são influenciadas por repertórios, experiências e visões de mundo. Nesse sentido, a ampliação da participação feminina trouxe impactos concretos: maior diversidade estilística; novas abordagens na elaboração de vinhos, com atenção a frescor; equilíbrio e expressão do terroir; valorização da identidade; inovação na comunicação; maior adesão a práticas orgânicas, biodinâmicas e de baixo impac-

to ambiental, além do fortalecimento do enoturismo e da relação emocional com o consumidor. Obviamente, esses elementos não são exclusivos das mulheres — mas sua presença ajudou a acelerar e a consolidar essas tendências.

Este capitulo não estaria completo sem uma observação imprescindível: a ideia de uma “sensibilidade feminina” como diferencial na Enologia é frequentemente evocada, mas precisa ser melhor analisada. O vinho exige, de fato, sensibilidade sensorial refinada: percepção de aromas, interpretação gustativa, memória olfativa. Mas essas habilidades não pertencem a um gênero. Elas são construídas por meio de treino, exposição e estudo. Reduzir a contribuição feminina a uma suposta “sensibilidade natural” pode, paradoxalmente, minimizar sua competência técnica. O que realmente distingue a presença feminina no setor não é uma característica biológica, mas a pluralidade de perspectivas que ela introduz.



O crescente interesse feminino pelo vinho também se traduz na busca por conhecimento, formação e novas experiências
Na foto, Cláudia Stefenon, Mestre e Doutora em Biotecnologia



Ângela Rossi Marcon, Doutora em Biotecnologia e Delegada Regional da ABE – Campanha Gaúcha

A Associação Brasileira de Enologia tem papel central no processo de validação da contribuição feminina à indústria do vinho no Brasil. Como entidade representativa, ela não apenas regula e promove a excelência técnica, mas também influencia padrões de reconhecimento e visibilidade. Ao premiar profissionais mulheres, ao abrir espaços em eventos e ao fomentar debates, a associação contribui para legitimar a presença feminina em posições de destaque, inspirar novas gerações de profissionais e promover uma cultura mais inclusiva. Esse papel institucional é decisivo, porque mudanças culturais profundas raramente ocorrem apenas por iniciativas individuais — elas precisam de validação coletiva.

A presença feminina também foi conquistando espaço, ainda que lentamente, dentro da própria Associação Brasileira de Enologia. A primeira mulher a integrar uma diretoria da ABE foi a enóloga Neuza Luiza Perizzolo, em 1977, apenas um ano após a fundação da entidade. O pioneirismo, entretanto, não significou uma mudança imediata. Durante décadas, a participação das mulheres na condução da Associação permaneceu pontual e numericamente pequena, havendo, inclusive, gestões formadas exclusivamente por homens.

A trajetória das diretorias da ABE ajuda, assim, a dimensionar uma transformação que levou décadas para ganhar consistência. Passaram-se 50 anos e hoje seis mulheres fazem parte da diretoria: Paula Schenatto, Vanessa Stefani, Fernanda Spinelli, Ângela Rossi Marcon, Aline Mabel Rosa e Ana Paula Barros. Um percurso que reflete as mudanças vividas pela própria Enologia brasileira e a ampliação do espaço ocupado pelas mulheres em suas instâncias de representação e liderança.



Fernanda Spinelli, integrante da diretoria da ABE, traduz a força da formação e do conhecimento da mulher na conquista de espaços de liderança: doutora em Biotecnologia, é delegada científica brasileira na Comissão de Enologia da OIV e presidente da Subcomissão de Métodos de Análises da organização

Em diferentes períodos desses 50 anos, 20 mulheres contribuíram também para a condução da entidade, integrando as diretorias da ABE: Aline Mabel Rosa, Ana Paula Barros, Ângela Rossi Marcon, Bruna Cristofoli, Cláudia Stefenon, Daiane Badalotti, Fernanda Spinelli, Geice Salton, Isabel Peregrino, Joice Seidenfus, Larissa Bettú, Marilene Zílio, Maria Antônia Ferreto, Maria Helena Pasquetti, Neuza Luiza Perizzolo, Paula Schenatto, Roberta Boscato, Sônia Lanfredi, Taís Klein e Vanessa Stefani.

Essa evolução também se reflete no atual quadro associativo da ABE. Dos 340 associados da entidade, 80 são mulheres e 260 homens. Elas representam, portanto, 23,5% do total, participação que ajuda a dimensionar o espaço feminino na Enologia e, ao mesmo tempo, mostra que ainda há caminho a percorrer na ampliação dessa representatividade.

Nesse sentido, tem crescido também a participação de profissionais femininas na organização e



'Degustação conduzida por Elas' é realizada todos os anos pela ABE desde 2022

realização de eventos promovidos pela ABE, como o Concurso do Espumante Brasileiro, o Brazil Wine Challenge e, claro, o maior deles, a Avaliação Nacional de Vinhos — em que o número de mulheres se ampliou no elenco dos 16 comentaristas que sentam à mesa principal para avaliar as 16 amostras mais representativas de cada safra.

Outra iniciativa que reforça esse movimento teve início em 2022, quando a ABE passou a promover uma degustação especial alusiva ao Dia Internacional da Mulher. Realizado anualmente, o encontro tem as enólogas como protagonistas: cada profissional convidada conduz a degustação de um rótulo, compartilhando seu conhecimento, sua experiência e seu olhar sobre o vinho. A iniciativa criou mais um espaço de visibilidade para as mulheres da Enologia e passou a integrar o calendário de ações da entidade.

Essa presença crescente também pode ser percebida entre o público da Avaliação Nacional de Vinhos. Em 2024, por exemplo, 300 mulheres estiveram entre os 800 apreciadores que participaram do evento, representando 37,5% do público. Em 2025, foram 315, o equivalente a 39,4% dos participantes. O número vem aumentando ano após ano e evidencia uma mudança também no perfil de quem se interessa pelo vinho, busca conhecimento e ocupa os espaços de degustação e discussão sobre a produção brasileira.

O reconhecimento de Vanessa Stefani — em nome de quem a ABE homenageou todas as suas associadas e profissionais da Enologia — simboliza uma mudança de época. Ele não encerra uma história de exclusão — inaugura uma fase de maior equilíbrio. A partir de agora, como admitem vários ex-presidentes da ABE ouvidos para a confecção deste livro, só falta uma mulher assumir a... presidência da entidade!



Enóloga Daniela Chesini Zottis



A enóloga Letícia Cristofoli é um exemplo de mulher que trabalha na terra, na vinícola e no atendimento ao enoturista





VI

QUEM FAZ A ABE



A CARA DA ABE

Uma associação de classe composta predominantemente por profissionais homens, do Sul do Brasil, com formação tecnológica em Viticultura e Enologia, mas que apresenta consistente crescimento da participação feminina e de jovens, radicados também em outros Estados da Federação, e de associados com sólida formação acadêmica de nível superior, inclusive com cursos de pós-graduação, mestrado e doutorado — não apenas em Enologia. Em poucas linhas, assim pode ser resumido o perfil do quadro de 338 enólogos associados que compõem a Associação Brasileira de Enologia (ABE) contemporânea, com base em um minucioso estudo elaborado pelo enólogo e ex-presidente da ABE, Juliano Perin.



Enólogo André Gasperin

O perfil dos associados da ABE, que emerge do levantamento de Perin evidencia, sobretudo, um alto nível de qualificação e forte inserção no setor produtivo. No que diz respeito à formação, observa-se, por óbvio, uma clara predominância de cursos diretamente ligados à área vitivinícola. A formação superior dos associados é majoritariamente concentrada em Viticultura e Enologia, seguida por Agronomia e outras áreas complementares, como Administração, Engenharia de Alimentos e Química. Ainda que exista certa diversidade de formações, o núcleo técnico permanece fortemente orientado à produção e ao conhecimento do vinho (embora a elaboração de sucos venha absorvendo um número cada vez maior de profissionais da área).

Também se destaca o peso da formação tecnológica: a maior parte dos associados possui cursos de Tecnólogo (cerca de 58,5%), seguida pela graduação tradicional (aproximadamente 33,6%). Licenciaturas e bacharelados aparecem com menor representatividade. Esse dado reforça o caráter prático e aplicado da formação predominante entre os membros da entidade. A qualificação acadêmica é elevada também no nível de pós-graduação. Há presença significativa de associados com especialização, mestrado e doutorado, indicando que uma parcela relevante desses profissionais está envolvida não apenas com a prática, mas também com pesquisa, inovação e ensino.

No campo da qualificação técnica, mais da metade dos associados possui formação desse tipo, com ampla predominância da Enologia. Outras áreas técnicas — como agropecuária, agricultura e química — aparecem de forma complementar. Além disso, nota-se, nos gráficos, a importância de instituições específicas na formação desses profissionais, especialmente escolas técnicas e institutos com tradição no ensino enológico.

Quanto à atuação profissional, o perfil é majoritariamente vinculado ao setor privado, que concentra cerca de 85,8% dos associados, enquanto o setor público e os aposentados representam parcelas menores. Entre os tipos de empresa, há forte predominância das vinícolas, que reúnem a maior parte dos associados, seguidas por empresas de insumos enológicos, instituições de ensino, laboratórios e centros de pesquisa. Isso demonstra que a base da associação está diretamente conectada à produção de vinho, embora também inclua atividades de suporte e geração de conhecimento.

Em síntese, os quadros analisados revelam uma associação formada por profissionais altamente qualificados, com formação técnica e acadêmica



Enólogo Gilberto Simonaggio



Enólogo Lorenzo Cristofoli

consistente e forte atuação no núcleo produtivo da vitivinicultura brasileira.

Mas vamos conhecer melhor o grupo que compõe a Associação Brasileira de Enologia nesta segunda década do Século XXI.

A idade média dos associados é de 48,9 anos, o que constitui um perfil predominantemente maduro e experiente. A faixa etária mais representativa concentra-se entre 40 e 45 anos (16,6%), seguida pelos grupos entre 35 e 40 anos (14,0%) e 45 a 50 anos (11,9%), indicando forte presença de profissionais em plena atividade.

Em relação ao gênero, ainda há predominância masculina: 76% dos associados são homens (257), enquanto 24% são mulheres (81). Apesar de minoritária, a participação feminina já representa praticamente um quarto do total, sinalizando avanço gradual na presença das mulheres no setor enológico.

Quanto à origem geográfica — que ajuda a entender também a base territorial desses profissionais — há forte concentração no Rio Grande do Sul, responsável por cerca de 275 associados, ou seja, mais de 80% do total. Outros estados aparecem com participação bem menor, como São Paulo (17), Santa Catarina (10) e Minas Gerais (8). Entre os municípios, destacam-se Bento Gonçalves (102 associados), Flores da Cunha (39), Garibaldi (27) e Caxias do Sul (22), todos localizados na Serra Gaúcha.

Embora os dados não segmentem diretamente a origem apenas das mulheres, é razoável inferir que a distribuição feminina acompanha essa mesma concentração regional, ou seja, com forte presença no Rio Grande do Sul e, especialmente, nos principais polos vitivinícolas da Serra Gaúcha.

Outros números relevantes ajudam a complementar esse perfil. Vale a pena conhecê-los.

Tempo médio como associado: 16,5 anos, indicando forte vínculo institucional; menor idade: 23,6 anos. Maior idade: 85,5 anos, o que mostra ampla diversidade geracional; 85,8% atuam no setor privado, sobretudo em vinícolas; 70,4% são sócios individuais, evidenciando predominância de profissionais pessoa física; e 58,5% possuem formação tecnológica, reforçando o caráter técnico da área.



Enóloga Daiane Badalotti



Adriane Biasoli, Eliane Cerveira e Lucinara Masiero

Por fim, é importante ressaltar que o funcionamento cotidiano da ABE e a organização de seus eventos são tocados nos bastidores por duas mulheres discretas, mas imprescindíveis — o que é reconhecido por todos os entrevistados ouvidos para a realização deste livro: a Secretária Executiva Eliane Cerveira e a Secretária Adriane Biasoli. A elas, soma-se o trabalho incansável de divulgação na mídia de todas as atividades da ABE, conduzido pela jornalista Lucinara Masiero, da Agência ConceitoCom Brasil.

Da contribuição de cada diretoria (não remunerada), de cada associado, de cada parceiro comercial e das três mulheres acima citadas, como em uma orquestra sinfônica em que cada músico toca o seu instrumento, resulta a imagem de seriedade e competência que a Associação Brasileira de Enologia projeta atualmente no mundo do vinho — no Brasil e no exterior.



Fonte dos dados: Associação Brasileira de Enologia (ABE). Representação gráfica desenvolvida com auxílio de Inteligência Artificial.

TEMPO COMO ASSOCIADO
DIVIDIDO POR FAIXA, % E DADOS TABELADOS

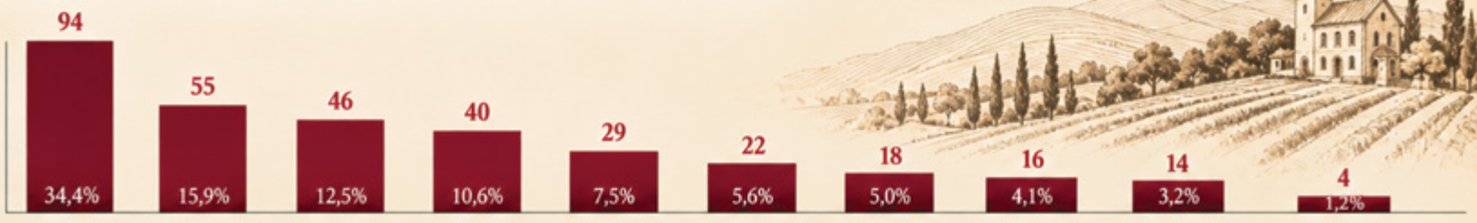
PAÍSES DE ORIGEM DOS ASSOCIADOS

NÚMERO DE SÓCIOS



ASSOCIADOS POR FAIXA DE TEMPO

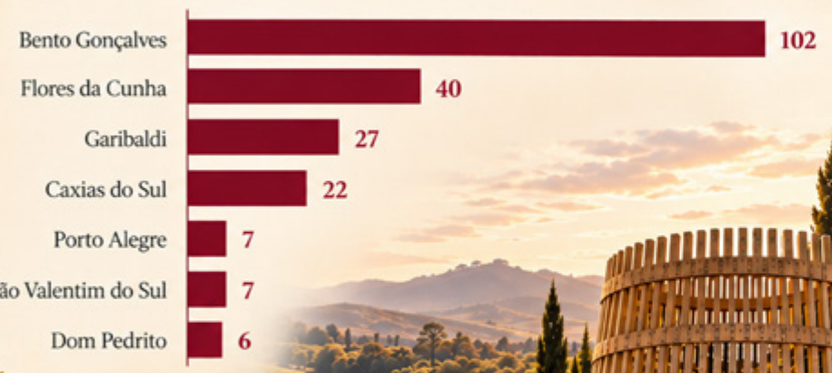
NÚMERO DE SÓCIOS E PERCENTUAL DA FAIXA DE TEMPO



Sócios por faixa e % da faixa de tempo

MUNICÍPIOS
DE ORIGEM DOS ASSOCIADOS

MUNICÍPIOS DE ORIGEM
NÚMERO DE SÓCIOS



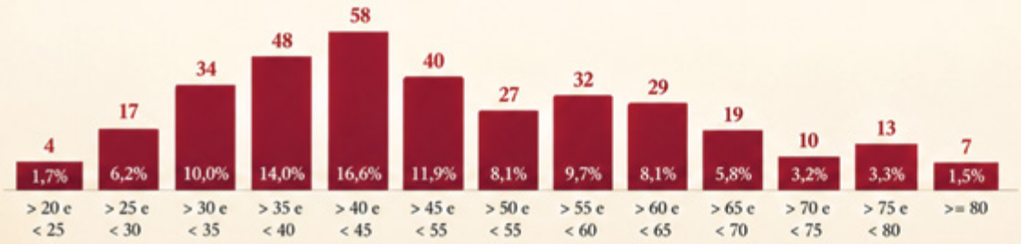
MUNICÍPIOS DE ORIGEM
LISTA COMPLETA

Município	Quantos
Bento Gonçalves	102
Flores da Cunha	40
Garibaldi	27
Caxias do Sul	22
Porto Alegre	7
São Valentim do Sul	7
Dom Pedrito	6
Farroupilha	6
São Paulo	6
Cotiporã	5
São Marcos	5
Pelotas	4
Guaporé	3
Monte Belo do Sul	3
Santana do Livramento	3
Montevidéu	3
Antônio Prado	2
Carlos Barbosa	2
Casca	2
Erechim	2
Juazeiro	2
Jundiaí	2
Lavras	2
Muçum	2
Nova Prata	2
Pinto Bandeira	2
Ribeirão Preto	2
Rio de Janeiro	2
Salvador	2
São Joaquim	2
São Roque	2
Veranópolis	2
Demais municípios	57

SÓCIOS POR FAIXA ETÁRIA, GÊNERO E TIPO DE SÓCIO

338	49,5	16,5	85,5	48,9	23,6
Associados	Maior tempo de sócio	Tempo médio de sócio	Maior idade	Média de idade	Menor idade

NÚMERO DE SÓCIOS POR FAIXA ETÁRIA



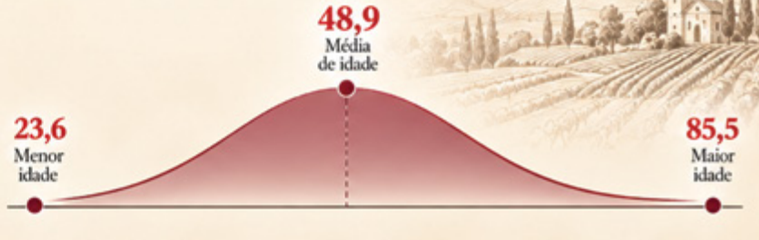
ASSOCIADOS POR GÊNERO



TIPOS DE SÓCIO



IDADE DOS SÓCIOS

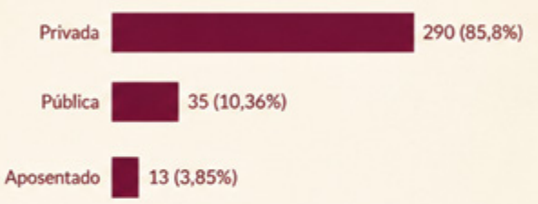


ATIVIDADE DOS SÓCIOS E TIPOS DE EMPRESA EM QUE ATUAM

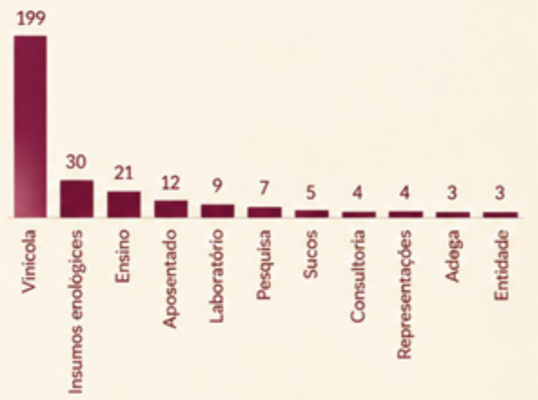
Atividade dos associados



Tipos de empresa



Associados por tipo de empresa



338 Associados

98 Cargos

224 Empresas

38 Tipos de empresa

69 Cidades residência

89 Naturalidade

277 Graduados

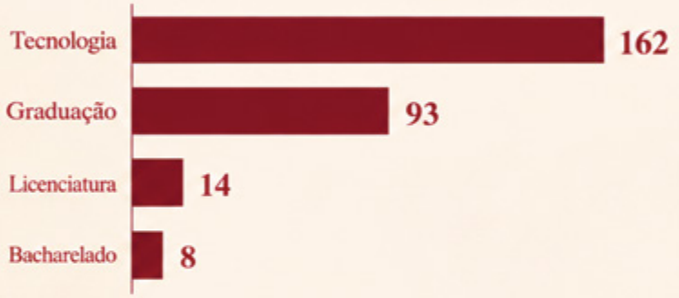
CARGO DOS SÓCIOS

Cargo	Número de sócios
Enólogo	128
Diretor	23
Professor	15
Técnico em Enologia	14
Vendedor	11
Sócio	9
Agrônomo	5
Assistente Técnico	5
Proprietário	5
Diretor e Enólogo	4
Enólogo e Proprietário	4
Gerente Comercial	4
Gerente de Produção	4
Responsável Técnico	4
Diretor Técnico	3
Gerente de Enologia	3
Sócio Diretor	3
Sócio Gerente	3
Administrador	2
Atendente de Turismo	2
Auxiliar de Laboratório	2
Diretor Geral	2
Doutor em Enologia	2
Enólogo e Gerente de Produção	2
Gerente Técnico	2
Pesquisador	2
Químico	2
Sócio e Enólogo	2
Supervisor de Vendas	2
Técnico em Laboratório	2
Agrônomo/Pesquisador	1
Agrônomo/Consultor Viticola	1
Analista Técnico de Controle Enológico	1
Arquiteto	1
Assessor	1
Assessor de Juiz	1
Assistente Comercial	1
Assistente de Controle de Qualidade	1
Auditor Fiscal - MA	1
Cantina	1

Cargo	Número de sócios
CEO	1
Chef e Sommelier Profisssional	1
Consultor	1
Consultor em Vinhos	1
Contabilidade/Gerente de Vendas	1
Coordenador de Turismo	1
Coordenador Técnico e Comercial	1
Diretor Administrativo	1
Diretor Administrativo, Financeiro e Enólogo	1
Diretor Comercial	1
Diretor Comercial/Enólogo	1
Diretor Executivo	1
Diretor Executivo	1
Diretor Industrial	1
Diretor Operacional	1
Diretor P&D	1
Diretor Proprietário	1
Diretor/Enólogo	1
Docente	1
Doutorando	1
Economista	1
Empresário	1
Encarregado de Produção	1
Engenheiro Químico	1
Enólogo Assistente	1
Enólogo Comercial	1
Enólogo Comunicador	1
Enólogo e Controle de Qualidade	1
Enólogo e Gerente Executivo	1
Enólogo Gerente	1
Enólogo/Gerente Comercial	1
Enoturismo	1
Especialista Técnico Enologia	1
Gerente	1
Gerente Administrativo Financeiro	1
Gerente de Contas	1
Gerente de Marketing	1
Gerente e Enólogo	1
Gerente Industrial	1
Gestão da Qualidade	1
Médico	1
Mestrando	1
Produtor de Vinho Artesanal	1
Professor/Diretor	1
Representante Comercial	1
Responsável Open Lounge	1
Supervisor	1
Supervisor de Enologia	1
Supervisor de Exportação	1
Supervisor de Produção	1
Supervisor de SPAT	1
Supervisor de Trade	1
Supervisor Viticola	1
Técnico Comercial	1
Técnico em Agricultura	1

FORMAÇÃO SUPERIOR, PÓS-GRADUAÇÃO

Tipo de formação



Pós-graduação

Formação	Número
Especialização	95
MBA	13
Mestrado	71
Doutorado	29

Formação superior dos associados

Formação	Número
Vitivicultura e Enologia	164
Agronomia	28
Enologia	16
Administração	8
Enologia e Indústria Frutihortícola	7
Engenharia de Alimentos	5
Direito	4
Engenharia Química	4
Medicina	3
Química	3
Administração e Comércio Exterior	2
Administração e Marketing	2
Biomedicina	2
Ciências Econômicas	2
Enoturismo	2
Farmácia e Bioquímica	2
Administração da Produção	1
Alimentos	1
Análise e Desenvolvimento de Sistemas	1
Arquitetura e Urbanismo	1
Biologia	1
Ciências Biológicas	1
Ciências Naturais	1
Ciências Químicas Física e Biológicas	1
Enfermagem	1
Engenharia de Controle e Automação	1
Engenharia Civil	1
Engenharia Produção	1
Engenheiro	1
Gastronomia	1
Gestão da Qualidade	1
Licenciatura Química	1
Master Vintage	1
Microbiologia Enológica	1
Processos Gerenciais	1
Processos Químicos	1
Química Industrial	1
Sistemas de Qualidade e Gestão Ambiental	1
Vitivinicultura	1

FORMAÇÃO TÉCNICA DOS ASSOCIADOS



NÚMERO DE FORMADOS POR ANO



ESCOLAS TÉCNICAS

NÚMERO DE FORMADOS



FORMAÇÃO TÉCNICA POR ÁREA

NÚMERO DE ASSOCIADOS





Trabalho voluntário que se renova a cada edição da Avaliação Nacional de Vinhos: diretores, funcionários, colaboradores e assessores da ABE se reúnem em mutirão para preparar os kits entregues aos apreciadores, em um gesto coletivo de dedicação e compromisso com o evento





VII

O FUTURO DO VINHO EM UM MUNDO EM TRANSFORMAÇÃO



A história de mais de sete mil anos do vinho atravessa o tempo como um fio contínuo entre cultura, agricultura, ciência, arte e civilização. Desde as primeiras vinificações no Cáucaso, passando pelo Egito, a Grécia, Roma, o Novo Mundo e, hoje, a Ásia, até a sofisticação contemporânea, o vinho nunca foi apenas uma bebida: sempre foi, mais do que isso, símbolo, alimento, ritual e identidade. No entanto, o cenário que se desenha para as próximas décadas impõe desafios inéditos — e talvez mais complexos do que qualquer outra crise ou grande transformação enfrentada até os dias atuais pelo setor.

No Brasil, a agenda é clara e urgente. A regulamentação da profissão de enólogo não é apenas uma reivindicação corporativa, liderada pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), mas um passo essencial para consolidar padrões técnicos, valorizar a formação especializada e garantir qualidade ao consumidor. Em um mercado que busca maturidade, a formalização da atividade é também um instrumento de reconhecimento institucional e de proteção da própria cadeia produtiva.

Paralelamente, o consumo per capita de vinho no país permanece estacionado há décadas em patamares historicamente baixos — menos de 3 litros por habitante ao ano —, e esse quadro precisa ser modificado. Romper essa inércia exige mais do que campanhas promocionais: demanda educação, democratização do acesso, redução de barreiras tributárias (outra pedra no sapato do setor) e, sobretudo, a construção de uma cultura do vinho que dialogue com a diversidade brasileira, afinal, hoje se faz vinho em quase todo o Brasil. Não se trata, portanto, apenas de beber mais, mas de beber melhor. E de integrar o vinho ao cotidiano de forma natural, responsável e prazerosa — como produto agroalimentar que ele é e sempre foi.

O desafio mais profundo, entretanto, transcende as fronteiras nacionais. O mundo moderno assiste a uma mudança estrutural no comportamento dos consumidores de bebidas adultas, especialmente nos países tradicionalmente vitivinícolas. França, Itália e Espanha, outrora pilares do consumo global de vinho, registram quedas consistentes de consumo. Ao mesmo tempo, diretrizes de saúde pública





— como as promovidas pela Organização Mundial da Saúde — ganham força ao afirmar que não existe um nível totalmente seguro para o consumo de álcool. Essa posição, cada vez mais incorporada pela medicina, por governos e pelas novas gerações, redefine o espaço do vinho no imaginário coletivo.

Diante desse contexto, surgem novas perguntas e, por enquanto, poucas respostas definitivas — como se constatou nas longas entrevistas com ex-dirigentes da ABE realizadas para a elaboração deste livro. A cautela diante do novo quadro de consumo que se desenha no mundo atual parece ser consenso entre os enólogos ouvidos.

Os vinhos sem álcool ou desalcoolizados (não são a mesma coisa, embora o senso comum às vezes confunda um com outro) despontam como uma alternativa promissora. Seria um caminho do meio, uma "terceira via" entre o consumo imoderado e a total abstinência? Há quem diga, entre os enólogos, que "vinho sem álcool não é vinho". Seja como for, mais do que uma tendência passageira, tais produtos refletem uma adaptação estratégica do setor: preservar a experiência sensorial e cultural do vinho, reduzindo ou eliminando o componente alcoólico. Ainda que enfrentem desafios técnicos e de aceitação, esses produtos podem abrir portas para novos públicos e ocasiões de consumo. Mas talvez nunca passem de um produto de nicho...

Outra transformação evidente é a migração de um modelo quantitativo para um qualitativo. "Beber menos, beber melhor" deixa de ser um lugar comum para se tornar um comportamento consolidado, sobretudo entre as gerações mais jovens (estudos ainda pouco confiáveis mostram que a chamada Geração Z, nascida entre 1997 e 2012, está consumido menos álcool, ou nenhum). O vinho, nesse cenário, pode reforçar seu posicionamento como produto de origem, de identidade territorial, de expressão artesanal — um contraponto à lógica do consumo massificado. Esta parece ser uma alternativa bastante factível, apontada por diversos enólogos ouvidos para a elaboração deste livro.







A questão central, no entanto, permanece: depois de cerca de sete milênios, a humanidade deixará de beber vinho? A resposta mais plausível que emerge do conjunto de depoimentos dos ex-presidentes da ABE é NÃO — mas o modo de consumir certamente continuará a evoluir. O vinho já sobreviveu a guerras, crises econômicas, mudanças religiosas e revoluções tecnológicas. Sua resiliência reside na capacidade de se reinventar sem perder sua essência. O que está em curso não é o fim do vinho, mas uma redefinição de seu papel. Afinal, dos mais de 800 elementos que compõem a bebida, o álcool é apenas um deles — em contraponto a tantas outras substâncias benéficas à saúde humana como os flavonóides, o resveratrol e os taninos. Ou seja, o vinho não pode ser reduzido apenas ao álcool.

O futuro do vinho aponta para um setor mais consciente, mais regulado, mais científico e, paradoxalmente, mais ligado às suas raízes. A vitivinicultura terá de equilibrar tradição e inovação, prazer e responsabilidade, mercado e cultura. Neste contexto, caberá a instituições como a Associação Brasileira de Enologia (ABE) liderar esse processo, promovendo o conhecimento científico, defendendo a profissão e contribuindo para que o vinho continue relevante em um mundo em transformação. É para enfrentar tais desafios que as novas lideranças do setor estão se preparando.

Se o vinho sempre foi um espelho da sociedade, então seu futuro dependerá das escolhas que fizermos enquanto sociedade. Não se trata apenas de quanto beberemos, mas de como, por que e em que contexto. Podemos especular que talvez o vinho deixe de ser cotidiano em alguns lugares, talvez se torne mais ocasional, mais seletivo. Talvez novos produtos ampliem seu alcance. Quem sabe o consumo diminua — mas dificilmente desaparecerá. Porque, ao fim e ao cabo, o vinho não é apenas álcool; é ancestralidade, memória, cultura, território, encontro. E enquanto esses elementos fizerem sentido para a humanidade, o vinho — sob alguma forma — continuará às nossas mesas, nutrindo, realçando a comida, alegrando os corações e aproximando as pessoas.



VIII

GALERIA DOS PRESIDENTES

A HISTÓRIA DA ABE CONTADA POR QUEM A **CONSTRUIU**

Documentos, fotografias, datas e realizações ajudam a contar a história de uma instituição. Mas ela é construída principalmente pelas pessoas que assumiram a responsabilidade de conduzi-la em diferentes momentos, enfrentando desafios, tomando decisões e ajudando a definir seus rumos. É essa dimensão humana que este capítulo recupera.

Aqui, ex-presidentes da Associação Brasileira de Enologia (ABE) compartilham suas memórias, reflexões e experiências à frente da entidade. Os depoimentos são baseados em entrevistas realizadas especialmente para esta obra, olho no olho, na maioria dos casos — algumas vezes com uma taça de vinho na mão. Resumidos para facilitar a leitura, eles preservam a perspectiva pessoal de cada entrevistado sobre o período de sua gestão e os acontecimentos que marcaram sua passagem pela entidade.

As conversas seguiram um roteiro comum, abordando temas fundamentais da trajetória da ABE: o significado da presidência para a carreira profissional de cada entrevistado, os principais desafios, realizações e conquistas de suas gestões, as características das safras de seus respectivos períodos e o papel desempenhado pela Associação no desenvolvimento da vitivinicultura brasileira.

Os depoimentos também percorrem alguns dos capítulos mais importantes da história da entida-

de, como a luta pela criação do Curso Superior de Enologia, a campanha pela regulamentação da profissão de enólogo no Brasil, a promoção de viagens técnicas, simpósios, cursos e encontros de atualização profissional, além da permanente difusão da cultura do vinho entre produtores, profissionais, mídia e consumidores.

Também se destacam nessas memórias grandes projetos que ajudaram a consolidar a credibilidade do vinho brasileiro, entre eles a Avaliação Nacional de Vinhos, o Concurso do Espumante Brasileiro e o Brazil Wine Challenge — iniciativas que projetaram a enologia nacional dentro e fora do país, como vimos em capítulos anteriores.

Os entrevistados ainda refletem sobre a expansão da vitivinicultura brasileira para novas regiões, a crescente participação feminina na ABE e os desafios impostos ao setor pelas mudanças no consumo mundial de vinho e pelas campanhas de cerco ao álcool.

Cada depoimento preserva a essência das entrevistas, a identidade, o estilo e as convicções de seu autor. Em conjunto, eles formam um mosaico de diferentes épocas, visões e experiências, permitindo ao leitor acompanhar a evolução da Associação Brasileira de Enologia sob uma perspectiva singular: a de quem viveu essa história por dentro e, com seu trabalho, ajudou a escrevê-la.



FIRMINO SPLENDOR

Gestões: 1977/1978/1979/1980/1987

"A ABE exerce papel decisivo no fortalecimento da cultura do vinho no Brasil"

"A Enologia praticamente acompanhou toda a minha vida profissional. Tive o privilégio de fazer parte de uma geração que ajudou a construir essa atividade no Brasil, desde a formação dos primeiros profissionais até a consolidação de uma classe organizada.

A oficialização do curso específico abriu novas possibilidades e permitiu que eu atuasse em diferentes áreas da cadeia vitivinícola, desde o trabalho em laboratórios e vinícolas até a assistência técnica, o desenvolvimento de projetos, a pesquisa e a difusão de conhecimento.

Também tive oportunidades únicas de intercâmbio profissional, participando de viagens técnicas e de eventos internacionais, como o Concurso Internacional de Vinhos na China, além de congressos e encontros realizados em países como Chile, Argentina e Peru. Cada uma dessas experiências ampliou nossa visão sobre a vitivinicultura e trouxe conhecimentos que puderam ser adaptados à realidade brasileira.

Presidir a Associação Brasileira de Enologia foi uma experiência marcante. A ABE nasceu para reunir os profissionais, estimular o intercâmbio de ideias e promover a atualização permanente dos enólogos. Desde o início compreendemos que o fortalecimento da categoria passava pela união da classe, pela troca de experiências e pelo compromisso permanente com a qualidade.

Entre as primeiras iniciativas da entidade esteve a elaboração de um regulamento para o transporte da uva em caixas plásticas, uma medida que hoje parece natural, mas que representou um importante avanço para preservar a qualidade da matéria-prima destinada à elaboração dos vinhos. Também promovíamos reuniões e apresentações técnicas mensais, discutindo novas variedades de uvas, tecnologias e práticas capazes de elevar o padrão da vitivinicultura brasileira.

Sem dúvida, a maior conquista daquela fase foi lançar as bases da Avaliação Nacional de Vinhos. Ela aproximou viticultores, enólogos, empresários e consumidores em torno de um mesmo objetivo: conhecer, valorizar e reconhecer a qualidade da safra brasileira. Ao lado disso, considero igualmen-

te importante a formação de um quadro sólido de associados e a promoção contínua de encontros técnicos voltados à atualização profissional.

Ao longo dos anos, a ABE assumiu um papel decisivo no fortalecimento da cultura do vinho no Brasil. A Avaliação Nacional de Vinhos tornou-se uma grande vitrine da produção nacional, despertando a confiança dos consumidores e mostrando que o vinho brasileiro alcançou um elevado padrão de qualidade. Cada participante leva essa experiência adiante, multiplicando o conhecimento e contribuindo para formar uma imagem cada vez mais positiva dos nossos vinhos.

Outro aspecto fundamental sempre foi a formação profissional. A atualização permanente, o treinamento da degustação, o intercâmbio com outros países produtores e a realização de cursos, simpósios e congressos permitiram que sucessivas gerações de enólogos evoluíssem tecnicamente. Da mesma forma, a criação do curso superior de Viticultura e Enologia representou um passo decisivo para acompanhar a constante evolução das tecnologias e fortalecer ainda mais a profissão.

A regulamentação do exercício profissional foi outra grande conquista coletiva. Durante muitos anos os enólogos atuaram sem o devido reconhecimento legal. A Associação Brasileira de Enologia jamais abandonou essa causa e, graças à persistência de diversas lideranças ao longo do tempo, a regulamentação finalmente foi alcançada em 2007. Foi uma vitória histórica para toda a categoria.

Sempre acreditei que a ABE também exerce um importante papel na difusão da cultura do vinho. Os concursos, a Avaliação Nacional de Vinhos, o Concurso do Espumante Brasileiro e o Brazil Wine Challenge contribuem para elevar a credibilidade dos nossos produtos, incentivar a busca permanente pela excelência e aproximar o consumidor do universo do vinho.

Vejo com muita satisfação o crescimento da participação feminina na Enologia e na própria Associação. As mulheres assumem papéis cada vez mais relevantes na produção, na gestão, na pesquisa, na comercialização e no enoturismo, enriquecendo o setor com sua competência e sensibilidade.

O futuro da vitivinicultura brasileira continua promissor. Apesar da redução do consumo em alguns mercados tradicionais e das campanhas contrárias às bebidas alcoólicas, vejo novos empreendimentos surgindo, jovens investindo na produção e o enoturismo fortalecendo regiões inteiras. O desafio está em valorizar cada vez mais nossos vinhos, comunicar seus diferenciais, incentivar o consumo responsável e preservar a competitividade da produção nacional.

Tenho plena confiança de que o vinho brasileiro continuará conquistando espaço. O espumante já se consolidou como um símbolo da excelência nacional, e nossos vinhos evoluem a cada safra. A ABE teve e continuará tendo papel essencial nessa trajetória, reunindo profissionais, promovendo conhecimento e defendendo a qualidade como o maior patrimônio da Enologia brasileira".

> “Tive o privilégio de fazer parte de uma geração que ajudou a construir a Enologia no Brasil.”



ANTENOR FELLINI

Gestões: 1982/1985/1989

"A ABE nasceu com uma missão simples, mas fundamental: valorizar o enólogo"

"Quando olho para minha passagem pela Associação Brasileira de Enologia, lembro principalmente de um período de construção. Naquela época, a profissão de enólogo ainda não tinha o reconhecimento que tem hoje. A nossa grande missão era mostrar que o enólogo existia, que era um profissional fundamental para a elaboração de vinhos de qualidade e que precisava ser valorizado dentro das vinícolas.

A ABE ainda estava em uma fase muito inicial. Éramos um grupo pequeno de profissionais, muitas vezes entre 10 ou 12 pessoas, que se reuniam onde era possível. Não tínhamos sede, não tínhamos uma estrutura consolidada. Fazíamos encontros em Bento Gonçalves, Garibaldi, Flores da Cunha e até mesmo nas casas dos próprios associados. Era um trabalho de união e persistência.

Naquele período, muitas vinícolas ainda buscavam profissionais estrangeiros, principalmente argentinos, chilenos, uruguaios e franceses. O enólogo brasileiro precisava conquistar seu espaço. Muitos profissionais formados acabavam seguindo outros caminhos, porque ainda havia poucas oportunidades e a profissão não era devidamente reconhecida.

Um dos grandes objetivos da Associação foi justamente trabalhar pela valorização do enólogo. Um momento simbólico dessa caminhada foi a conquista para que o nome do responsável técnico passasse a constar nos rótulos dos vinhos. Era uma forma de mostrar ao consumidor que havia um profissional por trás daquele produto, alguém responsável pela sua elaboração.

Com o passar do tempo, a ABE também passou a trabalhar pela qualificação dos profissionais. Foram organizados encontros, simpósios e participações em eventos internacionais, aproximando os enólogos brasileiros de outras realidades, principalmente de países com longa tradição vitivinícola. Essas experiências foram fundamentais para ampliar conhecimentos e trazer novas referências.

A realidade do vinho brasileiro naquela época era muito diferente da atual. A matéria-prima, a tecnologia e a assistência técnica ao produtor ainda eram limitadas. O enólogo muitas vezes precisava

fazer verdadeiros malabarismos dentro da cantina para conseguir elaborar bons produtos. Não havia os recursos tecnológicos disponíveis hoje, e a qualidade da uva também era um grande desafio.

Minha própria trajetória profissional acompanhou essa evolução. Sou de Bento Gonçalves e tive a oportunidade de estudar Enologia em uma época em que a escola praticamente fazia parte do meu cotidiano. A proximidade com a Estação Experimental, que depois daria origem à Embrapa Uva e Vinho, também ajudou a despertar esse interesse pela área.

Logo após a formação, iniciei minha carreira na antiga Georges Aubert, onde permaneci por 36 anos. Comecei trabalhando ao lado de um enólogo francês e, quando ele retornou ao seu país, a empresa decidiu apostar em um profissional brasileiro. Foi uma grande responsabilidade e uma demonstração de confiança.

Minha trajetória foi muito ligada aos espumantes. Durante muitos anos, a Georges Aubert produziu milhões de garrafas por ano, e acompanhei de perto a transformação desse produto no Brasil. No início, o espumante brasileiro seguia muito a escola francesa, com características mais próximas ao Champagne, inclusive com uma coloração mais intensa. Com o tempo, incorporamos novas influências, especialmente da escola italiana, e evoluímos para espumantes mais jovens, frescos e adequados às características brasileiras.

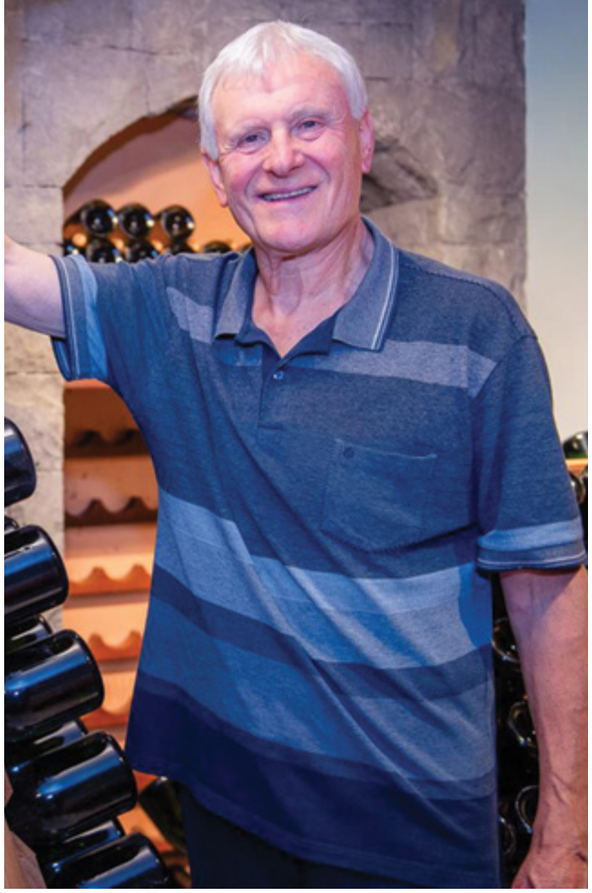
A evolução do espumante nacional aconteceu principalmente por dois fatores: a melhoria da qualidade da uva e o avanço tecnológico. As vinícolas passaram a oferecer mais assistência aos produtores, orientando manejo, poda e tratamentos, enquanto novas tecnologias e produtos enológicos ajudaram a elevar o padrão de qualidade.

Acredito que a ABE teve uma contribuição muito importante para a evolução do vinho brasileiro. Os concursos e avaliações foram fundamentais porque estimularam as vinícolas a melhorar seus produtos e mostraram ao consumidor que o vinho brasileiro também tinha qualidade. Aos poucos, mudou-se aquela ideia de que somente os vinhos importados mereciam reconhecimento.

Hoje vemos uma realidade completamente diferente. O enólogo brasileiro é valorizado, participa das decisões das vinícolas e muitas vezes se tornou uma referência conhecida pelo público. Essa transformação foi fruto de um trabalho construído ao longo de muitos anos, iniciado por aquele pequeno grupo que acreditava na importância da profissão.

A ABE nasceu com uma missão simples, mas fundamental: valorizar o enólogo. Com o tempo, essa missão cresceu e passou também a contribuir para a valorização do próprio vinho brasileiro. Ver essa evolução é motivo de grande satisfação para quem participou dos primeiros passos dessa história".

> “Hoje, o enólogo brasileiro é valorizado, participa das decisões das vinícolas e muitas vezes se tornou uma referência conhecida pelo público.”



LUCINDO COPAT

Gestão: 1983/1988

"Éramos poucos, mas havia um enorme espírito de colaboração"

"Assumir a presidência da Associação Brasileira de Enologia foi, antes de tudo, um grande aprendizado. Quando começamos a construir a ABE, praticamente não existia uma referência de como deveria funcionar uma associação de enólogos no Brasil. Tínhamos idealismo, vontade de unir a categoria, mas poucos recursos e quase nenhuma experiência administrativa. Fomos aprendendo enquanto fazíamos.

Minha formação também influenciou essa visão. Depois de concluir o curso técnico em Bento Gonçalves, recebi uma bolsa do Rotary para estudar Enologia na Universidade Juan Agustín Maza, em Mendoza, na Argentina. Nos anos 1970, estudar Enologia naquele país era quase como ir para a Europa, tamanha sua tradição vitivinícola. A experiência me deu uma base técnica muito sólida e a oportunidade de conviver com grandes professores, entre eles o padre Orelsi, personagem extraordinário da enologia argentina, responsável por impulsionar a produção de vinhos finos no país. Sempre digo que Mendoza deveria prestar uma grande homenagem a ele por sua contribuição à vitivinicultura.

Quando retornei ao Brasil, encontrei um grupo de enólogos discutindo a criação de uma associação. Havia uma preocupação com a chegada de profissionais estrangeiros, principalmente argentinos, que começavam a trabalhar nas vinícolas brasileiras. Muitos temiam perder espaço no mercado. Esse foi um dos fatores que estimularam a criação da entidade. Participei desse movimento desde o início, ao lado de Firmino Splendor, Antenor Fellini e outros colegas que acreditavam na união da categoria para fortalecer a profissão.

Naqueles primeiros anos tudo era muito simples. Não existia sede, estrutura ou recursos financeiros. As reuniões aconteciam nas dependências da Cooperativa Aurora, onde eu trabalhava, nas empresas dos associados ou em restaurantes, onde passávamos horas debatendo ideias, sempre acompanhadas de uma boa taça de vinho. Éramos poucos, mas havia um enorme espírito de colaboração. Cada decisão era construída coletivamente.

A elaboração do estatuto foi outro grande desafio. Sem modelos prontos, buscávamos referências, adaptávamos documentos de outras entidades e

fazíamos inúmeras correções até chegar a um texto que atendesse às necessidades da ABE. Foi um trabalho artesanal, construído com esforço e dedicação.

Uma característica que sempre admirei na ABE foi o espírito de união entre os enólogos. Durante o período em que estudei em Mendoza, percebia muitos grupos e divisões entre os profissionais. No Brasil aconteceu o contrário. Talvez justamente porque éramos poucos, criamos uma comunidade baseada na troca de experiências e na ajuda mútua. Sempre acreditei que conhecimento existe para ser compartilhado. Nunca tive receio de orientar colegas, mesmo quando trabalhávamos em empresas concorrentes. Se podia ajudar alguém a resolver um problema técnico, fazia isso com satisfação, porque entendia que o crescimento de um profissional fortalecia toda a enologia brasileira.

Também começamos a ampliar o relacionamento internacional da Associação. Participamos da criação de uma entidade latino-americana de enólogos, aproximando Brasil, Argentina, Uruguai e Chile. Esses intercâmbios permitiram conhecer outras realidades, trocar experiências e inserir a ABE em um contexto mais amplo.

Durante minha gestão, enfrentamos dificuldades em relação à participação de enólogos estrangeiros na Associação. Era um tema delicado, pois muitos profissionais brasileiros temiam a concorrência. Houve debates intensos, mas prevaleceu o entendimento de que a ABE deveria ser uma entidade aberta e integradora. Felizmente, essa questão foi superada e hoje a convivência entre profissionais de diferentes nacionalidades é absolutamente natural.

Outro tema importante daquele período foi o surgimento da ideia que mais tarde daria origem à Avaliação Nacional de Vinhos. Nossa intenção inicial era identificar quais variedades de uva apresentavam melhor adaptação às condições brasileiras. A avaliação não nasceu como um concurso, mas como uma ferramenta técnica para compreender o comportamento das diferentes cultivares em nosso clima. Em determinados anos destacava-se o Merlot; em outros, Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer ou outra variedade. Percebemos que o clima brasileiro é extremamente variável e que dificilmente uma única uva seria dominante em todas as safras. Com o tempo, a Avaliação evoluiu e se transformou em um dos maiores eventos do vinho brasileiro, aproximando produtores, profissionais e consumidores.

Ao longo dessas décadas, acompanhei uma transformação extraordinária da vitivinicultura nacional. A tecnologia evoluiu, o conhecimento aumentou e a qualidade dos vinhos cresceu de forma impressionante. Mas acredito que um dos maiores legados da ABE foi criar um ambiente de cooperação entre os enólogos, estimulando a troca de conhecimentos, fortalecendo a profissão e ajudando a construir uma verdadeira cultura do vinho no Brasil.

Hoje o consumidor brasileiro conhece muito mais sobre vinhos do que há algumas décadas. Existe mais informação, interesse e reconhecimento da qualidade dos nossos produtos. Tenho convicção de que essa evolução também passa pelo trabalho desenvolvido pela Associação Brasileira de Enologia ao longo de seus cinquenta anos de história. É motivo de orgulho saber que participei dessa construção desde os primeiros passos".

> “A ABE aproximou profissionais, estimulou a troca de conhecimentos, fortaleceu a profissão e ajudou a construir uma verdadeira cultura do vinho no Brasil.”



ANTÔNIO GRAZZIA

Gestão: 1986

"Vi nascer uma profissão que ainda buscava reconhecimento e acompanhei sua consolidação ao longo de décadas"

"A presidência da Associação Brasileira de Enologia representou muito para a minha trajetória profissional. Faço parte da primeira turma formada em Enologia, em 1962, numa época em que a profissão ainda buscava conquistar seu espaço.

Não foi um começo fácil. As vinícolas ainda não confiavam plenamente nos enólogos brasileiros e, muitas vezes, davam preferência aos técnicos estrangeiros. Havia pouca integração entre os profissionais e precisávamos provar, diariamente, a nossa capacidade.

A criação da ABE foi decisiva para mudar essa realidade. A associação reuniu os enólogos em torno de um objetivo comum, fortaleceu a categoria e deu maior credibilidade ao nosso trabalho. Aos poucos, a profissão passou a ser mais respeitada, e isso refletiu diretamente na evolução da qualidade dos vinhos brasileiros.

Durante a minha gestão, tivemos a satisfação de organizar a primeira Jornada Latino-Americana de Viticultura e Enologia, realizada em Montevidéu, no Uruguai. Foi uma iniciativa muito importante, que abriu portas para um intercâmbio técnico mais intenso entre os profissionais da América Latina e contribuiu para ampliar o reconhecimento dos enólogos brasileiros no cenário internacional. A partir dali os congressos e encontros técnicos passaram a fazer parte da rotina da nossa profissão, promovendo troca de experiências e atualização permanente.

Outro aspecto que sempre considerei fundamental foi o incentivo ao aperfeiçoamento técnico. Desde os primeiros anos, os enólogos brasileiros buscaram conhecimento dentro e fora do país, estudando novas tecnologias e novos métodos de elaboração. Esse esforço coletivo foi determinante para a transformação da vitivinicultura nacional e para o salto de qualidade alcançado pelos nossos vinhos ao longo das últimas décadas.

Também acompanhei mudanças importantes no comportamento do setor. Variedades que antes não despertavam tanta atenção, como a Cabernet Franc e a Marselan, passaram a revelar um enorme potencial. Da mesma forma, a uva Merlot confirmou aquilo que nossos professores já ensinavam

na década de 1960: trata-se de uma das castas que melhor se adaptam às condições da Serra Gaúcha. Durante muito tempo, a Cabernet Sauvignon foi a grande referência mundial e acabou recebendo prioridade nos plantios, mas hoje existe uma compreensão muito mais clara sobre quais variedades realmente expressam o melhor do nosso terroir.

Vejo que a ABE continua desempenhando um papel essencial na união da enologia brasileira. Quando a associação foi criada, praticamente toda a produção de vinhos concentrava-se na Região Sul. Hoje, o Brasil produz vinhos de qualidade em diversas regiões, da Bahia a São Paulo, passando por Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina e tantos outros polos. A missão da ABE é justamente integrar todos esses profissionais, fortalecendo a imagem do vinho brasileiro e estimulando a troca de conhecimento entre as diferentes regiões produtoras.

Sempre tive muito orgulho de participar de uma entidade que colocou a técnica acima de qualquer interesse político ou empresarial. Dentro da associação, nunca defendemos interesses particulares de empresas ou projetos pessoais. O compromisso sempre foi com a qualidade do vinho, com a valorização da profissão e com o desenvolvimento da enologia brasileira.

As viagens técnicas organizadas pela ABE também tiveram enorme importância. No início da nossa carreira, elas nos permitiram conhecer profissionais mais experientes, observar novas tecnologias e compreender como outras regiões produtoras trabalhavam. Esse contato ampliou nossos horizontes e acelerou o desenvolvimento técnico dos enólogos brasileiros.

Olhando para trás, sinto satisfação por ter participado desse processo desde o começo. Vi nascer uma profissão que ainda buscava reconhecimento e acompanhei sua consolidação ao longo de décadas. Ver o respeito conquistado pelos enólogos brasileiros e a qualidade alcançada pelos nossos vinhos é, sem dúvida, uma das maiores recompensas dessa caminhada".

> “A missão da ABE é integrar os profissionais do país, fortalecendo a imagem do vinho brasileiro e estimulando a troca de conhecimento entre as diferentes regiões produtoras.”



IDALENCIO ANGHEBEN

Gestão: 1990

"O maior legado da ABE continua sendo a união entre os profissionais"

"Chegar à presidência da então Associação Brasileira dos Técnicos em Enologia (ABTEP), em 1990, foi uma responsabilidade que surgiu muito mais pelo compromisso com a entidade do que por uma aspiração pessoal. Eu já conciliava uma rotina extremamente intensa entre a docência e o trabalho na Chandon, onde atuava desde 1975, praticamente desde a instalação da empresa em Garibaldi. Não tinha finais de semana nem feriados livres e, por isso, inicialmente relutei em assumir a presidência. Mas, como já vinha da vice-presidência, acabei aceitando o desafio.

Naquela época, a Associação vivia uma realidade muito diferente da atual. Havia um número razoável de associados, mas poucos mantinham suas contribuições em dia. Os recursos eram escassos e, muitas vezes, não eram suficientes sequer para manter uma secretária ou pagar as despesas mais básicas. Minha primeira preocupação foi conscientizar os colegas de que nenhuma entidade consegue sobreviver sem o compromisso financeiro de seus associados. Passei a visitar empresas e profissionais para incentivar o pagamento das mensalidades. Aos poucos, esse trabalho deu resultado e conseguimos criar uma base mais sólida para a manutenção da Associação.

Nossa estrutura era extremamente modesta. Funcionávamos em uma pequena sala próxima ao Sindicato dos Produtores de Vinho, na Avenida Osvaldo Aranha. Havia apenas uma mesa, um armário, uma máquina de escrever e, mais tarde, conseguimos adquirir uma linha telefônica, que na época representava um investimento importante e foi motivo de comemoração. Hoje, pode parecer algo simples, mas, naquele momento, significava dar um passo importante na organização da entidade.

O grande desafio da minha gestão surgiu quando o Brasil recebeu a responsabilidade de sediar a terceira Jornada Latino-Americana de Viticultura e Enologia. O primeiro encontro havia sido realizado no Uruguai e o segundo, na Argentina. Quando chegou a nossa vez, a Associação não possuía estrutura nem recursos para organizar um evento dessa dimensão.

A solução foi unir esforços com a Embrapa Uva e Vinho, que também tinha interesse em promover

o Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. Construímos uma parceria extremamente importante. As reuniões de organização passaram a acontecer nas dependências da Embrapa, dividimos responsabilidades entre dezenas de colaboradores e cada integrante da comissão assumiu uma tarefa específica, desde a correspondência internacional até a organização financeira, hospedagem e programação científica.

Como não havia recursos iniciais, todos os integrantes da comissão organizadora fizeram sua própria inscrição antecipadamente, contribuindo com o equivalente a cem dólares cada um. Esse dinheiro permitiu iniciar os primeiros trabalhos.

O resultado superou todas as expectativas. Recebemos mais de 800 participantes, com grande presença de profissionais da Argentina, Chile, Uruguai e de diversas regiões brasileiras. Foi, até então, o maior encontro técnico da vitivinicultura realizado no país. O evento fortaleceu a imagem da Associação, ampliou sua visibilidade internacional e ainda deixou recursos financeiros que permitiram estruturar melhor a entidade nos anos seguintes.

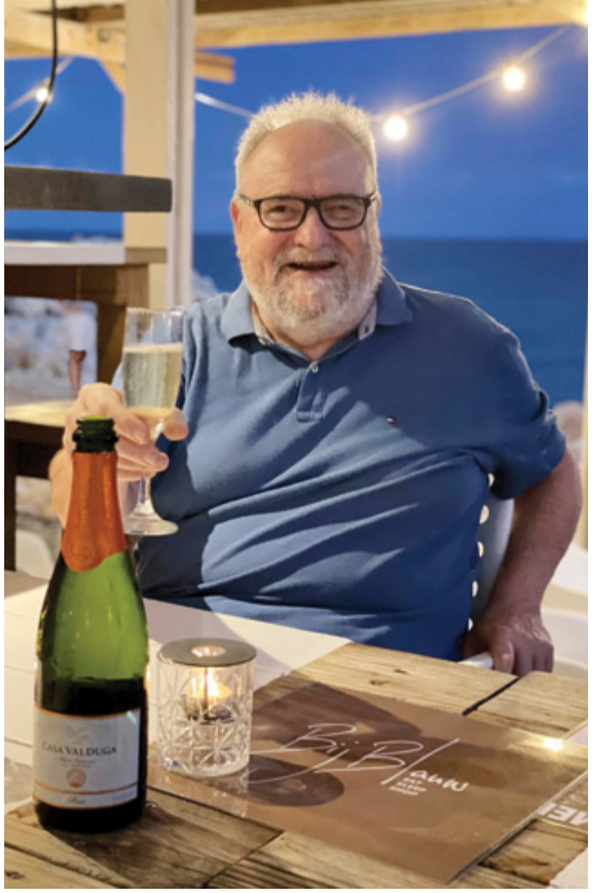
Tenho muito orgulho de ter contado com a colaboração de inúmeros colegas durante essa caminhada. Ninguém constrói uma instituição sozinho. Recebi apoio de profissionais como Werner Schumacher, Cléber Andrade, Carlos Abarzúa, Firmino Splendor, da equipe da Embrapa e de tantos outros que colocaram seu conhecimento e seu tempo a serviço da Associação.

Além da atuação na ABE, também participei intensamente da formação da enologia brasileira. Como professor de Viticultura, colaborei na elaboração do currículo do primeiro Curso Superior de Enologia do Brasil. Para isso, estudamos modelos adotados em importantes regiões produtoras da França, analisando suas legislações e seus sistemas de ensino para construir um currículo adaptado à realidade brasileira. Recebemos especialistas franceses, promovemos diversas reuniões técnicas e, em 1995, iniciou-se a primeira turma do curso superior.

Essa história também teve um significado especial para minha família. Meu filho acabou ingressando justamente na primeira turma do Curso Superior de Enologia e seguiu carreira na área, dando continuidade a uma trajetória que sempre esteve ligada ao ensino e à vitivinicultura.
Ao longo de toda a minha vida profissional acompanhei uma profunda transformação do setor. Quando comecei, estudar Enologia era privilégio de poucos. Eu mesmo só consegui concluir minha formação porque trabalhava enquanto estudava e, durante um período, morei dentro da própria escola onde fazia o curso técnico. A realidade era muito diferente da atual.

Hoje, a vitivinicultura brasileira alcançou um nível de excelência que parecia distante naquela época. A Avaliação Nacional de Vinhos, os concursos promovidos pela Associação e os inúmeros eventos técnicos ajudaram a divulgar a qualidade dos nossos produtos e a formar uma verdadeira cultura do vinho no Brasil. Mas acredito que o maior legado da ABE continua sendo a união entre os profissionais. Foi essa capacidade de trabalhar coletivamente, compartilhar conhecimento e construir objetivos comuns que permitiu à enologia brasileira alcançar o reconhecimento de que desfruta atualmente".

> “Como professor de Viticultura, colaborei na elaboração do currículo do primeiro Curso Superior de Enologia do Brasil.”



WERNER SCHUMACHER

Gestão: 1991/1992

“Continuo acreditando no futuro do vinho brasileiro”

“Quando cheguei à Serra Gaúcha, no início da década de 1980, percebi que, para desenvolver meu trabalho com insumos enológicos, precisava estar muito próximo dos enólogos. Naquela época, eles ainda eram conhecidos, em muitas vinícolas, simplesmente como “os químicos”. Foi convivendo com esses profissionais que construí minha trajetória na vitivinicultura e passei a contribuir para a introdução de novas tecnologias no setor.

Em parceria com empresas italianas, promovíamos palestras e treinamentos para apresentar leveduras selecionadas, enzimas e outros recursos que ainda eram pouco utilizados no Brasil. Era um período de muito aprendizado. Muitas vezes, diante de um problema técnico, recorríamos aos especialistas da Itália por telex, numa troca constante de informações que acabou contribuindo para a evolução da enologia brasileira.

Foi nesse contexto que assumi a presidência da então Associação Brasileira de Técnicos em Enologia e Viticultura. Ninguém queria assumir a entidade naquele momento e aceitei o desafio como uma forma de retribuir tudo o que vinha aprendendo com os enólogos. Embora minha formação fosse em Economia, nunca encontrei resistência. O compromisso com a Associação era mais importante do que a profissão de origem.

Sempre defendi que a entidade deveria ser mais abrangente, reunindo todos os profissionais que atuavam na cadeia do vinho, e não apenas os egressos da Escola de Enologia. Essa visão ajudou a preparar o caminho para a transformação que, mais tarde, resultaria na atual Associação Brasileira de Enologia.

Uma das realizações de que mais me orgulho foi a aquisição da primeira sede própria da entidade. Foi um passo importante para consolidar institucionalmente a Associação e criar bases para seu crescimento.

Mesmo depois da presidência, continuei colaborando com a ABE. Participei da criação do Prêmio

Enólogo do Ano, iniciativa que nasceu para valorizar o profissional responsável pela qualidade dos vinhos brasileiros. Também ajudei a organizar viagens técnicas e intercâmbios internacionais, proporcionando aos enólogos a oportunidade de conhecer outras realidades e trazer novos conhecimentos para o Brasil.

Sempre acreditei que o maior patrimônio da ABE é promover o intercâmbio de experiências. Congressos, palestras, viagens e encontros aproximaram os profissionais e criaram um ambiente de cooperação que foi decisivo para o desenvolvimento da enologia nacional.

Também acompanhei de perto o nascimento da Avaliação Nacional de Vinhos. Participei da organização das primeiras edições e vi uma iniciativa modesta transformar-se em um evento único no mundo, que aproxima produtores e consumidores e valoriza a qualidade dos vinhos brasileiros. Da mesma forma, acompanhei a criação dos concursos promovidos pela ABE, que fortaleceram a confiança da produção nacional e estimularam a busca permanente pela excelência.

Ao longo dessas décadas, a vitivinicultura brasileira expandiu-se para novas regiões e alcançou um nível de qualidade que poucos imaginavam no início dos anos 1980. Os enólogos formados no Rio Grande do Sul levaram conhecimento para diferentes estados brasileiros, enquanto novas técnicas de cultivo abriram possibilidades para a produção de vinhos em regiões antes consideradas improváveis.

Apesar dos desafios que o setor enfrenta, continuo acreditando no futuro do vinho brasileiro. A qualidade evoluiu, os profissionais estão cada vez mais preparados e o consumidor conhece melhor o que é produzido no país. Tenho orgulho de ter participado dessa trajetória e de ver a ABE completar cinquenta anos como uma entidade que ajudou a fortalecer a enologia, valorizar seus profissionais e escrever uma parte importante da história da vitivinicultura brasileira”.

“Participei da organização das primeiras edições da Avaliação Nacional de Vinhos e vi uma iniciativa modesta transformar-se em um evento único no mundo.”



GILMAR PEDRUCCI

Gestão: 1993/1994

"O futuro da vitivinicultura nos coloca diante de um grande desafio em relação ao consumo de álcool"

"A experiência na presidência da ABE representou uma ótima oportunidade de crescimento profissional. Permitiu-me entrar em contato com realidades vitivinícolas distintas, no Brasil e no exterior, proporcionou evolução técnica na avaliação de vinhos e me permitiu participar de concursos internacionais como degustador. Também tive a oportunidade de participar das políticas e estratégias do setor, em contato com entidades do vinho e órgãos públicos.

Entre os principais acontecimentos daquela gestão, destaco a modernização e alteração do Estatuto da entidade, a mudança do nome de ABTVE para ABE, a conclusão do pagamento da primeira sede da entidade, adquirida na gestão anterior, e a inclusão da ABE na Câmara Setorial do Vinho do governo federal.

Também foram importantes as ações em favor da regulamentação da profissão de enólogo, a criação da Avaliação Nacional de Vinhos e a estruturação da participação conjunta dos profissionais brasileiros em concursos internacionais, sob a gestão da ABE. Essa iniciativa permitiu que pequenas cantinas também conquistassem visibilidade no cenário internacional.

Creio que todas essas iniciativas representaram conquistas importantes. Cada uma delas ajudou a superar décadas de pouca valorização do enólogo brasileiro no plano empresarial. O reconhecimento do enólogo como um dos pilares de sustentação dos negócios do vinho aconteceu por meio dessas atividades e, principalmente, pela soma de todas elas.

Vejo a ABE como um dos mais importantes organismos de promoção e divulgação do vinho brasileiro, tanto pelos eventos que realiza quanto pela influência que exerce no crescimento técnico dos enólogos. Depois dos cursos formais de Enologia, a entidade é um dos principais espaços de apoio e formação do profissional brasileiro, por meio de treinamentos, degustações, viagens técnicas, participação em concursos e tantas outras atividades. A criação do Curso Superior de Enologia foi outro passo importante. Da mesma forma, a regulamentação da profissão foi uma grande conquista. Fizemos esforços e encaminhamos documentos desde

a gestão de Werner Schumacher, passando pela minha e por todas as presidências posteriores, até a aprovação da regulamentação.

Mais tarde, participei, como representante da ABE, dos trabalhos conduzidos pelo Ministério do Trabalho para a construção da Descrição de Competências e Habilidades dos Enólogos, Perfumistas e Aromistas para a Classificação Brasileira de Ocupações.

As viagens técnicas, os simpósios, encontros, cursos e iniciativas de promoção da cultura do vinho são fatores importantíssimos para a evolução do enólogo e do vinho brasileiro. Fico muito feliz cada vez que vejo enólogos brasileiros participando de viagens técnicas e atuando como jurados em concursos internacionais.

A ABE é um catalisador das ações de promoção do vinho brasileiro. A cada profissional, jornalista ou influenciador que participa de nossas atividades, contribuímos para ampliar a valorização e a divulgação do vinho. A própria Avaliação Nacional de Vinhos, ao criar competitividade entre os produtores nacionais, acrescenta pontos importantes aos olhos dos consumidores.

A participação crescente das mulheres na ABE é outro motivo de satisfação. A entidade sempre foi inovadora, e não existe inovação sem a participação plena das mulheres. Somos mais fortes por conta das enólogas brasileiras.

Entre os grandes eventos promovidos pela ABE, a Avaliação Nacional de Vinhos ocupa lugar muito especial. O Concurso do Espumante Brasileiro também tem enorme importância, porque estamos entre os melhores produtores de espumantes do mundo. O Brazil Wine Challenge, por sua vez, nos insere no circuito mundial de concursos e demonstra nossa força técnica e qualitativa.

Sou favorável à expansão da vitivinicultura brasileira por diferentes regiões do país. Temos uma diversidade enorme de solos e climas, criando possibilidades de tipos de vinhos e propostas diferenciadas.

O futuro da vitivinicultura nos coloca diante de um grande desafio em relação ao consumo de álcool. Os novos hábitos e crenças estão afetando o consumo e exigindo novas rotas criativas. Precisamos melhorar também os vinhos e espumantes sem álcool, desenvolvendo produtos que ofereçam ao consumidor uma experiência diferente e de qualidade".

> “A ABE é um catalisador das ações de promoção do vinho brasileiro.”



ADRIANO MIOLO

Gestão: 1995/1996/1997

"A Enologia foi fundamental para transformar o vinho brasileiro"

"Assumir a presidência da Associação Brasileira de Enologia representou uma responsabilidade de muito especial. A Enologia está na origem da minha trajetória profissional e sempre foi uma profissão que defendi com orgulho. Antes de ser empresário do vinho, sou enólogo. Foi essa formação que me ensinou a compreender a videira, os diferentes terroirs e a importância do conhecimento para a evolução da vitivinicultura.

Estar à frente da ABE significava representar profissionais que tiveram participação decisiva na transformação do vinho brasileiro. Representávamos uma profissão, mas também uma vitivinicultura que evoluía rapidamente e precisava acreditar em sua qualidade, mostrando ao Brasil e ao mundo aquilo que já éramos capazes de produzir.

Foram três anos de trabalho e conquistas. Intensificamos a presença do vinho brasileiro nos concursos internacionais, ampliando o envio de amostras de vinhos e espumantes ao exterior e, por meio de parcerias, a participação de enólogos brasileiros como jurados. Era uma forma de colocar nossos produtos e profissionais diante do mundo, ampliando a visibilidade e o reconhecimento da qualidade construída aqui.

Sempre enxerguei a ABE como fundamental para o desenvolvimento da Enologia brasileira. Desde sua criação, aproxima profissionais, promove conhecimento e abre oportunidades para conhecer outras realidades vitivinícolas. Viagens técnicas, simpósios, cursos e intercâmbios foram importantes para várias gerações. Conhecer o que se faz em outros países nunca significou reproduzir modelos, mas compreender e valorizar aquilo que temos no Brasil.

A criação do Curso Superior de Enologia, assim como a regulamentação da profissão de enólogo no Brasil, representou uma conquista que deu reconhecimento e identidade à categoria. São avanços que as novas gerações encontram como realidade estabelecida, mas que resultaram de muitos anos de mobilização.

A ABE também teve participação decisiva na construção de uma cultura do vinho no Brasil. Durante muito tempo, o produto importado era percebido como naturalmente superior ao nacio-

nal. Era preciso mudar essa percepção, e isso não poderia ser feito apenas dizendo que o vinho brasileiro era bom. Precisávamos mostrar qualidade.

Esse trabalho foi construído safra após safra, nos vinhedos e nas vinícolas, mas também pelas iniciativas da Associação. A Avaliação Nacional de Vinhos teve contribuição extraordinária nesse sentido. Ao apresentar anualmente aquilo que uma safra brasileira tinha de melhor, aproximou os enólogos dos consumidores, da imprensa e de profissionais de diferentes áreas, ajudando o Brasil a conhecer melhor o próprio vinho.

O Concurso do Espumante Brasileiro valorizou uma categoria na qual o país demonstrou extraordinária vocação. O Brazil Wine Challenge ajudou a inserir o Brasil no circuito internacional dos concursos, reunindo jurados de diferentes países e permitindo que nossos vinhos fossem avaliados pelos mesmos critérios utilizados em outras regiões do mundo.

A presença internacional foi fundamental para aumentar a confiança no vinho brasileiro. Essa é uma bandeira que sempre carreguei comigo. Em viagens, feiras e eventos, procurei falar sobre o Brasil vitivinícola. Sempre acreditei que não deveríamos ter qualquer complexo diante dos grandes países produtores. Temos uma história e uma diversidade que precisam ser apresentadas como nossa própria identidade.

Essa diversidade cresceu com a expansão da vitivinicultura para novas regiões do país. Hoje temos produção em diferentes estados, climas, altitudes e condições de cultivo. Cada território exige conhecimento, pesquisa, experimentação e profissionais preparados para interpretar suas particularidades.

Ao olhar para os 50 anos da ABE, percebemos o quanto a vitivinicultura brasileira mudou, mas também precisamos considerar os desafios futuros. O mundo vive uma queda no consumo de vinho, os hábitos das novas gerações estão mudando e cresce a discussão em torno das bebidas alcoólicas. É uma realidade que o setor precisa enfrentar com responsabilidade. Precisamos entender o consumidor, comunicar melhor e investir em qualidade, inovação e sustentabilidade. O vinho nasce da agricultura, movimenta territórios, gera empregos, preserva paisagens, estimula o turismo e está ligado à gastronomia, à história e à cultura. É preciso comunicar tudo isso sem deixar de defender o consumo responsável.

Nesse cenário, o papel do enólogo também continuará evoluindo. Não basta dominar a elaboração. O profissional precisa compreender o território, o mercado, as mudanças de comportamento e aquilo que o consumidor procura. A formação técnica continuará sendo nossa base, mas será necessário ampliar esse olhar.

Vejo a ABE com um papel importante também nos próximos 50 anos. A entidade nasceu da união dos enólogos e cresceu acompanhando a transformação da vitivinicultura brasileira. Continuará sendo um espaço de conhecimento, troca, representação e defesa da profissão, mas também uma voz importante do vinho brasileiro.

Ter presidido a ABE foi uma oportunidade de contribuir com essa história e compreender a importância do trabalho coletivo. Nenhum avanço da vitivinicultura brasileira foi construído por uma única pessoa, vinícola ou geração. O que conquistamos é resultado de muitas pessoas que estudaram, pesquisaram, experimentaram, compartilharam conhecimento e acreditaram no potencial do Brasil".

> “A Enologia foi fundamental para dar ao enólogo o reconhecimento profissional que ele conquistou ao longo das últimas décadas.”



GILBERTO PEDRUCCI

Gestão: 1998/1999

"A ABE construiu uma característica fundamental: manteve-se fiel à sua essência técnica"

"A presidência da Associação Brasileira de Enologia representou uma mudança decisiva na minha vida. Redefiniu minha trajetória profissional e abriu caminho para realizar um sonho: criar minha própria vinícola.

Quando presidi a ABE, entre 1998 e 1999, era enólogo da Peterlongo, onde trabalhei durante 24 anos. Foi nas viagens promovidas pela Associação que surgiu a inspiração para empreender. Ao conhecer pequenas vinícolas familiares da Europa, percebi que poderia construir um negócio próprio sem deixar a profissão de enólogo. Poucos anos depois, adquiri um prédio histórico em Garibaldi, restaurei o espaço e iniciei a vinícola da minha família. Devo essa decisão, em grande parte, à experiência vivida na ABE.

A presidência também ampliou meus horizontes como líder. Aprendi a representar uma categoria, dialogar com instituições e construir relacionamentos. Mais tarde, presidi o Rotary Club de Garibaldi, a Festa Nacional do Espumante, a Associação dos Vinicultores de Garibaldi, o Sindivinho e integrei a diretoria da Fiergs. A ABE foi a grande escola que tornou tudo isso possível.

Entre as contribuições da nossa gestão, destaco o início da profissionalização da Associação. Buscamos organizar a administração, recuperar receitas, controlar despesas e estabelecer uma estrutura para as futuras diretorias. Uma decisão acertada foi a contratação da secretária executiva Eliane Cerveira, cuja dedicação e competência ajudaram a consolidar uma nova fase da entidade. Assumimos uma situação financeira diferente daquela que imaginávamos, mas concluímos o mandato com a Associação fortalecida.

Também ampliamos a participação dos enólogos nas atividades internacionais. Até então, era comum que apenas o presidente representasse a ABE em concursos e missões técnicas. Implantamos um sistema de revezamento entre os integrantes da diretoria, permitindo que mais profissionais tivessem acesso a essas experiências. O contato com outras regiões produtoras e tecnologias contribuiu para formar lideranças e ampliar o conhecimento da enologia brasileira. Naquele período, promovemos mudanças na Avalia-

ção Nacional de Vinhos. Elaboramos regulamentos mais claros para disciplinar a participação das vinícolas e tornar o processo transparente e equilibrado, fortalecendo a credibilidade de um evento que se tornaria referência da vitivinicultura brasileira.

Guardo uma lembrança especial da safra de 1999, considerada uma das melhores da história recente da vitivinicultura nacional. As condições climáticas excepcionais permitiram elaborar vinhos de altíssima qualidade. Costumo dizer que, se uma safra como aquela acontecesse atualmente, os resultados seriam ainda melhores, graças à evolução tecnológica e à experiência acumulada pelos enólogos.

Ao longo de sua história, a ABE manteve uma característica fundamental: a fidelidade à sua essência técnica. Em um setor que convive com divergências institucionais e interesses empresariais, preservou o compromisso com a valorização do enólogo, a qualidade dos vinhos brasileiros e o desenvolvimento da vitivinicultura. Essa postura lhe garantiu respeito e credibilidade.

A formação profissional sempre foi uma de suas maiores contribuições. Congressos, simpósios, degustações, palestras e viagens técnicas permitiram que muitos enólogos conhecessem importantes regiões produtoras. Considero essa vivência internacional indispensável para alcançar a excelência. Não basta estudar livros ou equipamentos; é preciso conhecer os terroirs, conversar com outros enólogos e compreender diferentes culturas do vinho.

Os concursos nacionais e internacionais também tiveram papel decisivo na evolução dos nossos produtos. Estimularam a busca pela excelência e ampliaram o reconhecimento dos vinhos brasileiros no exterior. Se antes o Brasil era lembrado apenas pelo futebol e pelo carnaval, hoje também desperta interesse pela qualidade de seus vinhos e espumantes.

Outro movimento positivo foi a expansão da vitivinicultura para diversas regiões do país. Novos polos produtores fortaleceram a cultura do vinho, geraram desenvolvimento econômico, impulsionaram o enoturismo e abriram oportunidades profissionais. O vinho transforma as comunidades onde se estabelece. Naturalmente, nem todos os projetos terão sucesso. A vitivinicultura exige tempo, persistência e paixão. Acredito que a seleção acontecerá menos entre estados e mais entre projetos capazes de construir identidade e qualidade.

O setor também acompanha mudanças no comportamento dos consumidores e o surgimento de produtos como os vinhos desalcoolizados. Vejo espaço para esse mercado, mas acredito que ocupará um segmento específico, sem substituir o vinho tradicional. O tempo mostrará quais tendências permanecerão. O que nunca muda é a importância da qualidade, da autenticidade e do compromisso com o consumidor.

Ao recordar minha passagem pela presidência da ABE, percebo que recebi muito mais do que a oportunidade de administrar uma entidade. A Associação ampliou minha visão de mundo e influenciou decisivamente minha trajetória profissional. Tenho orgulho de ter contribuído para essa história e de ver que iniciativas implantadas naquela época continuam produzindo resultados. Esse talvez seja o maior legado de um dirigente: ajudar a construir uma instituição cada vez mais forte para as gerações que virão".

> “Mais do que uma atividade agrícola, o vinho transforma as comunidades onde se estabelece.”



CLEBER ANDRADE
(in memoriam)

Gestão: 2000/2001

"Presença e compromisso marcaram sua trajetória na ABE"

Presença talvez seja uma das palavras que melhor definem a relação de Cleber Andrade com a Associação Brasileira de Enologia. Profissional participativo e presidente atuante, acompanhava de perto as programações da entidade e fazia da convivência uma parte importante da vida associativa. Comunicativo, acolhedor e descontraído, gostava de cantar, declamar e reunir as pessoas ao redor da mesa, sempre acompanhado por uma bela taça de vinho. Levava a sério os compromissos da profissão sem abrir mão da alegria que marcava seu jeito de estar entre os colegas.

Foi com esse perfil que assumiu a presidência da ABE na virada do milênio, conduzindo a entidade em 2000 e 2001. O período reuniu ações voltadas à valorização profissional, à articulação institucional e à crescente aproximação da Enologia brasileira com outros países.

Uma das pautas que recebeu atenção durante sua gestão foi a regulamentação da profissão de enólogo. Era uma construção de diferentes gestões, que exigia continuidade, articulação e representação. Cleber manteve a ABE mobilizada em torno dessa causa, buscando o reconhecimento legal da profissão e a valorização da formação e das atribuições do enólogo.

A aproximação com os associados esteve presente também na promoção de convênios e parcerias que oferecessem benefícios aos profissionais ligados à entidade, fortalecendo o vínculo da ABE com seu corpo social.

O biênio coincidiu ainda com um momento importante para a organização da vitivinicultura brasileira. Em junho de 2000, Cleber participou da inauguração da primeira sede do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), instalada junto ao Laboratório de Referência Enológica do Estado, marcando uma nova etapa institucional do setor.

No mesmo ano, esteve em Bordeaux, na França, participando da Assembleia Geral da União Internacional de Enólogos. A representação aproximava a ABE dos debates internacionais da profissão e fortalecia relações com entidades e profissionais de outros países.

Essa conexão ganhou também uma dimensão prática. Cleber coordenou uma missão técnica aos Estados Unidos, com uma programação em vinícolas de Napa Valley e Sonoma, na Califórnia. O intercâmbio permitiu aos profissionais brasileiros conhecer outros territórios vitivinícolas, técnicas, modelos de produção e diferentes realidades da atividade.

Outro trabalho que ganhou intensidade foi a presença do Brasil nos concursos internacionais. A ABE ampliou o envio de vinhos e espumantes brasileiros para essas competições e, paralelamente, trabalhou para inserir enólogos brasileiros nos júris. Assim, não apenas os produtos nacionais conquistavam espaço no exterior: os profissionais do país também passavam a participar dos principais ambientes internacionais de avaliação e intercâmbio técnico.

Foi, porém, no espumante que a gestão de Cleber deixou um de seus registros mais emblemáticos. A qualidade que o produto brasileiro vinha demonstrando e o reconhecimento que conquistava dentro e fora do país levaram a ABE a entender que ele já merecia uma avaliação própria. Dessa percepção nasceu, durante sua presidência, a primeira edição do Concurso do Espumante Brasileiro.

A criação de um concurso exclusivo reconhecia a identidade que o espumante começava a construir na vitivinicultura nacional e estabelecia um espaço de avaliação técnica dedicado às particularidades e à evolução do produto brasileiro.

A primeira edição ganhou ainda maior significado com a presença de Félix Aguinaga, então presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), integrando o corpo de jurados. A participação da principal autoridade da organização internacional reforçava a relevância da iniciativa e a aproximação que a ABE vinha construindo com instituições e profissionais de outros países.

Entre a defesa da profissão, o intercâmbio técnico, a representação institucional, a inserção internacional e a criação de um concurso que ajudaria a valorizar um dos produtos mais representativos da vitivinicultura brasileira, Cleber conduziu uma gestão marcada pelo envolvimento.

Essa talvez seja a imagem que melhor permaneça de sua passagem pela presidência: a de alguém que não apenas ocupava o cargo, mas estava presente. Nas programações, nas articulações, nas viagens, nas causas da profissão e, sobretudo, entre as pessoas. Com seu jeito comunicativo, alegre e agregador, fez da presidência uma expressão de seu compromisso com a ABE e com a Enologia brasileira.



ANTONIO CZARNOBAY

Gestão: 2002/2003

"A expansão da vitivinicultura para novas regiões brasileiras é um fenômeno muito bem-vindo"

"Minha experiência como presidente da Associação Brasileira de Enologia foi profissionalmente muito positiva, principalmente pela representatividade que a função proporcionava. Ao mesmo tempo em que divulgávamos a ABE e suas ações, fui me tornando conhecido em todo o país, especialmente entre as entidades e as pessoas ligadas ao setor.

A participação em concursos internacionais de vinhos também foi muito importante. Essa atuação me possibilitou chegar à vice-presidência da União Internacional de Enólogos, sendo o primeiro não europeu a integrar a diretoria da entidade.

Foram muitos os acontecimentos marcantes daquela gestão, entre eles a Avaliação Nacional de Vinhos, o Concurso do Espumante Brasileiro e, especialmente, a honra de presidir a ABE na realização do 1º Concurso Internacional de Vinhos do Brasil. Considero que as grandes conquistas de uma gestão estão justamente nos eventos que a entidade promove e mantém ao longo do tempo. Cada Avaliação Nacional de Vinhos, cada palestra técnica e cada Degustação Temática representam uma conquista, porque demonstram a continuidade de um trabalho realizado em conjunto com toda a diretoria. Também considero fundamental o apoio da ABE à divulgação e à valorização do vinho brasileiro.

As safras de 2003 foram especialmente marcantes para mim. Naquele período, eu estava na Vinícola Aurora e tivemos a oportunidade de lançar um Millésime daquela safra, algo reservado às colheitas de grande destaque. Foi uma experiência particularmente importante, tanto profissional quanto pessoalmente.

A ABE tem um papel fundamental no mundo do vinho brasileiro. Sua atuação na valorização do nosso produto ocorre de maneira independente de interesses comerciais, por meio dos eventos, cursos, palestras, simpósios, degustações e, mais recentemente, das viagens técnicas. A Avaliação Nacional de Vinhos, em especial, teve papel decisivo na consolidação do vinho brasileiro e no estímulo à melhoria da qualidade, tanto nos cuidados com

os vinhedos e na elaboração dos vinhos quanto no aperfeiçoamento técnico e na evolução tecnológica do setor.

Como entidade de classe, a ABE também possui uma atuação abrangente na formação e no aperfeiçoamento dos enólogos brasileiros. Os cursos e palestras técnicas promovidos pela associação têm justamente esse propósito. Procuramos ainda colaborar com as instituições de ensino, disponibilizando profissionais para cursos e palestras e fornecendo amostras de vinhos para degustações técnicas. Na criação do Curso Superior de Enologia, a participação da ABE foi principalmente de apoio, mas reconhecemos a importância fundamental que essa formação representa para a evolução do setor.

Da mesma forma, na regulamentação da profissão de enólogo, a participação da ABE foi e continua sendo importante. Os trâmites burocráticos e políticos são complexos, mas a entidade sempre esteve presente nas discussões e continuará participando das decisões relacionadas à profissão.

A contribuição da ABE para a formação de uma cultura do vinho no Brasil é, a meu ver, não apenas importante, mas fundamental. Entre as entidades ligadas ao nosso setor, a ABE desempenha um papel de grande relevância, promovendo conhecimento, aproximando profissionais e difundindo o vinho brasileiro.

A crescente participação das mulheres na enologia é outro motivo de satisfação. Essa presença vem aumentando não apenas numericamente, mas também em importância e qualidade. Já tivemos uma enóloga distinguida como “Enólogo do Ano”, e certamente outras virão. Não tenho dúvida de que teremos, em breve, uma mulher na presidência da ABE.

A expansão da vitivinicultura para novas regiões brasileiras é um fenômeno relativamente recente, mas muito bem-vindo. Essa diversidade tende a fortalecer o setor, especialmente quando essas novas regiões demonstram capacidade de produzir vinhos de qualidade. Alguns desses vinhos já vêm conquistando medalhas em importantes concursos internacionais, o que demonstra o potencial dessas áreas.

Quanto ao futuro da vitivinicultura, vejo um cenário complexo e preocupante. A queda do consumo ocorre principalmente entre os jovens, e as campanhas contra o consumo de álcool são difíceis de enfrentar, por razões evidentes. Precisamos trabalhar permanentemente na divulgação do vinho, valorizando sua dimensão cultural e alimentar e, sobretudo, defendendo o consumo responsável e moderado.

Acredito que esse também será um dos desafios da ABE nas próximas décadas: continuar contribuindo para a valorização do vinho brasileiro, para o conhecimento e para a formação de profissionais, mantendo viva a importância da enologia no desenvolvimento da nossa vitivinicultura”.

“Na regulamentação da profissão de enólogo, a participação da ABE foi e continua sendo importante.”



DIRCEU SCOTTÁ

Gestões: 2004/2005/2006/2007

"Os resultados alcançados em concursos nacionais e internacionais comprovam a evolução da nossa enologia"

"A presidência da Associação Brasileira de Enologia representou um dos momentos mais importantes da minha trajetória profissional. Foram quatro anos à frente da entidade, um período único na história da ABE, que me proporcionou um grande amadurecimento e a oportunidade de trabalhar não apenas em defesa dos enólogos, mas também do vinho brasileiro. Conviver com as demais entidades do setor, participar de eventos, representar a Enologia em Brasília e buscar avanços para a profissão ampliou minha visão sobre a importância da atuação coletiva.

Nossa gestão teve como objetivo fortalecer a ABE, aproximar instituições e ampliar a presença da enologia brasileira. Um dos primeiros passos foi integrar profissionais de novas regiões produtoras, criando representações em Santa Catarina e no Vale do São Francisco, numa época em que esses polos começavam a ganhar relevância. Foi uma iniciativa que antecipou a expansão da vitivinicultura brasileira e reforçou o caráter verdadeiramente nacional da entidade.

Também investimos fortemente na qualificação profissional. Trabalhamos pela criação do curso superior de Enologia, promovemos palestras, viagens técnicas e intercâmbios de conhecimento, além de estruturarmos uma biblioteca técnica para os associados. Acreditávamos que a valorização do enólogo passava, necessariamente, pela formação permanente e pelo acesso ao conhecimento.

Outro marco importante foi a criação da homenagem ao Enólogo do Ano, reconhecimento que permanece até hoje como uma das mais importantes distinções da categoria. Da mesma forma, dedicamos grande esforço à regulamentação da profissão, participando de inúmeras reuniões e articulações políticas em Brasília. Embora o caminho tenha sido longo e repleto de desafios, tenho a convicção de que ajudamos a construir as bases para essa conquista.

Na área técnica e institucional, buscamos aproximar a ABE da pesquisa científica. Em parceria com a Embrapa, realizamos importantes congressos na-

cionais e latino-americanos de Viticultura e Enologia, reunindo pesquisadores e profissionais de diversos países.

Também promovemos avanços na Avaliação Nacional de Vinhos, que passou a realizar, pela primeira vez, uma degustação simultânea entre Bento Gonçalves e São Paulo por videoconferência, ampliando seu alcance e estabelecendo um novo recorde de público.

No cenário internacional, vivemos momentos históricos. Pela primeira vez um enólogo brasileiro passou a integrar a diretoria da União Internacional de Enólogos e conseguimos trazer ao Brasil, também pela primeira vez fora da Europa, a Assembleia Geral da entidade, reunindo representantes de diversos países. Esses acontecimentos contribuíram para projetar a enologia brasileira e demonstraram o reconhecimento internacional que o nosso trabalho vinha conquistando.

Sempre fiz questão de lembrar que toda essa construção foi possível graças ao trabalho voluntário dos enólogos. Presidentes, diretores e colaboradores sempre dedicaram seu tempo de forma espontânea, normalmente após o expediente, movidos apenas pelo compromisso com a profissão e com o desenvolvimento do setor. Esse espírito de cooperação sempre foi uma das maiores forças da ABE.

Também acompanhei a crescente participação das mulheres na enologia brasileira. A associação sempre foi aberta e inclusiva, e é gratificante ver cada vez mais enólogas ocupando posições de destaque, assumindo responsabilidades técnicas e contribuindo decisivamente para a evolução da vitivinicultura nacional.

Olhando para o futuro, acredito que o Brasil ainda possui enorme potencial de crescimento. Apesar da redução do consumo em mercados tradicionais, nosso consumo per capita ainda é baixo e oferece grandes oportunidades de expansão. Além disso, somos um país único, reunindo três diferentes modelos de viticultura — de clima temperado, de dupla poda e tropical —, uma diversidade que poucos países possuem e que nos permite produzir vinhos, espumantes e sucos de excelente qualidade.

Acredito que a missão da ABE continua sendo fortalecer o profissional, incentivar a busca permanente pela qualidade e promover o vinho brasileiro acima de interesses individuais ou empresariais. Os resultados alcançados em concursos nacionais e internacionais comprovam a evolução da nossa enologia. Tenho muito orgulho de ter participado dessa história e de saber que, ao lado de tantos colegas, ajudamos a construir uma associação cada vez mais forte e respeitada".

> “É gratificante ver cada vez mais enólogas ocupando posições de destaque e contribuindo decisivamente para a evolução da vitivinicultura nacional.”



CARLOS ABARZÚA

Gestão: 2008/2009

"Tenho orgulho de ter sido o primeiro presidente estrangeiro da história da ABE"

"Assumir a presidência da Associação Brasileira de Enologia foi um dos momentos mais importantes da minha trajetória profissional. Já vivia no Brasil havia alguns anos, mas foi o convite de Adriano Miolo para integrar a diretoria que me aproximou da enologia nacional. Como jovem enólogo estrangeiro, passei a conhecer melhor as pessoas, as instituições e a realidade do setor. A ABE abriu portas que mudaram minha vida profissional.

Atuei em diferentes diretorias até ser eleito presidente. Tenho orgulho de ter sido, provavelmente, o primeiro e único presidente estrangeiro da entidade. Nunca encontrei resistência por isso. Pelo contrário, sempre fui acolhido pelos colegas, reconhecimento que acredito ter vindo do trabalho desenvolvido ao longo dos anos. A ABE sempre foi construída pelo diálogo e pela colaboração.

A presidência ampliou minha visão sobre a vitivinicultura brasileira. Passei a representar a Associação em instituições como o Ibravin e a Uvibra, além de participar de encontros e viagens técnicas. Conhecer outras regiões produtoras, trocar experiências e levar o nome da enologia brasileira ao exterior contribuiu para ampliar nosso conhecimento técnico.

Entre as realizações daquele período, uma das que mais me dá satisfação é a criação da Taça Brasileira de Espumante. A ideia surgiu durante uma reunião da diretoria, quando percebemos que o Brasil ainda não possuía uma taça desenvolvida especialmente para valorizar esse produto. Iniciamos um trabalho em parceria com a Embrapa e, posteriormente, com a Cristais Strauss. Reunimos dezenas de modelos utilizados no mundo, avaliamos formatos, desenvolvemos protótipos e realizamos testes técnicos para definir o melhor desempenho sensorial. Chegamos a um modelo que se tornou referência para o espumante brasileiro. Hoje talvez a taça mereça uma atualização, mas continua representando um momento importante da história da ABE.

Outra iniciativa marcante foi o lançamento da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, criada para difundir conhecimento técnico e fortalecer a Associação como referência para os profissionais do setor. Participei também das primeiras Avaliações Nacionais de Vinhos, quando a metodologia era diferen-

te. Um pequeno grupo de enólogos selecionava as amostras com a Embrapa, sob coordenação do pesquisador Alberto Miele. Lembro até hoje da primeira edição, realizada em Bento Gonçalves, em um dia de neve. Naquele momento, os resultados ainda não identificavam as vinícolas participantes. Com os anos, a Avaliação ganhou dimensão nacional e se transformou em um dos maiores eventos do vinho no mundo, valorizando a produção brasileira.

Quando cheguei ao Brasil, em 1984, para fazer um estágio na Chandon, a realidade era diferente. Predominavam os vinhedos em latada, poucas empresas elaboravam espumantes e os parâmetros de qualidade eram outros. A evolução nessas quatro décadas foi extraordinária. Novas tecnologias, sistemas de condução, regiões produtoras e conhecimento técnico permitiram que os vinhos brasileiros alcançassem excelência reconhecida internacionalmente.

A ABE teve participação decisiva nessa transformação. Concursos como o Brazil Wine Challenge e o Concurso do Espumante Brasileiro ajudaram a mostrar ao mundo a qualidade dos nossos produtos, oferecendo referências aos produtores e ampliando a credibilidade do vinho brasileiro nos mercados internacionais.

O espumante teve papel especial nessa trajetória, abrindo as portas para o reconhecimento internacional da nossa vitivinicultura. Graças às características da Serra Gaúcha, à tecnologia e ao trabalho das vinícolas, construímos uma identidade forte nesse segmento. Hoje os vinhos tranquilos também conquistaram espaço, mas o espumante continua sendo uma das grandes referências nacionais.

Outro avanço foi a valorização da profissão de enólogo. Quando iniciei minha carreira, era uma atividade predominantemente masculina e pouco reconhecida. Aos poucos, as mulheres passaram a ocupar espaço nas vinícolas e na Associação, enriquecendo a profissão. A Enologia também conquistou reconhecimento técnico e científico, mantendo o diálogo com outras áreas.

Vejo com entusiasmo a expansão da vitivinicultura brasileira. O país possui diferentes terroirs capazes de produzir excelentes vinhos. Regiões do Sudeste, do Planalto Central e de outros estados já demonstram esse potencial. Acredito, entretanto, que a Serra Gaúcha continuará sendo uma grande referência nacional, especialmente nos espumantes, por suas condições naturais.

Os desafios futuros também são claros. O consumo de vinho no Brasil ainda é baixo em comparação ao de outros países, mas existe potencial de crescimento. Precisamos investir em qualidade, aproximar o consumidor e acompanhar novas demandas, inclusive por produtos de menor teor alcoólico ou sem álcool. Pessoalmente, acredito que o vinho tradicional manterá seu espaço, por sua ligação com a gastronomia, o convívio e o prazer de compartilhar momentos.

Também será importante acompanhar as mudanças provocadas pelo acordo entre Mercosul e União Europeia, buscando competitividade para os produtores brasileiros. Tenho confiança de que, com união, qualidade e inovação, nossa vitivinicultura continuará crescendo.

Olhando para minha trajetória, sinto enorme satisfação por ter participado dessa história. A ABE sempre foi um espaço de amizade, conhecimento, integração e construção coletiva. Poder contribuir para esse crescimento foi uma das maiores honras da minha carreira".

> “Tenho orgulho de ter contribuído para uma entidade que pertence a todos os profissionais da Enologia.”



CHRISTIAN BERNARDI

Gestões: 2010/2011/2012

"O enólogo deixou de ser um personagem desconhecido e assumiu o papel de protagonista"

"A presidência da Associação Brasileira de Enologia representou um marco na minha trajetória profissional. Eu tinha apenas 29 anos quando assumi, tornando-me um dos presidentes mais jovens da entidade. Essa responsabilidade trouxe visibilidade, acelerou meu crescimento profissional e me permitiu participar de um período de transformação da vitivinicultura brasileira.

Foram três anos de gestão. Eleito para o biênio 2010-2011, permaneci também em 2012, em um mandato de transição para organizar a sucessão e garantir a continuidade do trabalho.

Um dos momentos mais marcantes foi a realização, em Bento Gonçalves, da primeira reunião da União Internacional de Enólogos fora da Europa. Trazer esse encontro ao Brasil representou o reconhecimento da evolução da nossa enologia e projetou internacionalmente a ABE. Naquele período, o Ibravin também desempenhava importante papel na promoção do vinho brasileiro, tendo a Associação como parceira estratégica. Conseguimos ainda dar maior visibilidade aos enólogos. O consumidor passou a reconhecer que, por trás de cada vinho, existe um profissional responsável por transformar o potencial da uva em um produto de qualidade. O enólogo deixou de ser um personagem desconhecido para assumir o papel de protagonista.

Entretanto, acredito que essas conquistas foram consequência de algo ainda mais importante: o ambiente de união criado entre profissionais de empresas concorrentes. Esse talvez seja o maior legado da ABE. As conversas ultrapassavam as reuniões formais. Um colega ligava para outro para pedir opinião sobre uma fermentação, um fornecedor ou qualquer dificuldade técnica. Essa troca ajudou a romper a antiga cultura de guardar segredos industriais. As empresas continuaram concorrendo, mas os profissionais passaram a colaborar, elevando juntos a qualidade da enologia brasileira.

Outro tema recorrente foi a regulamentação da profissão de enólogo. Durante muito tempo acreditamos que seria fundamental para o reconhecimento da categoria. Hoje, porém, percebo que o

mundo mudou. Toda vinícola precisa ter um responsável técnico, função que pode ser exercida por profissionais de diferentes formações. Talvez seja ainda mais importante valorizar o enólogo como autor da obra, aquele que assina um vinho como um artista assina sua criação.

Considero que a contribuição da ABE para a cultura do vinho acontece principalmente de maneira indireta. Nosso trabalho é oferecer suporte técnico, promover conhecimento e incentivar produtos autênticos, com identidade e qualidade. Quanto melhores forem os vinhos brasileiros, maior será a confiança do consumidor.

Acompanhei também com satisfação o crescimento da participação feminina na Enologia. À medida que mais mulheres ingressaram nos cursos, aumentou sua presença nas vinícolas e na ABE. É um movimento geracional que tende a crescer. Não tenho dúvida de que teremos mulheres presidindo a Associação com absoluta naturalidade.

Os eventos organizados pela ABE tiveram papel decisivo nessa evolução. A Avaliação Nacional de Vinhos tornou-se referência, enquanto os concursos internacionais aproximaram o Brasil das principais entidades do mundo e deram visibilidade aos nossos produtos. Cada iniciativa ajudou a consolidar a imagem do vinho brasileiro.

A Associação também procura acompanhar as mudanças do mercado. Um exemplo é a criação do Concurso Brasileiro de Suco de Uva, ampliando sua atuação para um segmento relevante da vitivinicultura nacional. Da mesma forma, precisamos acompanhar os vinhos desalcoolizados, categoria ainda pequena no Brasil, mas que desperta interesse internacional e exige novas tecnologias. A ABE tem promovido encontros técnicos para preparar seus associados, inclusive para compreender que se trata de um produto diferente, destinado a outro consumidor e que exige critérios próprios de avaliação.

Também vejo com entusiasmo a expansão da vitivinicultura para novas regiões. Hoje encontramos vinhedos em Minas Gerais, Goiás, Brasília, interior de São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina e outros estados. Essa diversidade amplia os desafios da ABE como entidade nacional. Por isso, buscamos manter diretores regionais, participar de eventos e fortalecer a comunicação entre profissionais de todo o país.

Quanto mais regiões produzirem vinho, maior será a identificação do brasileiro com esse universo. O consumidor deixará de enxergá-lo apenas como um produto europeu ou importado e passará a reconhecê-lo como parte da própria cultura. Poder visitar um vinhedo próximo de casa fortalece essa relação e amplia o mercado.

Ao olhar para os cinquenta anos da ABE, acredito que seu maior mérito foi construir essa comunidade de profissionais. Eventos, concursos, congressos e reconhecimento internacional são conquistas importantes, mas só foram possíveis porque a Associação conseguiu reunir pessoas, criar confiança e estimular a troca de conhecimento. Fazer com que os enólogos brasileiros crescessem juntos continua sendo, na minha opinião, o maior patrimônio da entidade".

> “O enólogo deixou de ser um personagem desconhecido e assumiu o papel de protagonista na evolução do vinho brasileiro.”



LUCIANO VIAN

Gestão: 2013/2014

"A ABE é uma construção coletiva de muitas gerações de profissionais"

"Uma das características mais marcantes da ABE sempre foi o trabalho coletivo. A figura do presidente nunca foi de alguém que decidia sozinho. As decisões eram construídas pela diretoria, com um compromisso comum: fortalecer a enologia e melhorar a qualidade dos vinhos brasileiros.

Quando assumi, em 2013 e 2014, dei continuidade ao trabalho de gestões anteriores. A força da Associação está justamente nessa continuidade. Cada diretoria acrescenta sua contribuição a uma história construída por muitas gerações.

Um dos maiores ganhos proporcionados pela ABE foi a criação de uma rede de relacionamento entre os enólogos brasileiros. Profissionais e empresas abriram portas uns para os outros, fortalecendo a profissão. Quando comecei minha carreira, formavam-se enólogos, mas a atividade ainda não tinha reconhecimento formal. Muitas vezes, a carteira profissional registrava outras funções, como auxiliar de produção ou gerente. A consolidação da profissão foi uma conquista coletiva.

Durante minha gestão, um dos acontecimentos marcantes foi o aperfeiçoamento da Avaliação Nacional de Vinhos. Realizamos estudos sobre o perfil dos degustadores para tornar o processo mais equilibrado e científico. Percebemos que alguns atribuíam notas mais altas, enquanto outros eram mais rigorosos. Não significava que um fosse melhor, mas que existiam perfis diferentes. Com isso, aperfeiçoamos a composição das mesas, equilibrando os grupos. Também identificamos que equipes menores poderiam manter a mesma qualidade estatística, proporcionando maior agilidade.

Guardo uma lembrança especial da Avaliação Nacional de Vinhos de 2014, quando tivemos Galvão Bueno como degustador, proporcionando grande repercussão nacional. Naquele evento realizamos uma experiência literalmente às cegas: os participantes provaram um vinho vendados, sem qualquer identificação visual. O ambiente ficou em completo silêncio, com todos concentrados na análise sensorial. Foi uma demonstração da força da avaliação como instrumento técnico.

Outro episódio curioso envolveu um vinho com tampa screw cap, novidade na época. As garrafas chegaram para a avaliação com a identificação da empresa na cápsula. Como o sigilo é um dos pilares do evento, diretores pegaram facas e ferramentas e retiraram as identificações de dezenas de garrafas. Uma demonstração do comprometimento de todos com a seriedade do processo.

A evolução do vinho brasileiro está diretamente ligada ao aprendizado proporcionado pelas degustações técnicas da ABE. Ao provar um vinho ainda jovem, antes dos acabamentos, o enólogo compreende melhor o trabalho realizado no vinhedo e na vinificação. Por que determinado vinho apresenta mais equilíbrio ou taninos mais macios? Que decisões levaram àquele resultado? Essa troca estimulou cada profissional a buscar melhorias na própria empresa, contribuindo para elevar a qualidade da produção nacional.

Também houve uma transformação na escolha das variedades cultivadas. Durante muito tempo, a Serra Gaúcha apostou na Cabernet Sauvignon, influenciada pela tendência mundial. Com os anos, percebeu-se que outras uvas apresentavam melhor adaptação às nossas condições, como a Merlot, de ciclo mais adequado ao clima regional. Hoje vemos também a recuperação da Cabernet Franc, que voltou a apresentar excelentes resultados com novos clones e técnicas de manejo. A evolução da vitivinicultura passa por aprender, experimentar e adaptar.

Embora tenha nascido como entidade brasileira, durante muitos anos a atuação da ABE concentrou-se no Sul, onde estava praticamente toda a produção nacional. Na minha gestão, buscamos ampliar essa presença, aproximando profissionais de outras regiões e enviando amostras da Avaliação Nacional de Vinhos para degustações em estados como Bahia e Santa Catarina.

Essa realidade mudou com a expansão da vitivinicultura, impulsionada especialmente pela técnica da dupla poda, que abriu possibilidades de produção onde antes parecia inviável. Surgiram investimentos, vinícolas com estruturas modernas e novos consumidores, contribuindo para o desenvolvimento do setor.

Um dos papéis fundamentais da ABE sempre foi preservar seu caráter técnico, sem perfil político-partidário. Mesmo nas discussões sobre legislação e normas, sua contribuição esteve voltada à qualidade do produto e à valorização dos enólogos.

A formação profissional também recebeu atenção permanente, por meio de cursos, viagens técnicas, congressos e intercâmbios internacionais. Essas experiências permitiram conhecer outras realidades, incorporar tecnologias e acompanhar tendências mundiais.

Tenho orgulho de ter feito parte dessa história. A ABE é uma construção coletiva, realizada por gerações que acreditaram na força da enologia brasileira. O que vemos hoje, com vinhos reconhecidos, profissionais respeitados e produção espalhada pelo país, é resultado desse trabalho contínuo".

> “Cada gestão deixa sua contribuição, mas a história pertence a todos os que ajudaram a construir a entidade.”



JULIANO PERIN

Gestão: 2015/2016

"O trabalho de organização e análise dos dados da ABE ajuda a compreender melhor o setor"

"A minha passagem pela presidência da Associação Brasileira de Enologia, nos anos de 2015 e 2016, representou um marco na minha trajetória profissional. Até então, minha experiência estava mais ligada à coordenação e à responsabilidade técnica dentro das empresas, mas a oportunidade de administrar uma entidade como a ABE trouxe uma nova visão. Foi um período de muito aprendizado, que marcou um antes e um depois na minha carreira.

Assumir a presidência justamente no ano em que a ABE completava 40 anos tornou o desafio ainda maior. Sempre tive uma característica muito forte de buscar novas ideias e criar projetos, e essa foi também a linha que procuramos seguir na Associação: fortalecer o enólogo, ampliar o conhecimento e criar oportunidades de crescimento profissional.

Uma das iniciativas importantes daquele período foi o fortalecimento das degustações dirigidas para os associados. Eram momentos de troca de conhecimento, nos quais os profissionais podiam conhecer diferentes regiões produtoras, variedades e estilos de vinho, sempre com o objetivo de ampliar referências e qualificar ainda mais a atuação dos enólogos brasileiros.

Outro grande momento da gestão foi a realização do Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia, juntamente com o Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. Foi um dos períodos mais intensos da história da Associação, reunindo uma série de eventos importantes, como a Avaliação Nacional de Vinhos, o Concurso Brasileiro de Espumantes e as atividades do Dia do Enólogo.

Também criamos, naquele período, as viagens técnicas internacionais da ABE. A ideia era proporcionar aos associados uma experiência de aprendizado direto nas principais regiões produtoras do mundo e, ao mesmo tempo, apresentar a ABE internacionalmente. Viajar como profissional é uma coisa; viajar representando uma entidade reconhecida abre muitas outras portas. Essa iniciativa permitiu uma troca de experiências muito rica e aproximou ainda mais os enólogos brasileiros da realidade mundial do vinho.

Outro ponto que considero fundamental foi o trabalho de organização e análise dos dados da Associação. A ABE sempre acumulou uma enorme quantidade de informações por meio dos seus concursos e atividades, e começamos a estruturar esse conhecimento para que pudesse servir como ferramenta de planejamento e evolução. Dados bem organizados ajudam a compreender o setor, identificar oportunidades e tomar decisões melhores.

Na Avaliação Nacional de Vinhos, também houve um trabalho importante de aperfeiçoamento dos critérios de representatividade das amostras. A intenção era mostrar cada vez mais a diversidade do vinho brasileiro, evitando que determinadas variedades tivessem uma presença desproporcional, além de permitir que novas castas e novos estilos ganhassem espaço.

Acredito que a contribuição da ABE para o vinho brasileiro é enorme. A Associação não tem como missão comercializar o vinho, mas acaba exercendo um papel fundamental na sua promoção, porque qualifica os profissionais, estimula a troca de conhecimento e cria eventos que projetam a imagem do Brasil no cenário internacional.

Quando participamos de encontros fora do país, percebemos o respeito que a ABE conquistou. Mesmo em países de longa tradição vitivinícola, como a França, a organização e a dimensão dos nossos eventos chamam atenção. Talvez não sejamos a maior associação em número, mas certamente estamos entre as mais organizadas e atuantes.

Os concursos promovidos pela ABE também tiveram um papel decisivo nesse processo. Ao colocar vinhos brasileiros lado a lado com produtos de outros países, em avaliações técnicas e imparciais, eles ajudaram a mostrar a evolução da nossa produção e contribuíram para mudar a percepção sobre o vinho brasileiro.

Vejo com muito otimismo a expansão do vinho brasileiro para além das regiões tradicionais. Hoje temos produção em diferentes estados, novos cursos de formação e cada vez mais profissionais envolvidos com o setor. O desafio da ABE é acompanhar esse crescimento e estar cada vez mais próxima dos enólogos de todo o país.

Também tivemos iniciativas importantes de valorização do profissional, como a criação do Troféu Enólogo do Ano e a Semana do Enólogo, reforçando a importância de reconhecer quem está por trás da elaboração dos vinhos. A participação crescente das mulheres na enologia brasileira também mostra como a profissão está evoluindo e se tornando cada vez mais diversa.

O futuro traz desafios, como a necessidade de ampliar o consumo de vinho no Brasil e acompanhar as mudanças de comportamento das novas gerações. O setor terá que encontrar caminhos para aproximar novos consumidores, valorizando a qualidade, a cultura do vinho e o consumo responsável.

A ABE tem uma história muito bonita e um papel fundamental na construção do vinho brasileiro moderno. Fazer parte dessa trajetória, especialmente em um momento tão simbólico como os 40 anos da entidade, foi uma grande honra e uma experiência que levarei para toda a vida".

> “Fazer parte da trajetória da ABE foi uma grande honra e uma experiência que levarei para toda a vida.”



EDEGAR SCORTEGAGNA

Gestão: 2017/2018

"O conhecimento deixou de ser segredo e passou a ser compartilhado"

"Presidir a ABE foi uma experiência que ampliou minha visão sobre a vitivinicultura brasileira, aproximando-me de profissionais de todas as regiões do país e permitindo compreender, de forma muito mais ampla, a diversidade e a riqueza do nosso setor. A ABE sempre foi uma entidade voltada à união da categoria, ao conhecimento técnico e ao fortalecimento da profissão. Não é uma associação política; existe para agregar pessoas, promover o intercâmbio de experiências e incentivar a evolução da enologia brasileira.

Liderar essa instituição também foi um grande aprendizado de gestão e liderança, porque conduzir uma associação exige ouvir diferentes opiniões, construir consensos e trabalhar em benefício de todos. Meu mandato coincidiu com um momento em que a vitivinicultura brasileira já estava presente em praticamente todas as regiões do país. O desafio era aproximar esses profissionais da ABE e fortalecer essa rede de relacionamento.

Um dos projetos que mais me marcou foi a consolidação das viagens técnicas internacionais da ABE. A primeira experiência, organizada para a Itália, começou ainda antes da minha presidência, quando eu fazia parte da diretoria. Na minha gestão, levamos um grupo à França e consolidamos essa iniciativa como atividade permanente da Associação. Essas viagens proporcionam acesso técnico a vinícolas, centros de pesquisa e profissionais de referência mundial, permitindo que os enólogos brasileiros tragam novos conhecimentos e ideias para aplicar em nosso país.

Também tivemos duas excelentes safras durante aquele período. A de 2017 foi muito boa e a de 2018 pode ser considerada excepcional, refletindo-se diretamente na qualidade dos vinhos apresentados na Avaliação Nacional de Vinhos. Felizmente, não enfrentamos problemas climáticos severos, o que permitiu às vinícolas expressarem todo o potencial de seus vinhedos.

Sempre acreditei que a ABE vai muito além da atualização técnica dos enólogos. A Associação promove cursos, palestras, degustações e encontros permanentes que estimulam a troca de experiên-

cias. Hoje existe uma cultura muito mais colaborativa do que no passado. O conhecimento deixou de ser tratado como segredo e passou a ser compartilhado. Essa mudança fortaleceu toda a enologia brasileira e contribuiu para elevar o padrão técnico das nossas vinícolas.

A Avaliação Nacional de Vinhos simboliza muito bem esse espírito. É um evento único, tanto pela dimensão quanto pela qualidade da organização. Exige praticamente um ano inteiro de preparação e reúne produtores, enólogos, imprensa e consumidores em torno da apresentação da nova safra. Mais do que um grande evento, tornou-se uma vitrine da qualidade do vinho brasileiro e um instrumento de aproximação entre quem produz e quem consome.

Os concursos organizados ou coordenados pela ABE também cumprem um papel estratégico. O Concurso do Espumante Brasileiro incentiva a melhoria contínua dos nossos espumantes, enquanto o Brazil Wine Challenge coloca os vinhos brasileiros lado a lado com rótulos de diversos países. Além disso, a ABE coordena o envio de amostras para concursos realizados no exterior, ajudando a superar a burocracia necessária para a participação das vinícolas brasileiras. As medalhas conquistadas contribuem para projetar a imagem do vinho brasileiro no mundo.

Outro aspecto muito positivo foi acompanhar a transformação da própria profissão. Quando me formei, as mulheres ainda eram minoria absoluta nos cursos de Enologia. Hoje ocupam posições de destaque nas vinícolas, na pesquisa e também na ABE. Essa evolução enriqueceu a profissão com diferentes olhares e sensibilidades.

Vejo com entusiasmo a expansão da vitivinicultura para outras regiões brasileiras. O surgimento de novos polos produtores amplia o mercado e desperta o interesse de consumidores em diferentes partes do país. Cada região precisa construir sua própria identidade, valorizando seus terroirs e buscando diferenciação. O futuro passa também pela inovação e pela capacidade de compreender as mudanças do mercado, inclusive com tecnologias como a produção de vinhos desalcoolizados.

A missão da ABE continuará sendo unir os enólogos, promover conhecimento, incentivar a excelência técnica e contribuir para que o vinho brasileiro ocupe cada vez mais espaço e reconhecimento no Brasil e no mundo".

> “Mais do que um grande evento, a Avaliação Nacional de Vinhos tornou-se uma vitrine da qualidade do vinho brasileiro e um instrumento de aproximação entre quem produz e quem consome.”



DANIEL SALVADOR

Gestão: 2019/2020

“Em plena pandemia, colhemos a Safra das Safras”

“Costumo dizer que houve um antes e um depois para mim como enólogo, para a nossa vinícola e também para minha forma de enxergar o mundo do vinho depois da experiência na presidência da Associação Brasileira de Enologia. Até então, sempre tive o privilégio de trabalhar ao lado do meu pai, um dos enólogos mais experientes do Brasil. A ABE me obrigou a caminhar com as próprias pernas e a construir minha própria trajetória.

Eu já participava da entidade havia vários anos, colaborando principalmente nos bastidores da Avaliação Nacional de Vinhos e do Concurso Internacional de Vinhos do Brasil. Quando surgiu o convite para assumir a presidência, aceitei consciente da responsabilidade e da oportunidade de contribuir para o fortalecimento da enologia brasileira.

Nossa diretoria tinha uma meta clara: reforçar o caráter técnico da ABE. Queríamos ampliar cursos, palestras, pesquisas e ações capazes de gerar conhecimento para os enólogos. Um dos projetos de que mais me orgulho foi a criação do primeiro banco de dados técnico de espumantes brasileiros, reunindo informações químicas, físicas e sensoriais de produtos premiados de diferentes regiões do país.

Outro passo importante foi a atualização do Estatuto da ABE. Entendemos que profissionais de outras áreas, mas diretamente envolvidos na elaboração dos vinhos, também deveriam participar da entidade. Abrimos espaço para engenheiros químicos e outros especialistas, tornando a Associação mais representativa da realidade da vitivinicultura brasileira.

Também iniciamos um movimento de aproximação entre os países produtores da América Latina, fortalecendo a cooperação entre Brasil, Argentina, Chile e Uruguai.

Então chegou 2020 e, com ele, a pandemia. Foi, sem dúvida, um dos maiores desafios enfrentados pela ABE. Vivíamos uma safra excepcional justamente quando o mundo praticamente parou. Havia medo, incerteza e dúvidas sobre a continuidade das atividades da Associação. Mesmo assim, entendemos que era preciso seguir em frente.

Naquele momento surgiu uma iniciativa que acabou marcando nossa gestão. Percebemos que o setor precisava de uma notícia positiva em meio ao cenário dramático vivido pelo país. Assim nasceu a expressão “Safra das Safras”, utilizada para destacar a extraordinária qualidade da colheita de 2020. A repercussão foi enorme e ajudou a recolocar o vinho brasileiro em evidência justamente quando predominavam notícias negativas.

Outro enorme desafio foi realizar a Avaliação Nacional de Vinhos. Precisamos reinventar completamente o evento. Criamos os kits de degustação enviados aos participantes, desenvolvemos nova logística para coleta e envase das amostras e adaptamos toda a operação às restrições sanitárias. Foi um trabalho gigantesco, realizado graças ao esforço coletivo da diretoria, dos funcionários e de inúmeros parceiros. A experiência mostrou a capacidade da ABE de se reinventar e criou um novo formato que acabou incorporado às edições seguintes.

Ao longo da gestão, também tive a oportunidade de conhecer melhor entidades do exterior. Isso reforçou uma convicção: a ABE ocupa uma posição muito especial. Não conheci outra associação que reunisse tantas atividades em benefício dos profissionais, promovendo qualificação, intercâmbio técnico, concursos, representação institucional e apoio permanente aos enólogos.

Talvez a maior força da ABE seja justamente o espírito de colaboração. No mercado, somos concorrentes. Dentro da Associação, somos colegas que compartilham conhecimento. Quando me formei, em 2005, praticamente não existia bibliografia técnica em português e o acesso à informação era muito limitado. A ABE desempenhou um papel fundamental nesse processo de qualificação, aproximando profissionais, trazendo especialistas internacionais e criando um ambiente permanente de aprendizado.

Também acompanhei uma transformação importante na profissão: o crescimento da participação feminina na enologia. A atividade passou a valorizar cada vez mais conhecimento, competência e capacidade técnica.

Quanto ao futuro, continuo otimista. Vivemos mudanças nos hábitos de consumo e muitos debates em torno do álcool, desafios que exigem atenção. Mas acredito que o vinho continuará ocupando espaço importante na cultura, na gastronomia e no turismo. Nossa vitivinicultura é jovem, dinâmica e extremamente diversa, com novas regiões produtoras surgindo e a qualidade evoluindo continuamente.

Tenho muito orgulho de ter presidido a Associação justamente em um dos períodos mais difíceis de sua história. Foi um tempo de desafios inéditos, mas também de aprendizado, união e inovação. Acredito que conseguimos deixar uma ABE mais técnica, mais aberta e preparada para continuar contribuindo para o desenvolvimento da enologia brasileira”.

> “A realização da Avaliação Nacional de Vinhos em meio à pandemia foi um trabalho gigantesco, realizado graças ao esforço coletivo da diretoria, dos funcionários e de parceiros da ABE.”



ANDRÉ GASPERIN

Gestão: 2021/2022

“A força da ABE está na valorização dos enólogos”

“Presidir a Associação Brasileira de Enologia representou um divisor de águas na minha trajetória. Foi gratificante poder representar uma classe profissional da qual faço parte por escolha e convicção. Ao mesmo tempo, essa responsabilidade ampliou minha visão sobre o potencial da Enologia, permitiu conhecer profissionais de diferentes países e abriu as portas para um contato mais próximo com o mundo do vinho em âmbito internacional.

Representar o Brasil por meio da ABE contribuiu muito para minha formação profissional e pessoal. Existe o André que assumiu a presidência e existe o profissional que se tornou depois dessa experiência. A convivência com diferentes realidades, profissionais e instituições mostrou a dimensão que a Enologia alcança no mundo e reforçou a importância de termos, no Brasil, uma entidade forte, capaz de representar os enólogos e aproximá-los do conhecimento, da tecnologia e das principais discussões do setor.

A gestão também foi marcada por um período bastante particular. Vivíamos o final da pandemia e o desafio de retomar os grandes encontros presenciais. Realizamos uma Avaliação Nacional de Vinhos ainda com público reduzido e, na edição seguinte, conseguimos retornar ao formato tradicional. Conduzir esse processo exigiu responsabilidade, capacidade de adaptação e a união de toda a diretoria e da equipe da ABE.

Entre os momentos que permanecem na memória está o lançamento do livro comemorativo dos 30 anos da Avaliação Nacional de Vinhos. Ter presidido a entidade quando essa história foi registrada foi uma honra. A Avaliação é um evento construído por muitas gerações e que se tornou uma referência para o vinho brasileiro.

Também tive a oportunidade de presidir duas edições da Avaliação Nacional de Vinhos, uma edição do Brazil Wine Challenge e uma do Concurso Brasileiro de Espumantes. São eventos consolidados no calendário vitivinícola, realizados com seriedade, rigor técnico e o envolvimento de um grande número de profissionais. Eles ajudam a mostrar a diversidade e a qualidade da produção nacional e

projetam o trabalho dos enólogos brasileiros.

Além da continuidade desses projetos, procuramos fortalecer a ABE como entidade setorial e ampliar a valorização profissional. A Associação exerce um papel fundamental ao oferecer informações, promover a atualização técnica, aproximar os associados das tendências mundiais e criar oportunidades de intercâmbio. Isso ocorre por meio dos concursos, das viagens técnicas, dos cursos e da presença de especialistas brasileiros e estrangeiros nas atividades promovidas pela entidade.

O fortalecimento do Curso Superior de Viticultura e Enologia também foi decisivo para o reconhecimento da profissão. Faço parte de uma das primeiras gerações formadas em nível superior no país e acompanhei a expansão dessa formação para diferentes instituições. Hoje, o enólogo encontra espaço em um mercado que cresce, diversifica seus territórios e exige profissionais cada vez mais preparados.

A regulamentação plena da profissão ainda é um desafio. Houve avanços importantes, mas existem questões burocráticas, políticas e institucionais que precisam ser superadas. A ABE vem acompanhando esse processo ao longo de diferentes gestões e continuará trabalhando para que o enólogo tenha o reconhecimento correspondente à responsabilidade que assume em toda a cadeia produtiva.

Ao completar 50 anos, a Associação deixa como um de seus principais legados a formação de protagonistas do vinho brasileiro. Em cada região produtora, em cada vinícola e em cada garrafa existe o trabalho de profissionais que unem conhecimento, dedicação e respeito ao território. A ABE representa esses profissionais e contribui para que o vinho brasileiro seja reconhecido pela qualidade e pela diversidade que possui.

O futuro exigirá adaptação às mudanças nos hábitos de consumo, atenção às novas gerações e capacidade de compreender diferentes perfis de público. O setor já enfrentou outros desafios e soube superá-los. Com profissionais qualificados, uma vitivinicultura que se expande de Norte a Sul e uma entidade consolidada, o Brasil tem condições de continuar avançando e ocupando o espaço que merece no cenário mundial do vinho".

> “O enólogo encontra espaço em um mercado que cresce, diversifica seus territórios e exige profissionais cada vez mais preparados.”



RICARDO MORARI

Gestão: 2023/2024

“A eleição da primeira Enóloga do Ano refletiu o crescimento da presença feminina na enologia brasileira”

“Ser presidente da Associação Brasileira de Enologia aos 35 anos representou uma mudança profunda na minha vida profissional e pessoal. Foi uma experiência que ampliou minha visão sobre a enologia brasileira, fortaleceu relacionamentos e me proporcionou aprendizados que levarei para sempre.

Estar à frente da ABE significou representar uma entidade respeitada, mas também dividir responsabilidades com uma equipe comprometida e apaixonada pelo que faz. Minha gestão foi marcada por desafios inesperados. O maior deles foram as enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul em 2024. Vivemos um período de muita incerteza, especialmente porque os principais eventos da ABE dependiam da chegada de amostras e da participação de profissionais de diversas regiões e países.

Tivemos que adiar o Concurso Internacional de Vinhos e acompanhar, praticamente até os últimos dias, as condições para realizar a Avaliação Nacional de Vinhos. Felizmente, conseguimos realizar todos os eventos previstos, demonstrando a força da entidade e a capacidade de superação de toda a equipe.

Mesmo diante desse cenário, alcançamos resultados importantes. Os eventos mantiveram elevado nível de participação e reforçaram a credibilidade da ABE. Também buscamos ampliar a presença da associação em outras regiões produtoras do país, aproximando profissionais do Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste e fortalecendo a atuação nacional da entidade. A expansão da vitivinicultura brasileira exigia uma ABE mais presente em todo o país, e demos passos importantes nessa direção.

Outro tema que recebeu atenção foi a regulamentação da profissão de enólogo. Retomamos as discussões em Brasília e recolocamos esse assunto na pauta, mesmo sabendo que se trata de uma conquista que depende de um trabalho de longo prazo. Da mesma forma, investimos na qualificação permanente dos associados por meio de cursos, degustações, palestras e encontros técnicos, man-

tendo a essência da missão da associação.

Também guardo com muito carinho alguns momentos simbólicos da gestão. Um deles foi o lançamento do livro em homenagem ao professor Firmino Splendor, meu professor e grande referência profissional. Ter participado dessa homenagem como presidente da ABE foi motivo de enorme satisfação e gratidão.

Outro momento marcante foi a eleição da primeira Enóloga do Ano, um reconhecimento que refletiu o crescimento natural da presença feminina na enologia brasileira e valorizou uma trajetória construída por mérito.

Acredito que, ao longo dos seus 50 anos, a ABE consolidou um patrimônio muito valioso: sua credibilidade. Essa confiança, construída por sucessivas diretorias, permite reunir vinícolas, profissionais, patrocinadores, instituições e órgãos públicos em torno de objetivos comuns. É ela que torna possíveis eventos como a Avaliação Nacional de Vinhos e o Brazil Wine Challenge, que hoje desempenham papel importante na promoção da qualidade e da imagem do vinho brasileiro.

Ao recordar minha passagem pela presidência, o sentimento que fica é de gratidão. Gratidão pela diretoria, pelo conselho, pelas colaboradoras da entidade, pelos associados e por todos que ajudaram a enfrentar um dos períodos mais difíceis da história recente do Rio Grande do Sul sem que a ABE deixasse de cumprir sua missão. Foi uma experiência desafiadora, mas extremamente enriquecedora, da qual tenho muito orgulho de ter participado".

> “A expansão da vitivinicultura brasileira exigia uma ABE mais presente em todo o país, e demos passos importantes nessa direção.”



MÁRIO LUCAS IEGGLI

Gestão: 2025/2026

“Os 50 anos que nos desafiam a olhar para o futuro”

“Estar à frente da Associação Brasileira de Enologia representa o ápice do meu compromisso com a enologia brasileira. É uma experiência que ampliou minha visão sobre o setor, fortaleceu minha capacidade de liderança e representação institucional e, principalmente, me permitiu compreender ainda mais profundamente a dimensão do trabalho construído pela ABE ao longo de cinco décadas.

Assumir a presidência no biênio 2025/2026 trouxe uma responsabilidade ainda maior. Coube à nossa gestão conduzir a entidade até a celebração de seus 50 anos. Chegar a esse marco significa olhar para tudo o que foi construído desde 1976, reconhecer o trabalho dos profissionais que nos antecederam e, ao mesmo tempo, pensar sobre qual ABE queremos deixar para as próximas gerações de enólogos.

Ao longo dessa trajetória, a Associação teve participação decisiva em conquistas que transformaram a profissão e a própria vitivinicultura brasileira. A criação do Curso Superior de Enologia representou um divisor de águas ao consolidar uma formação acadêmica específica, aproximando ainda mais ciência, pesquisa e produção. Da mesma forma, o reconhecimento oficial da profissão, com a Lei nº 11.451/2007, foi resultado de anos de mobilização e trouxe maior visibilidade e valorização ao trabalho do enólogo perante a sociedade e o mercado.

Essa história também foi construída pela busca permanente por conhecimento. Viagens técnicas, cursos, simpósios, degustações e encontros aproximaram gerações de profissionais, promoveram intercâmbio com diferentes regiões produtoras e trouxeram para o Brasil novas pesquisas, tecnologias e formas de compreender a vitivinicultura. Essa vocação para o aperfeiçoamento continua sendo uma das grandes forças da ABE. O enólogo recém-formado precisa encontrar na Associação o mesmo espaço de troca e desenvolvimento que o profissional com décadas de experiência.

Nossa gestão procurou dar continuidade a esse legado e, ao mesmo tempo, abrir novos caminhos. Um dos passos mais significativos foi a criação do 1º Concurso do Suco de Uva Brasileiro. Pela primeira vez, a ABE realizou um concurso nacional dedicado exclusivamente ao produto, aplicando a ele o mesmo rigor técnico e sensorial que historicamente orienta nossas avaliações. Foi uma forma de reconhecer sua importância econômica e social, valorizar o trabalho das famílias viticultoras e das empresas e estimular permanentemente a qualidade.
Ao mesmo tempo, fortalecemos iniciativas que já fazem parte da história da Associação. A Avaliação

Nacional de Vinhos alcançou números inéditos, assim como nossos concursos ampliaram sua representatividade e passaram a reunir produtos de um Brasil vitivinícola cada vez mais diverso. O Brazil Wine Challenge manteve sua vocação internacional, colocando vinhos brasileiros e estrangeiros sob os mesmos critérios de avaliação, enquanto o Concurso do Espumante Brasileiro continuou contribuindo para a evolução de uma categoria que se tornou uma das grandes referências da produção nacional.

Essa capacidade de avaliar com independência e rigor técnico teve papel importante também na mudança da percepção sobre o vinho brasileiro. Durante muito tempo, nossos produtos precisaram enfrentar preconceitos diante dos importados. A degustação às cegas, os concursos e a participação dos vinhos brasileiros em avaliações internacionais ajudaram a demonstrar, tecnicamente, a qualidade que o país era capaz de produzir. Hoje temos espumantes reconhecidos internacionalmente e vinhos que expressam a identidade e a diversidade dos nossos diferentes territórios.

E essa diversidade talvez seja uma das transformações mais fascinantes que acompanhamos. A vitivinicultura brasileira ultrapassou suas fronteiras históricas. Temos a consolidação dos vinhos de inverno elaborados a partir da técnica da dupla poda, a vitivinicultura tropical no Nordeste, novas regiões produtoras e, ao mesmo tempo, a evolução permanente dos territórios tradicionais. Cada uma dessas realidades amplia o repertório do vinho brasileiro e demonstra a capacidade de adaptação da videira e, sobretudo, de inovação dos nossos profissionais.

A própria ABE também se transformou. A presença crescente das mulheres na enologia, ocupando laboratórios, vinhedos, cantinas, diretorias e posições de liderança, traduz uma mudança importante e necessária. Uma entidade que representa a enologia brasileira precisa refletir a pluralidade dos profissionais que constroem o setor.

Chegamos aos 50 anos, portanto, com muito a celebrar, mas também conscientes de que os próximos anos trarão novos desafios. O mundo vive mudanças importantes nos hábitos de consumo e no debate em torno das bebidas alcoólicas. Embora o Brasil apresente uma realidade particular, com avanços na produção e no consumo, não estamos isolados desse movimento. O futuro exigirá capacidade de adaptação, comunicação responsável, inovação e ainda mais conhecimento.

Precisaremos compreender novos consumidores, acompanhar o desenvolvimento de vinhos com menor teor alcoólico e sem álcool, avançar em sustentabilidade e comunicar cada vez melhor a origem, a cultura e as pessoas que existem por trás de uma garrafa. O vinho não pode ser compreendido apenas como produto. Ele carrega história, território, gastronomia, conhecimento e relações construídas ao longo de gerações.

É nesse cenário que vejo o papel da ABE para os próximos anos. Precisamos continuar sendo uma ponte entre ciência, produção, profissionais e sociedade. Uma entidade capaz de preservar sua história sem permanecer presa a ela; de defender o rigor técnico sem perder a capacidade de dialogar; e de acompanhar as transformações do mundo sem abrir mão da identidade da enologia brasileira.

Celebrar os 50 anos da ABE é motivo de orgulho, mas também de responsabilidade. Recebemos uma Associação construída pelo trabalho de muitas gerações de enólogos. Nossa missão agora é honrar essa trajetória fazendo com que ela continue relevante, atuante e preparada para os próximos 50 anos".

> “Recebemos uma ABE construída por muitas gerações de enólogos. Nossa responsabilidade é honrar essa história e prepará-la para os próximos 50 anos.”



IX

DIRETORIAS DA ABE

GESTÃO 1977

I Eleição: 22/10/1976

CARGO	NOME
Presidente	**FIRMINO SPLENDOR**
1° Vice-presidente	JOSÉ ROTTA
2° Vice-presidente	LOURIVAL FRIZZO
1° Tesoureiro	DANILO FAÉ
2° Tesoureiro	DIRCEU DUCATTI
1° Secretário	MÁRIO LONGHI
2° Secretário	NAURO MORBINI
3° Secretário	NEUZA LUIZA PERIZZOLO
Dpto. Esportes	ANTÔNIO SALVADOR
	NAURO MORBINI
Depto. de Promoção	IDALENCIO ANGHEBEN
Conselho Fiscal	JOAO VIGNATTI
	FLÁVIO CARNIELI
	JUARTE TODESCHINI
	ANTÔNIO SALVADOR
Suplentes	GLASDISTÃO OMIZZOLO
	VALDAIR DAL PIZZOL
	VALDOMIRO FONTANIVE
Assessor da Diretoria	DORVAL BRANDELLI

GESTÃO 1978

II Eleição: 18/03/1978

CARGO	NOME
Presidente	**FIRMINO SPLENDOR**
1° Vice-presidente	IDALENCIO ANGHEBEN
2° Vice-presidente	PEDRO BASSO
1° Tesoureiro	DANILO FAÉ
2° Tesoureiro	MARIO LONGHI
Conselho Fiscal	NAURO MORBINI
	DALTON A. ZATT
	JOAO VIGNATTI
	DORVAL BRANDELLI
	JOSÉ ROTTA
Suplentes	IRINEU BRANDELLI
	DANILO FAÉ

GESTÃO 1979/1980

III Eleição: 07/05/1979

CARGO	NOME
Presidente	**FIRMINO SPLENDOR**
2° Presidente	NAURO MORBINI
3° Presidente	JOSÉ ROTTA
1° Tesoureiro	DANILO FAÉ
2° Tesoureiro	PAULO ROBERTO CRIPPA
1° Secretário	NAURO MORBINI
2° Secretário	JAIME BREGOLIN
Conselho Fiscal	JOÃO VIGNATTI
	ADEMIR ROSO
	HONORINO DAL PONTE
	MAURO GANZER
	IRINEU BRANDELLI
	NAURO MORBINI
	FIRMINO SPLENDOR

GESTÃO 1982

IV Eleição: 24/10/1981

CARGO	NOME
Presidente	**ANTENOR FELLINI**
1° Vice-presidente	NAURO MORBINI
2° Vice-presidente	FLÁVIO CARNIELI
1° Tesoureiro	FIRMINO SPLENDOR
2° Tesoureiro	IDALENCIO ANGHEBEN
1ª Secretária	MARIA A. FERRETO
2° Secretário	MÁRIO LONGHI
Conselho Fiscal	JOAO VIGNATTI
	ANTÔNIO SALVADOR
	NELSON ROTTA RANDON
	VALTER MARZAROTTO
	JOSÉ A. FANTE
Suplentes	ALDIR RECH
	DARCI DANI

GESTÃO 1983

V Eleição: 23/10/1982

CARGO	NOME
Presidente	**LUCINDO COPAT**
1° Vice-presidente	CARLOS MENEGOTTO
2° Vice-presidente	ALDIR RECH
1° Tesoureiro	HERMES BRESOLIN
2° Tesoureiro	NAURO MORBINI
1° Secretário	FIRMINO SPLENDOR
2° Secretário	ANTENOR FELLINI
Conselho Fiscal	JOÃO VIGNATTI
	IDALENCIO ANGHEBEN
	ANTÔNIO SALVADOR
	FLÁVIO CARNIELLI
	NELSON ROTA RANDON
Suplentes	JOSÉ FANTE
	VALTER MARZAROTTO

GESTÃO 1985

VI Eleição: 09/11/1984

CARGO	NOME
Presidente	**ANTENOR FELLINI**
1° Vice-presidente	ANTÔNIO GRAZZIA
2° Vice-presidente	ANTÔNIO SALVADOR
1° Tesoureiro	ALDERICO SASSI
2° Tesoureiro	NAURO MORBINI
1° Secretário	FIRMINO SPLENDOR
2° Secretário	ALDERICO SASSI
Conselho Fiscal	JUARTE TODESCHINI
	VALTER MARZAROTTO
	DARCI DANI
	FLÁVIO CARNIELI
	JOSÉ FANTE
Suplentes	BRUNO FRIGUETTO
	NEI MANOSSO

GESTÃO 1986

VII Eleição: 18/10/1985

CARGO	NOME
Presidente	**ANTÔNIO GRAZZIA**
1° Vice-presidente	LUCINDO COPAT
2° Vice-presidente	BRUNO FRIGUETTO
1° Tesoureiro	JÚLIO MENEGUZZO
2° Tesoureiro	NAURO MORBINI
1° Secretário	FIRMINO SPLENDOR
2° Secretário	ARI DE MARI
Conselho Fiscal	FLÁVIO CARNIELI
	NELSON ROTTA RANDON
	ANTÔNIO SALVADOR
	JUARTE TODESCHINI
	ANTENOR FELLINI
Suplentes	JOSÉ FANTE
	VALTER MARZAROTTO

GESTÃO 1987

VIII Eleição: 31/10/1986

CARGO	NOME
Presidente	**FIRMINO SPLENDOR**
1° Vice-presidente	LUCINDO COPAT
2° Vice-presidente	SÉRGIO DE COSTA
1° Tesoureiro	JÚLIO MENEGUZZO
2° Tesoureiro	ANTENOR FELLINI
1° Secretário	CARLOS A. FERRARI
2° Secretário	OSCAR BRANDELLI
Conselho Fiscal	VALTER MARZAROTTO
	ALVARO POSSAMAI
	NELSON ROTA RANDON
	ANTÔNIO SALVADOR
	FLÁVIO CARNIELI
Suplentes	DARCI DANI
	GILBERTO FONTANIVE

GESTÃO 1988

IX Eleição: 03/11/1987

CARGO	NOME
Presidente	**LUCINDO COPAT**
1° Vice-presidente	ANTONIO SALVADOR
2° Vice-presidente	VALTER MARZAROTTO
1° Tesoureiro	CARLOS FERRARI
2° Tesoureiro	DANIEL MONARESI
Secretário Executivo	FIRMINO SPLENDOR
Colaboradores	MARILENE ZÍLIO
	SÔNIA LANFREDI
	JÚLIO MENEGUZZO
Direção de Promoção	MARIO GEISSE
	ANTONIO CZARNOBAY
Suplentes	ANTENOR FELLINI
	CARLOS MENEGOTTO
Diretor de Divulgação	WERNER SCHUMACHER
	GLADISTÃO OMIZZOLI
Conselho Fiscal	ANTONIO GRAZZIA
	ADOLFO LONA
	IDALENCIO ANGHEBEN
	MANUEL BUJ
	NELSON ROTA RANDON
Suplentes	JOÃO VIGNATTI
	LORIVAL FRIZZO
Relações Públicas	ARILDO FALCADE
	ZENOR DITADI
	JOSÉ FANTE

GESTÃO 1989

X Eleição: 04/11/1988

CARGO	NOME
Presidente	**ANTENOR A. FELLINI**
1° Vice-presidente	IDALENCIO ANGHEBEN
2° Vice-presidente	VALTER MARZAROTTO
1° Tesoureiro	CARLOS FERRARI
2° Tesoureiro	HÉLIO BUFFON
Secretário Executivo	WERNER SCHUMACHER
Conselho Fiscal	ANTONIO SALVADOR
	FLÁVIO CARNIELLI
	DARCI DANI
	DARIO CRESPI
	SÉRGIO DE COSTA
Suplentes	IDIR LIZOT
	NAURO MORBINI

GESTÃO 1990

XI Eleição: 01/12/1989

CARGO	NOME
Presidente	**IDALENCIO ANGHEBEN**
1° Vice-presidente	LUCINDO COPAT
2° Vice-presidente	FLAVIO CARNIELLI
1° Tesoureiro	CARLOS FERRARI
2° Tesoureiro	HÉLIO BUFFON
1° Secretário	FIRMINO SPLENDOR
2° Secretário	SÉRGIO FOLETTO
Conselho Fiscal	DARCI DANI
	ANTONIO SALVADOR
	LUIZ RIZZON
	IDIR LIZOT
	VALTER MARZAROTTO
	HOMERO BELTRAME
	CLÓVIS BOSCATO
Suplentes	JOSÉ FANTE
	SÉRGIO DE COSTA

GESTÃO 1991

XII Eleição: 14/12/1990

CARGO	NOME
Presidente	**WERNER SCHUMACHER**
Vice-presidente	LUCINDO COPAT
1° Tesoureiro	CARLOS FERRARI
1° Secretário	FIRMINO SPLENDOR
Conselho Fiscal	DARCI DANI
	ANTONIO SALVADOR
	LUIZ RIZZON
	VALTER MARZAROTTO
	HOMERO BELTRAME
	CLÓVIS BOSCATO
Suplentes	JOSÉ FANTE
	SÉRGIO DE COSTA

GESTÃO 1992

XIII Eleição: 24/4/1992

CARGO	NOME
Presidente	**WERNER SCHUMACHER**
Vice-presidente	LUCINDO COPAT
1° Tesoureiro	MARIA H. PASQUETTI
Vice Tesoureiro	DARIO CRESPI
1° Secretário	FIRMINO SPLENDOR
2° Secretário	MARIA H. PASQUETTI
Conselho Fiscal	JOÃO BRANDALISE
	NAURO MORBINI
	DARCI DANI
	LUIZ RIZZON
	VALTER MARZAROTTO
	HOMERO BELTRAME
	CLÓVIS BOSCATO
Suplentes	JOSÉ FANTE
	ANTONIO SALVADOR

GESTÃO 1993 /1994

XIV Eleição: 15/04/1993

CARGO	NOME
Presidente	**GILMAR PEDRUCCI**
Vice Presidente	LUCINDO COPAT
2° Vice Presidente	DARCI DANI
1° Tesoureiro	MARIA H. PASQUETTI
2° Tesoureiro	WERNER SCHUMACHER
1° Secretário	FIRMINO SPLENDOR
2° Secretário	MARIA H. PASQUETTI
Conselho Fiscal	JOÃO BRANDALISE
	ANTONIO SALVADOR
	ANTENOR FELLINI
	ANTONIO RANDON
	CLÓVIS BOSCATTO
Suplentes	SERGIO FOLETTO
	GILBERTO PEDRUCCI

GESTÃO 1994

XV Eleição: 02/09/1994

CARGO	NOME
Presidente	**GILMAR PEDRUCCI**
Vice Presidente	LUCINDO COPAT
2° Vice Presidente	DARCI DANI
1° Tesoureiro	MARIA H. PASQUETTI
2° Tesoureiro	WERNER SCHUMACHER
1° Secretário	FIRMINO SPLENDOR
2° Secretário	MARIA H. PASQUETTI
Conselho Fiscal	JOÃO BRANDALISE
	ANTONIO SALVADOR
	ANTENOR FELLINI
	CLÓVIS BOSCATO
	NELSON ROTTA RANDON
Suplentes	SERGIO FOLETTO
	GILBERTO PEDRUCCI

GESTÃO 1995/1996

XVI Eleição: 09/12/1994

CARGO	NOME
Presidente	**ADRIANO MIOLO**
Vice-presidente	CLÓVIS BOSCATO
1° Tesoureiro	VITOR MANFROI
2° Tesoureiro	JOÃO BRANDALISE
1° Secretário	ADEMIR BRANDELLI
2° Secretário	ISMAR PASINI
Diretor Vinhos Finos	CÉSAR AZEVEDO
Diretor Vinhos Espumantes	CARLOS ZANUS
Diretor Vinhos Comuns	ANTONIO SALVADOR
Diretor Sucos	CLEBER DE ANDRADE
Diretor Degustação	MAURO C. ZANUZ

GESTÃO 1997

XVII Eleição: 13/12/1996

CARGO	NOME
Presidente	**ADRIANO MIOLO**
Vice-presidente	VITOR MANFROI
1° Tesoureiro	ADEMIR BRANDELLI
2° Tesoureiro	NELSON RANDON
1° Secretário	CARLOS ABARZÚA
2° Secretário	DARCI DANI
Diretor Vinhos Finos	LUCINDO COPAT
Diretor Vinhos Espumantes	GILBERTO PEDRUCCI
Diretor Vinhos Comuns	ANTONIO SALVADOR
Diretor Sucos	ANTONIO CZARNOBAY
Diretor Degustação	VALTER MARZAROTTO

GESTÃO 1998/1999

XVIII Eleição: 09/04/1998

CARGO	NOME
Presidente	**GILBERTO PEDRUCCI**
Vice-presidente	ADRIANO MIOLO
1° Tesoureiro	ADEMIR BRANDELLI
2° Tesoureiro	ANTONIO CZARNOBAY
1° Secretário	CLÓVIS BOSCATTO
2° Secretário	DANIEL DALLA VALLE
Diretor Vinhos Finos	CARLOS ABARZÚA
Diretor Vinhos Espumantes	LUCIANO SCOMAZZON
Diretor Vinhos Comuns	JOSÉ VENTURINI
Diretor Sucos	CLEBER DE ANDRADE
Diretor Degustação	CELITO C. GUERRA
	VITOR MANFROI

GESTÃO 2000/2001

XIX Eleição: 25/02/2000

CARGO	NOME
Presidente	**CLEBER ANDRADE**
Vice-presidente	GILBERTO PEDRUCCI
1° Tesoureiro	ANTÔNIO CZARNOBAY
2° Tesoureiro	ADEMIR BRANDELLI
1° Secretário	JULIANO PERIN
2° Secretário	DIRCEU SCOTTÁ
Diretor Vinhos Finos	LUCIANO SCOMAZZON
Diretor Vinhos Espumantes	ISMAR PASINI
Diretor Vinhos Comuns	ELTON VIAPIANA
Diretor Sucos	CARLOS ABARZÚA
Diretor Degustação	ALBERTO MIELE
	VITOR MANFROI

GESTÃO 2002/2003

XX Eleição: 20/12/2001

CARGO	NOME
Presidente	**ANTONIO CZARNOBAY**
Vice-presidente	DIRCEU SCOTTÁ
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	ADEMIR BRANDELLI
1° Secretário	ROBERTA BOSCATO
2° Secretário	GILBERTO PEDRUCCI
Diretor Vinhos Finos	EDUARDO ANGHEBEN
Diretor Vinhos Mesa	ISMAR PASINI
Diretor Espumantes	CARLOS ABARZÚA
Diretor Sucos	MARCOS VIAN
Diretor Degustação	MAURO ZANUZ
	CELITO GUERRA
Diretor de Eventos	CLEBER ANDRADE
	VITOR MANFROI

GESTÃO 2004/2005

XXI Eleição: 12/12/2003

CARGO	NOME
Presidente	**DIRCEU SCOTTÁ**
Vice-Presidente	ANTONIO CZARNOBAY
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	ADEMIR BRANDELLI
1° Secretário	PAULO TONET
2° Secretário	CLÁUDIA STEFENON
Diretor Vinhos Finos	EDUARDO ANGHEBEN
Diretor V. Mesa	ISMAR PASINI
Diretor Sucos	CLEBER ANDRADDE
Diretor Espumantes	JOÃO TAFFAREL
Diretor Degustação	MAURO ZANUZ
Diretor Degustação	LUCIANO SCOMAZZON
Diretor Eventos	MARCOS VIAN
Ditetor Eventos	GILBERTO PEDRUCCI
Comitê Legislação	VITOR MANFROI
Comitê Concursos	CARLOS ABARZÚA
Diretor Regional Centro-Sul	MARCEL SALANTE AMADEU MAZOLLA
Diretor Regional Norte-Nordeste	LUCIANO MANFROI MABIO DUTRA

GESTÃO 2006/2007

XXII Eleição: 10/12/2005

CARGO	NOME
Presidente	**DIRCEU SCOTTÁ**
Vice-presidente	CARLOS ABARZÚA
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	ISMAR PASINI
1° Secretário	DELTO GARIBALDI
2° Secretário	VANESSA STEFANI
Diretora Social	CLÁUDIA STEFENON
Diretor de Eventos	MARCOS VIAN
Diretor de Eventos	CLÁUDIO CATTANI
Diretor Degustação	MAURO ZANUZ
Diretor Degustação	JÚLIO MENEGUZZO
Diretor Cultural	CHRISTIAN BERNARDI
Diretor Técnico em Viticultura	JOÃO CARLOS TAFFAREL DANIEL DALLA VALLE
Diretor Técnico em Enologia	ANTONIO CZARNOBAY VALTER MARZAROTTO
Diretor Regional Centro-Sul	MARCEL SALANTE AMADEU MAZOLLA
Diretor Regional Norte-Nordeste	LUCIANO MANFROI MABIO DUTRA

GESTÃO 2008/2009

Eleição: 13/12/2007

CARGO	NOME
Presidente	**CARLOS ABARZÚA**
Vice-presidente	CHRISTIAN BERNARDI
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	DIRCEU SCOTTÁ
1° Secretário	LUCIANO VIAN
2ª Secretária	TAIS KLEIN
Diretor Social	DELTO GARIBALDI
Diretora de Eventos	VANESSA STEFANI
Diretor de Eventos	JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretores Degustação	CLÁUDIA STEFENON
	MAURO ZANUZ
Diretor Cultural	MARCOS VIAN
Diretores Técnicos	
em Viticultura	JÚLIO MENEGUZZO
	DANIEL DALLA VALLE
Diretores Técnicos	
em Enologia	VALTER MARZAROTTO
	JULIANO PERIN
Diretor Regional	
Centro-Sul	MARCEL SALANTE
Diretor Regional	
Norte-Nordeste	LUCIANO MANFROI
	GIULIANO ELIAS PEREIRA

GESTÃO 2010/2011

Eleição: 12/2009

CARGO	NOME
Presidente	**CHRISTIAN BERNARDI**
Vice-presidente	DANIEL DALLA VALLE
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	DIRCEU SCOTTÁ
1° Secretário	LUCIANO VIAN
2° Secretária	TAÍS KLEIN
Diretor Social	DELTO GARIBALDI
Diretor de Eventos	CLEBER ANDRADE
	GILBERTO SIMONAGGIO
Diretor Degustação	JULIANO PERIN
	LEOCIR BOTTEGA
Diretora Cultural	GEYCE SALTON
Diretor Técnico	
em Viticultura	CARLOS ABARZÚA
	JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretor Técnico	
em Enologia	EDEGAR SCORTEGAGNA
	FLÁVIO ZILIO
Diretor Regional	
Centro-Sul	MARCOS VIAN
	ÁTILA ZAVARIZZE
Diretor Regional	
Norte-Nordeste	GIULIANO ELIAS PEREIRA
	FÁBIO LENK

GESTÃO 2012

Eleição: 08/12/2011

CARGO	NOME
Presidente	**CHRISTIAN BERNARDI**
Vice-presidente	LUCIANO VIAN
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	LEOCIR BOTTEGA
1° Secretário	DIRCEU SCOTTÁ
2° Secretária	GISELE GUGEL
Diretor Social	ANTONIO CZARNOBAY
Diretor de Eventos	CARLOS ZANUS
	GABRIEL CARISSIMI
Diretor Degustação	JULIANO PERIN
	GILBERTO SIMONAGGIO
Diretor Cultural	DANIEL SALVADOR
Diretor Técnico	
em Viticultura	CARLOS ABARZÚA
	JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretor Técnico	
em Enologia	EDEGAR SCORTEGAGNA
	FLÁVIO ZILIO
Diretor Regional	
Centro-Sul	MARCOS VIAN
	ÁTILA ZAVARIZZE
Diretor Regional	
Norte-Nordeste	GIULIANO ELIAS PEREIRA
	FÁBIO LENK

GESTÃO 2013/2014

Eleição: 06/12/2012

CARGO	NOME
Presidente	**LUCIANO VIAN**
Vice-presidente	LEOCIR BOTTEGA
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	GABRIEL CARISSIMI
1° Secretário	DIRCEU SCOTTÁ
2° Secretária	JOICE SEIDENFUS
Diretor Social	CHRISTIAN BERNARDI
Diretor de Eventos	JULIANO PERIN
Diretor de Eventos	ANDRÉ PERES JR.
Diretor Degustação	DANIEL SALVADOR
	GILBERTO SIMONAGGIO
Diretor Cultural	ANTONIO CZARNOBAY
Diretor Técnico	
em Viticultura	CARLOS ABARZÚA
	JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretor Técnico	
em Enologia	EDEGAR SCORTEGAGNA
	SAMUEL CERVI
Diretor Regional	
Centro-Sul	MARCOS VIAN
	ÁTILA ZAVARIZZE
Diretor Regional	
Norte-Nordeste	GIULIANO ELIAS PEREIRA
	FÁBIO LENK

GESTÃO 2015 | 2016

Eleição: 11/12/2014

CARGO	NOME
Presidente	**JULIANO PERIN**
Vice-presidente	SAMUEL CERVI
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	GABRIEL CARISSIMI
1° Secretário	LUCIANO VIAN
2° Secretário	LEOCIR BOTTEGA
Diretor Social	CHRISTIAN BERNARDI
Diretor de Eventos	ANDRÉ PERES JR.
Diretor de Eventos	DANIEL SALVADOR
Diretor Degustação	GILBERTO SIMONAGGIO
	LARISSA BETTÚ
Diretor Cultural	RICARDO MORARI
Diretor Técnico	
em Viticultura	CARLOS ABARZÚA
	JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretor Técnico	
em Enologia	EDEGAR SCORTEGAGNA
	ANDRÉ DE GASPERIN
Diretor Regional	
Centro-Sul	ANDERSON DE CÉSARO
	ÁTILA ZAVARIZZE

GESTÃO 2017 | 2018

Eleição: 06/12/2016

CARGO	NOME
Presidente	**EDEGAR SCORTEGAGNA**
Vice-presidente	ANDRÉ PERES JÚNIOR
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	GABRIEL CARISSIMI
1° Secretário	LUCIANO VIAN
2° Secretário	LEOCIR BOTTEGA
Diretor Social	CHRISTIAN BERNARDI
Diretor de Eventos	GREGÓRIO B. SALTON
	DANIEL SALVADOR
Diretor Degustação	GILBERTO SIMONAGGIO
	JULIANO DANIEL PERIN
Diretor Cultural	SAMUEL CERVI
Diretor Técnico	
em Viticultura	ANDRÉ DE GASPERIN
	JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretor Técnico	
em Enologia	MICHEL ZIGNANI
	ANDRÉ LARENTIS
Diretores Regionais	
Centro-Sul	ANDERSON DE CÉSARO
	ÁTILA ZAVARIZZE
Diretores Regionais	
Campanha	MARCOS GABBARDO
	ÂNGELA ROSSI MARCON

GESTÃO 2019 | 2020

CARGO	NOME
Presidente	**DANIEL SALVADOR**
Vice-presidente	ANDRÉ DE GASPERIN
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI
1ª Secretária	DAIANE A. BADALOTTI
2° Secretário	ANDRÉ LARENTIS
Diretor Social	FELIPE BEBBER
Diretor de Eventos	RICARDO MORARI
	JURANDIR NOSINI
Diretor Degustação	GILBERTO SIMONAGGIO
	MICHEL ZIGNANI
Diretora Cultural	BRUNA CRISTÓFOLI
Diretor Teécnico	
em Viticultura	BRUNO MOTTER
	JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretor Técnico	
em Enologia	JULIANO DANIEL PERIN
	EDEGAR SCORTEGAGNA
Diretores Regionais	
Centro-Sul	ANDERSON DE CÉSARO
	ÁTILA ZAVARIZZE
Diretores Regionais	
Campanha	MARCOS GABBARDO
	ÂNGELA ROSSI MARCON

GESTÃO 2021/2022

CARGO	NOME
Presidente	**ANDRÉ DE GASPERIN**
Vice-presidente	RICARDO MORARI
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI
1ª Secretário	DANIEL SALVADOR
2° Secretário	ANDRÉ LARENTIS
Diretor Social	FELIPE BEBBER
Diretor de Eventos	ANDRÉ PERES JR.
	JURANDIR NOSINI
Diretor Degustação	MICHEL ZIGNANI
	MARIO LUCAS IEGGLI
Diretora Cultural	BRUNA CRISTÓFOLI
Diretor Técnico	
em Viticultura	JOÃO CARLOS TAFFAREL
	BRUNO MOTTER
Diretor Técnico	
em Enologia	LEOCIR BOTTEGA
	VAGNER DE V. MARCHI
Diretores Regionais	
Santa Catarina	ANDERSON DE CÉSARO
	ÁTILA ZAVARIZE
Diretores Regionais	
Campanha	MARCOS GABBARDO
	ÂNGELA ROSSI MARCON
COMITÊ TÉCNICO	CARLOS ABARZÚA
	DIRCEU SCOTTÁ
	EDEGAR SCORTEGAGNA
	JULIANO DANIEL PERIN

GESTÃO 2023/2024

CARGO	NOME
Presidente	**RICARDO MORARI**
Vice-presidente	MARIO LUCAS IEGGLI
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI
1ª Secretário	ANDRÉ LARENTIS
2° Secretário	VALTER JOEL FERRARI
Diretora Social	FERNANDA R. SPINELLI
Diretor de Eventos	ANDRÉ PERES JR.
	JURANDIR NOSINI
Diretor Degustação	MICHEL ZIGNANI
	DANIEL DE S. FERREIRA
Diretora Cultural	VANESSA STEFANI
Diretor Técnico em Viticultura	JOÃO CARLOS TAFFAREL
	BRUNO MOTTER
Diretor Técnico em Enologia	ANDRÉ GASPERIN
	VAGNER DE V. MARCHI
Diretores Regionais Santa Catarina	ANDERSON DE CÉSARO
	ÁTILA ZAVARIZE
Diretores Regionais SP e MG	FÁBIO GÓES
	ISABELA PEREGRINO
Diretores Regionais Campanha	MARCOS GABBARDO
	ÂNGELA ROSSI MARCON
Diretora Regional Norte | Nordeste	ANA PAULA BARROS
COMITÊ TÉCNICO	CARLOS ABARZÚA
	DIRCEU SCOTTÁ
	EDEGAR SCORTEGAGNA
	JULIANO DANIEL PERIN
	DANIEL SALVADOR
	LEOCIR BOTTEGA



Presidente Mário Lucas Ieggli (C) e integrantes da Diretoria da ABE – Gestão 2025-2026
durante a Avaliação Nacional de Vinhos 2025

GESTÃO 2025/2026

CARGO	NOME
Presidente	**MARIO LUCAS IEGGLI**
Vice-presidente	MICHEL ZIGNANI
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI
1ª Secretária	PAULA SCHENATTO
2° Secretário	GILSON BERSELLI
Diretora Social	CRISTHIAN AMBROSI
Diretor de Eventos	ANDRÉ PERES JR.
	MOISÉS BRANDELLI
Diretor Degustação	VALTER JOEL FERRARI
	DANIEL DE S. FERREIRA
Diretora Cultural	VANESSA STEFANI
Diretor Técnico	
em Viticultura	BRUNO MOTTER
	VAGNER DE V.MARCHI
Diretor Técnico	
em Enologia	FERNANDA R. SPINELLI
	RICARDO MORARI
Diretor Regional	
SC e PR	ÁTILA ZAVARIZE
Diretores Regionais	
Campanha	MARCOS GABBARDO
	ÂNGELA ROSSI MARCON
Diretores Regionais	
SP e MG	ALINE MABEL ROSA
	LUCAS AMARAL
Diretora Regional	
Norte | Nordeste	ANA PAULA BARROS
COMITÊ TÉCNICO	CARLOS ABARZÚA
	DIRCEU SCOTTÁ
	JULIANO DANIEL PERIN
	DANIEL SALVADOR
	LEOCIR BOTTEGA
	ANDRÉ GASPERIN
	JOÃO CARLOS TAFFAREL

X

AGRADECIMENTOS



DARIO CRESPI
UMA HISTÓRIA DE DEDICAÇÃO E PERMANÊNCIA

Há 23 anos, Dario Crespi mantém uma relação ímpar com a Associação Brasileira de Enologia. Desde 2003, atua como Diretor Tesoureiro da entidade, uma permanência sem precedentes na história da ABE: nenhum outro enólogo integrou sua diretoria por tanto tempo. Ao atravessar diferentes gestões, Dario tornou-se também um elo entre gerações de dirigentes e profissionais. Sua atuação, marcada pela seriedade, organização e comprometimento, contribuiu para a solidez administrativa e financeira da Associação e para a continuidade de projetos construídos ao longo dessas décadas.

Sua contribuição, entretanto, nunca esteve restrita à tesouraria. Dario participa ativamente da realização dos principais eventos promovidos pela ABE, entre eles a Avaliação Nacional de Vinhos, o Concurso do Espumante Brasileiro e o Brazil Wine Challenge. Nos bastidores dessas iniciativas, acompanha processos, colabora com a organização e contribui para preservar o rigor e a credibilidade construídos pela entidade.

Ao longo dessa trajetória, esteve presente em diferentes momentos da história da ABE e acompanhou de perto as transformações da enologia e do vinho brasileiro. Sua dedicação representa um compromisso que ultrapassa cargos e gestões e traduz, na prática, o espírito associativo que sustenta a entidade.

Ao celebrar seus 50 anos, a Associação Brasileira de Enologia reconhece em Dario Crespi uma presença singular em sua história. São mais de duas décadas de dedicação contínua, de responsabilidade assumida e de um trabalho muitas vezes realizado longe dos holofotes, mas essencial para a construção e a continuidade da entidade.

A Dario, a ABE registra seu reconhecimento e sua gratidão. Obrigado por fazer da nossa história também parte da sua e por dedicar tantos anos à construção da Associação Brasileira de Enologia.

PARCEIROS DE UMA HISTÓRIA

Nenhuma trajetória de 50 anos é construída sozinha. Ao longo de cinco décadas, a Associação Brasileira de Enologia encontrou em empresas, entidades, instituições e marcas parceiras o apoio necessário para transformar ideias em projetos, desafios em realizações e propósitos em ações concretas.

Foram muitas as formas de estar junto. Algumas parcerias atravessaram anos; outras estiveram presentes em momentos específicos. Todas, porém, deixaram sua contribuição em uma história construída a muitas mãos e sustentada pela confiança, pela colaboração e pela crença na importância do trabalho realizado pela ABE.

Foi com o apoio desses parceiros que a Associação pôde ampliar iniciativas, promover encontros, realizar eventos, investir na formação e valorização dos enólogos, aproximar o conhecimento técnico da sociedade e levar o vinho brasileiro cada vez mais longe. Em cada projeto, permaneceu o mesmo propósito: contribuir para o desenvolvimento da vitivinicultura e para o reconhecimento da qualidade e da diversidade da produção brasileira.

Ao registrar nestas páginas, as marcas que estiveram ao lado da ABE ao longo desses 50 anos, este livro também registra gratidão.

A cada parceiro que acreditou, apoiou, participou e ajudou a realizar, o nosso reconhecimento. Há muito de cada um de vocês nesta história.

Obrigado por fazerem parte dos 50 anos da Associação Brasileira de Enologia.

- 43 Gráfica e Editora
- AEB Bioquímica
- AGA
- Agavi
- Agrimar
- Altieri
- Amazon Group
- Amorim
- Apex Brasil
- Aprobelo
- Apromontes
- Aprovale
- Arte Impressora
- Asprovinho
- Associação Brasileira de Sommeliers – ABS
- Balardin
- Banco do Brasil
- Banrisul
- BASF
- Bento
- Biotecsul
- Bocatti
- Box Print Grupograf
- Bradesco
- Brasilcote
- BRDE
- Bucher Vaslin
- C. Hansen
- Câmara Setorial do Vinho
- Cattorini
- Celite
- Chandon
- CIC-BG
- Cisper
- Coatec
- Conceitocom Brasil
- Consevitis - RS
- Cooperativa Vinícola Aurora
- Cooperativa Vinícola Garibaldi
- Cooperativa Vinícola São João
- Corticeira Paulista
- Cristallerie Strauss
- Cross Filter
- Cuno Filtros de Processo
- Degráfica Impressos
- Demptos
- Diacel
- Diemme Enologia
- Doces de Pelotas
- Ecotécnica
- Embanor Embalagens
- Embrapa Uva e Vinho
- Engefiltros
- Escola Agrotécnica Federal Juscelino Kubitschek
- Eucatex
- Ever Intec
- Facchin
- Famiglia Valduga
- Fecovinho
- Fenavinho
- Fermentis
- Fisul
- Flower Cork
- Fonte Ijuí
- Fórmula Prática
- Galvanotek
- Gerdau
- Gesa
- Governo do Estado do Rio Grande do Sul
- Gráfica Reúna
- Grafilme
- Gran Nero
- Henkel
- Hidromineradora Valle Azul
- Hotel Boulevard Convention
- Hotel Dall'Onder
- Hotel Deville Rayon
- Hotel e Spa do Vinho
- Ibrac
- ICAS Brasil
- Igel
- Inner Editora
- Instituto Brasileiro do Vinho - Ibravin
- Instituto Federal - Campus Bento Gonçalves
- Instituto Federal - Campus Visconde da Graça
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecno-

logia do RS
- Instituto Federal de Santa Catarina
- Instituto Federal SC - Campus Urupema
- Isabela
- JPS Cork Group
- Juvenal Brasil Cortiças
- Klabin Embalagens
- Laboratório Lavin
- Laboratório Randon
- Laffort
- Lallemand
- LNF Latino-Americana
- Lorigraf
- Luvison
- M.A. Silva Cortiças
- M3Corp
- Map Inox
- Mapan Equipamentos em Aço Inox
- Mapem Embalagens
- Millipore
- Ministério da Cultura
- Miolo Wine Group
- Moura Comunicação
- MPA Incorporadora
- Multicomp
- Neotech
- Net Claro
- Nomacorc
- Norit
- Novo Nordisk
- Orquídea
- Oxford
- Padovan
- Perdomini
- Plastamp
- Plásticos Pisani
- Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves
- Prefeitura Municipal de Garibaldi
- Provin
- R.Cork Brasil
- RAR Gran Formaggio
- RedLine
- Relvas Portugal
- Revista Adega
- Revista Alta Gastronomia
- Revista do Vinho
- Revista Vinho Magazine
- Ricefer Metalúrgica
- Royo
- Saint Gobain
- Santa Marina
- Sava Equipamentos Industriais
- Scholle
- Sebben
- Sebrae
- Sicredi
- Sindivinho RS
- Smurfit Kappa
- Sophos
- Spiegelau Echtkristall
- Strauss
- Subrasa Santa Marina
- Transfertec
- Três Corações
- Trianon Group
- Trombini
- Tutto Vino
- UFRGS
- Unipampa
- Universidade de Caxias do Sul
- Uvibra
- Valeno
- Valle Azul Hidromineradora
- Valle Vita Água Mineral
- Vêneto Mercantil
- Verallia
- Vidraria Sul Brasil
- Villa Europa Hotel e Spa do Vinho
- Vinhos do Brasil
- Viniflora
- Vinipal
- VinoTech
- Visograf
- VSG Inox
- Zona Sul

IVALINO JOSÉ POSTAL
A ENOLOGIA TRADUZIDA EM ARTE



Artista plástico e escultor bento-gonçalvense, Ivalino José Postal é o autor da obra exclusiva que ilustra a capa deste livro e das aquarelas que abrem seus capítulos, compondo uma narrativa visual que acompanha o ciclo da videira, do plantio e desenvolvimento da vinha até a elaboração do vinho.

Nascido na Linha Paulina, distrito de Faria Lemos, em Bento Gonçalves, filho de Leonilde Rogia Postal e Itacir V. Postal, interessou-se pela arte ainda na infância e, em 2000, passou a dedicar-se integralmente a ela. Em pinturas, esculturas e entalhes em madeira, encontra na cultura, na identidade e na história da imigração italiana na Serra Gaúcha algumas de suas principais fontes de inspiração.

Sua relação com a ABE ganhou um capítulo especial em 2022, quando criou, para os 30 anos da Avaliação Nacional de Vinhos, uma obra pintada com o próprio vinho da Safra 2022. Agora, nos 50 anos da entidade, Postal empresta novamente seu olhar à enologia brasileira, transformando em arte uma trajetória construída entre videiras, pessoas, conhecimento e vinho.



Lei Rouanet

Patrocínio

ADEGA

CASA VALDUGA
DESDE 1875

DESDE 1931
CASTELLAMARE
SAN DIEGO

FACCHIN
IMPORT & EXPORT

Fante
VINHOS, SUCOS E DESTILADOS

FENAVINHO

GARIBALDI
COOPERATIVA VINÍCOLA
A vida em harmonia

Laboratório
Randon
Desde 1974

MADEM

VINHOS E ESPUMANTES
MAISON FORESTIER
1750

MIOLO

Ricefer

DESDE 1910
SALTON

Sicredi

Suvalan

VINÍCOLA
AURORA

VINÍCOLA
CAMPESTRE

TECNOVIN

ZEGLA
DESDE 1982

ISBN: 978-65-999029-2-5
CBL
9 786599 902925

Realização

MINISTÉRIO DA
CULTURA