

Resultados

30
ANOS



Avaliação Nacional
de Vinhos

Safra 2022

📅 05/11 17h

| Assista no YouTube  Associação Brasileira de Enologia



Avaliação Nacional
de Vinhos
Safra 2022

30
ANOS

Há 30 safras, a Avaliação Nacional de Vinhos vem deixando marcas no mundo do vinho.

A maior degustação de vinhos de uma safra do mundo ajudou, com paixão e arte, a construir o cenário, a cultura e o próprio vinho brasileiro ao longo do tempo.

Jovem, porém madura, a Avaliação carrega o legado de uma história recente e surpreendente. Em cada uma dessas 16 garrafas, um pouco do nosso vinho. Viva com a gente a 30ª Avaliação Nacional de Vinhos e apaixone-se pela Safra 2022.



COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	ANDRÉ GASPERIN
Vice-Presidente	RICARDO MORARI
1º Tesoureiro	DARIO CRESPI
2º Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI
1º Secretário	DANIEL SALVADOR
2º Secretário	ANDRÉ LARENTIS
Diretor Social	FELIPE BEBBER
Diretora Cultural	BRUNA CRISTOFOLI
Diretores de Eventos	ANDRÉ PERES JR. JURANDIR NOSINI
Diretores de Degustação	MICHEL ZIGNANI MARIO LUCAS IEGGLI
Diretores Técnicos em Viticultura	BRUNO MOTTER JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretores Técnicos em Enologia	LEOCIR BOTTEGA VAGNER DE VARGAS MARCHI
Diretores Regionais Centro-Sul	ANDERSON DE CÉSARO ÁTILA ZAVARIZZE
Diretores Regionais Campanha e Serra do Sudeste	ÂNGELA ROSSI MARCON MARCOS GABBARDO
Comitê Técnico	CARLOS ABARZÚA DIRCEU SCOTTÁ EDEGAR SCORTEGAGNA JULIANO DANIEL PERIN
Coordenação Técnica	CHRISTIAN BERNARDI
Comissão de Amostras Secretárias	JOICE SEIDENFUS ELIANE CERVEIRA ADRIANE BIASOLI
Comissão Divulgadora	LUCINARA MASIERO
Comissão Social	VÂNIA DE MOURA
Cobertura Fotográfica	JEFERSON SOLDI

Realização

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE ENOLOGIA**

Rua Matheus Valduga, 148
Bento Gonçalves | RS
54 3452.6289
www.enologia.org.br



Foto: Jeferson Soldi

PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 70 empresas vinícolas, dos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo, Minas Gerais e Bahia. No total foram inscritas 533 amostras, nas categorias:

CATEGORIA	Nº	%
I Base Espumante	74	13,9%
II Branco Não Aromático	72	13,5%
III Branco Aromático	54	10,1%
IV Rosé Vinífera	25	4,7%
V Tinto Jovem	41	7,7%
VI Tinto Vinífera	267	50,1%

AVALIAÇÃO DE SELEÇÃO

Os vinhos foram avaliados em oito sessões, entre os dias 13 a 16 de setembro de 2022, no período da manhã e tarde no Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves (CIC-BG), sempre às 9h e 15h. Participaram da avaliação 90 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 10 grupos (duas sessões/grupo). As amostras foram degustadas às cegas, informando-se aos degustadores somente a categoria (grupo) do vinho – sem mencionar o nome da variedade, com exceção da Categoria IIA, que compreende somente vinhos varietais Chardonnay. Diariamente eram degustadas de 27 a 28 amostras por grupo.

Foi empregada a ficha da OIV e União Internacional dos Enólogos, a qual atribui notas em uma escala de 0 a 100 pontos. Para a composição da nota final foram consideradas um total de 10 variáveis, associadas ao Aspecto (Limpidez, Tonalidade), Olfato (Intensidade, Nitidez, Qualidade), Paladar (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e Avaliação Global. Os vinhos foram servidos nas temperaturas de 10 °C (brancos, base para espumantes e roses) e 17 °C (tintos).

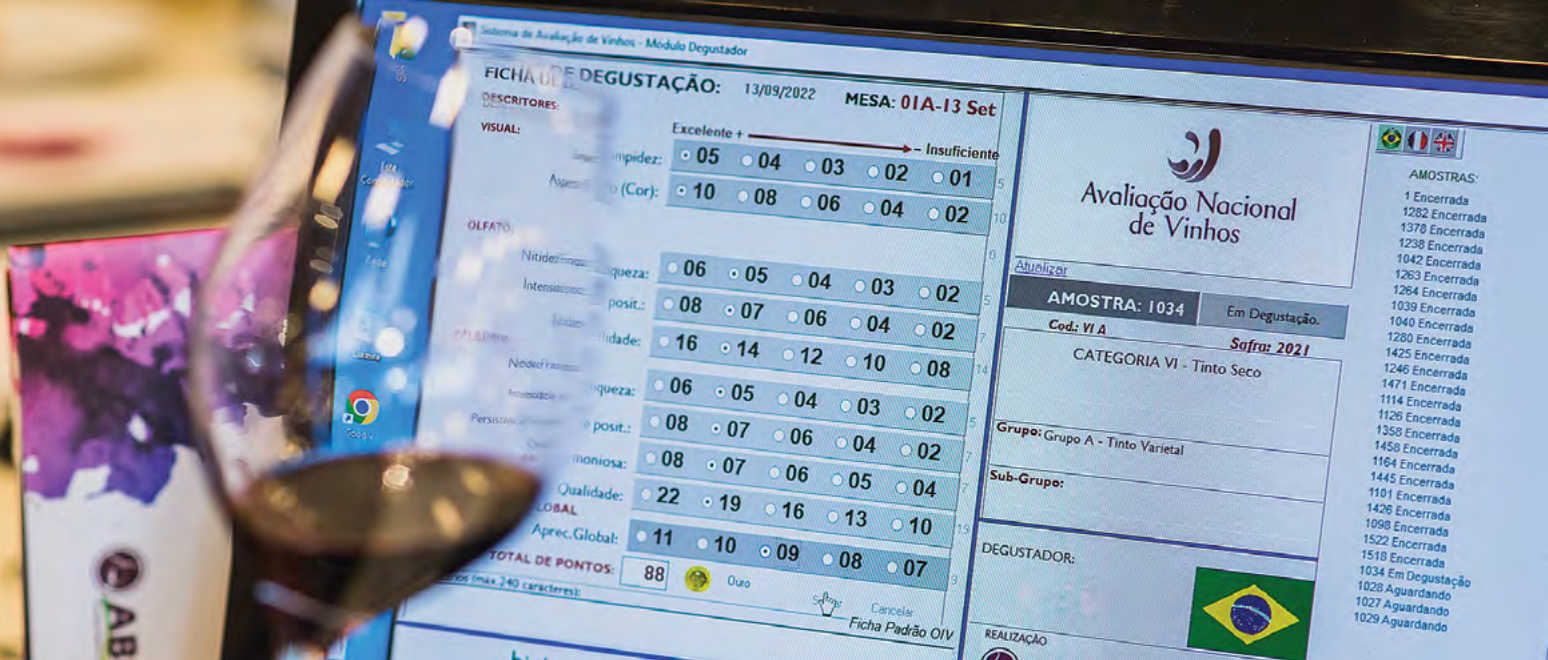
A seleção dos 30% melhores vinhos, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana; para desempate, a média aritmética seguida pelo desvio padrão. Foi empregado o sistema computadorizado de coleta de dados, com processamento e emissão de relatórios.



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

DEGUSTADOR	EMPRESA
Alejandro Cardozo	Empresa Brasileira de Vinificações
Anderson de César	Vistamontes Vinícola
Anderson Felten	Cooperativa Nova Aliança
Anderson Schmitz	Amazon Group
André Donatti	Vinícola Campestre
André Peres Jr.	Vinícola Salton
André Prasniski	Vêneto Mercantil
Ângela Rossi Marcon	Unipampa
Antonio Czarnobay	Bodega Czarnobay
Átila Zavarize	Vivalti Vinícola
Augusto Stuani Salvador	Terrasul Vinhos Finos
Avelino Zanetti Filho	Rcork Brasil
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse
Carlos Zanus	Vinícola Salton
Cedenir Fortunatti	Fante Indústria de Bebidas
Clóvis Boscato	Boscato Vinhos Finos
Daiane Badalotti	Vinícola Salton
Daniel A. Martins	Vinícola Almadén
Daniel Dalla Valle	Ponto Nero
Daniela Chesini Zottis	Casa Zottis
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin
Denise K. Brandelli	Vinícola Almaúnica
Diego Grison	Sociedade de Bebidas Panizzone
Dirceu Scottá	Vinícola Monte Lemos
Éder Caldart	Família Lemos de Almeida
Eduardo Bridi	MA Silva Cortiças
Eduardo Dorigon	Casa Dorigon
Fabiano Demoliner	Cooperativa Vinícola São João
Fábio Góes	Vinícola Góes
Felipe Bebbber	Família Bebbber
Fernanda R. Spinelli	Laren/Seapdr
Fernanda Tonini	Vinícola Tonini
Flavio Novello	Vinícola Campestre
Flavio Pizzato	Pizzato Vinhas & Vinhos
Flávio Zílio	Cooperativa Vinícola Aurora
Gabriel Carissimi	RS Enologia
Gilberto Pedrucci	Casa Pedrucci
Gilberto Simonaggio	Miolo Wine Group
Gilson Berselli	Vinícola Dom Cândido
Giuliano Elias Pereira	Embrapa Uva e Vinho
Graciele Tomazi	Chandon do Brasil
Gustavo Postinger	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Ivo G. Prezzi	Biotechul Indústria e Comércio

DEGUSTADOR	EMPRESA
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab
Jhonatan Lovatel	Vinícola Lovatel
João Valduga	Vinícola Cave de Pedra
Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
José Venturini	Casa Venturini Vinhos e Espumantes
Juciane Casagrande Doro	Amitié Espumantes e Vinhos
Julio Meneguzzo	IFRS-BG
Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Leandro Santini	Casa Perini
Leonardo Cury	IFRS-BG
Lorenzo Cristofoli	Cristofoli Vinhos
Luciano Manfroi	IFRS-BG
Luciano Scomazzon	Miolo Wine Group
Luciano Vian	Terroir Consultoria
Luiz Renato Pozza	Vinícola Peculiare
Magnos Basso	Montegalda Vinhas e Vinhos
Maicol Zanella	Vinícola Zanella
Marcelo Petroli	Vinícola Uvva
Márcio Bonotto	Ever Brasil
Márcio Dallé	Chandon do Brasil
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Gabbardo	Unipampa
Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Mauro Zanus	Embrapa Uva e Vinho
Michel Motter	Casa Motter
Michel Zignani	Casa Valduga Vinhos Finos
Moisés Brandelli	Vinhos Don Laurindo
Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Neuri Bruschi	Provin Brasil
Paula Guerra Schenato	Terra Fiel
Paulo Giacomini	Vinícola Pétria
Paulo Tesser	Cooperativa São João
Paulo Venturini	Casa Venturini Vinhos e Espumantes
Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura do RS
Ricardo Morari	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Roque Piccoli	Vinícola Cave do Sol
Silvério Salvati	Salvati Sirena
Taiana Soares	Bueno Wines
Tiago Bergonzi	Vinhos Casacorba
Tiago Luvison	Vinícola Luvison
Valter Joel Ferrari	Vitivinícola Jolimont
Vanderlei Gazzari	Vinícola Gazzaro
Vanessa Stefani	Vinícola Geisse
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS



DESCRIÇÃO SENSORIAL

DOS 16 VINHOS REPRESENTATIVOS APRESENTADOS PELO PAINEL DE DEGUSTAÇÃO DA ABE

Foto: Jeferson Soldi

(Foram coletadas as palavras e expressões mais frequentes da descrição feita por 11 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação de 24/09/2022).

CATEGORIA: VINHO BASE PARA ESPUMANTE

1. VINHO BASE ESPUMANTE (CHARDONNAY)

Visual: Amarelo palha claro, com reflexos esverdeados. Leve opacidade.

Olfato: Intensidade moderada, nítido e elegante. Notas de frutos cítricos e frutos de polpa branca. Destaque para os descritores de pêssego, marmelo, abacaxi, lima e flor de laranjeira.

Paladar: Ataque de boca moderado. Vinho de corpo leve, com acidez presente, porém não intensa. Bastante equilibrado, delicado e refrescante. Ausência de amargor.

EMPRESA BRASILEIRA DE VINIFICAÇÕES - Amostra 1149

2. VINHO BASE ESPUMANTE (CHARDONNAY)

Visual: Amarelo palha, de média intensidade, com sutis reflexos esverdeados.

Olfato: Intensidade aromática média-alta, nítido e de caráter frutado. Destaque para os descritores de maçã verde, pera, marmelo. Também algumas notas florais, ervas e hortelã.

Paladar: Presença de boca bastante marcante, volumoso, elevada sensação alcoólica para a categoria, acidez marcante. Final de boca com discreto amargor.

PONTO NERO INDÚSTRIA DE BEBIDAS - Amostra 1263

3. VINHO BASE ESPUMANTE (PINOT NOIR, CHARDONNAY)

Visual: Coloração rosa claro, levemente acobreado. Límpido e muito bonito.

Olfato: Média-alta, intensidade aromática de caráter frutado, com muita complexidade. Destaque para frutos vermelhos frescos, frutos silvestres e algo de especiarias. Descritores temos cereja, morango, framboesa, ameixa, rosa e damasco.

Paladar: Base de corpo médio, com acidez marcante. Estrutura presente em equilíbrio com o conjunto. Retornam as notas de frutos vermelhos no final de boca. Sutil amargor.

VINÍCOLA SALTON - Amostra 1472

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

4. PINOT GRIS

Visual: Vinho de coloração amarelo palha, de média intensidade. Límpido.

Olfato: Intensidade aromática moderada, elegante e complexo. Descritores aromáticos destacados de cítrico, incluindo flor de laranjeira, casca de lima e cítricos cristalizados; também frutos brancos e mineralidade evidente.

Paladar: Vinho de estrutura bastante equilibrada e delicada. Acidez presente, corpo mediano, refrescante, final agradável e prazeroso.

COOPERATIVA VINÍCOLA SÃO JOÃO - Amostra 1133

5. CHARDONNAY

Visual: Coloração amarelo pálido, com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Olfato: Intensidade aromática média-alta, com grande riqueza e complexidade entre as notas frutadas e de maturação. Perfil de frutas brancas e de caroço, como damasco, banana, lichia, pera e abacaxi, juntamente com as notas de coco, baunilha e leve tostado.

Paladar: Vinho apresenta um bom ataque de boca, com muita expressão retro nasal. Destaque para o volume elevado, com acidez presente. Notas oriundas da madeira bastante nítidas, conferindo estrutura e agradável sensação de boca.

VINÍCOLA PERINI - Amostra 1434

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

6. MOSCATO GIALLO

Visual: Coloração amarelo claro, com reflexos verdosos.

Olfato: Intensidade aromática mediana, fino e típico. Aromas com notas de frutas maduras, destacando-se o pêssego, mamão papaia e lichia. Também notas de ervas, casca de laranja, flores secas. As típicas notas de batata doce e mel também surgem de forma delicada, conferindo complexidade interessante para o vinho.

Paladar: Intensidade de paladar mediana, com corpo médio e acidez moderada. Final de boca longo, sem arestas, com sensação de dulçor que domina em boca.

VINÍCOLA GAIO - Amostra 1389

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO**7. SAUVIGNON BLANC**

Visual: Linda tonalidade amarelo pálido, com reflexos esverdeados, límpido.

Olfato: Excelente intensidade e ataque, demonstrando grande tipicidade varietal, mescla de notas tropicais e vegetais em camadas complexas. Apresenta uma nota importante de aromas vegetais, como arruda, broto de tomate, ervilha, aspargos, junto com descritores como goiaba, maracujá, maçã verde, lichia.

Paladar: Em boca retoma as sensações olfativas, tornando-se muito agradável. Estrutura sutil, delicado, volume mediano e acidez presente. Final de boca harmônico, com persistência relativamente longa.

VIVALTI VINÍCOLA - Amostra 1534

CATEGORIA: ROSÉ FINO SECO**8. TANNAT**

Visual: Coloração de tonalidade salmão e reflexos rosados, brilhante e vivo.

Olfato: Aromas de média intensidade, limpo, fino e elegante. Destaque para as notas de frutas vermelhas frescas, com predomínio do morango, cereja, ameixa. Também aparecem notas de banana e pêssego. De forma mais sutil, percebe-se notas florais e vegetais.

Paladar: Vinho de excelente delicadeza gustativa. Bom corpo e acidez mediana. Destaque para dulçor, evidente intensidade alcoólica, untuoso e vinoso. Final de boca agradável, longo e leve amargor.

CASA VENTURINI VINHOS E ESPUMANTES - Amostra 1060

CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM**9. TINTA RORIZ**

Visual: Vinho límpido e brilhante. Vermelho violáceo de média intensidade.

Olfato: Aromas de média/alta intensidade. Perfil frutado, com destaque para as notas de amora, ameixa, morango, framboesa e iogurte. Algumas notas de especiarias, mentolado e violeta. Bastante rico e agradável.

Paladar: Vinho de corpo leve, ataque agradável e franco. Apresenta acidez equilibrada. Levemente tânico. Sensação de leve verdoso, volume interessante com dulçor equilibrado. Final de boca longo.

VINÍCOLA FAMÍLIA LEMOS DE ALMEIDA - Amostra 1386

CATEGORIA: TINTO FINO SECO**10. TANNAT**

Visual: Coloração vermelho brilhante intenso, com reflexos violáceos

Olfato: Aromas intensos e caráter bastante aberto, sem qualquer nota reduzida. Destaque para as notas de fruto vermelho maduro como a cereja, framboesa e ameixas frescas. Também apresenta algumas notas refrescantes ao nariz, lembrando não só o mentol, mas também uma sensação de flores da primavera.

Paladar: Em boca apresenta-se muito elegante e sutil. Com baixa acidez e taninos muito suaves, revela-se um vinho extremante agradável para um consumo imediato. Corpo e estrutura moderada, com um final de boca agradável, relativamente curto e equilibrado no seu conjunto.

VINÍCOLA MIORANZA - Amostra 1427

11. MERLOT

Visual: Coloração vermelho profundo, com reflexos violáceos. Intensidade da cor elevada.

Olfato: Aromas limpos de intensidade discreta. Perfil frutado com destaque para frutos como amora, ameixa, uva passa, figo. Notas mentoladas e presença de especiarias como pimenta branca, tostados e discreta presença de notas amadeiradas.

Paladar: Vinho com ataque relativamente delicado e amável. Taninos suaves e adstringência moderada. Acidez média/baixa, equilibrada com o corpo médio. Final de boca harmônico e agradável.

COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA - Amostra 1092

CATEGORIA: TINTO FINO SECO**12. MERLOT**

Visual: Cor vermelho violáceo de grande intensidade.

Olfato: Aromas de boa intensidade. Ataque inicial com predomínio das notas amadeiradas, com destaque para o chocolate, café e especiarias. Rápido surgimento das notas de frutas vermelhas bem maduras, como groselha, framboesa e amoras. Bastante complexo e agradável.

Paladar: Ataque de boca bastante robusto. Vinho de excelente estrutura, com taninos abundantes, corpo potente, acidez adequada e evolução plena. Potência alcoólica e dulçor evidentes. Vinho de grande potencial. Sintonia entre as notas frutadas e a madeira.

VINÍCOLA DON GUERINO - Amostra 1376

13. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Coloração Vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.

Olfato: Perfil aromático bastante franco, fino e elegante. Intensidade mediana. Características que evoluem de um floral, com destaque para a violeta, incorporando notas de fruta negras, com destaque para o mirtilo e uvas passas. Também revela nuances da madeira com um discreto tostado.

Paladar: Vinho de características discretas no paladar. Com bom corpo, taninos doces em quantidade moderada, estrutura geral bastante equilibrada, junto a uma acidez presente e justa. Final de boca relativamente longo, com alguma secura dos taninos.

VINÍCOLA ALMAÚNICA - Amostra 1322

14. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Cor muito intensa - vermelho violáceo profundo.

Olfato: Aroma bastante fresco, com predomínio das notas de frutas como amoras, cereja, cassis e ameixa. Evolução em nariz surgindo notas tostadas, junto com especiarias como a pimenta rosa e também algumas notas mentoladas. Bastante complexidade e elegância na fusão dos aromas.

Paladar: Vinho intenso, volumoso, de estrutura e taninos firmes. Excelente paladar, demonstrando um grande potencial, sobretudo pela natureza de seus taninos muito abundantes. Final de boca harmonioso, com uma acidez importante e demonstrando uma untuosidade bastante agradável.

CASA VALDUGA VINHOS FINOS - Amostra 1052

15. TEROLDEGO

Visual: Intensidade de cor elevada, num vermelho profundo e reflexos violáceos.

Olfato: Importante intensidade aromática, de ataque vinoso e bastante complexo. Harmonia entre as notas de frutos vermelhos e negros, onde se destaca a ameixa, o cassis e a cereja preta, juntamente com as notas de toffee, chocolate e caramelo. O conjunto forma um complexo rico e agradável.

Paladar: Entrada de boca muito intenso. Corpo e estrutura elevada, apresentando taninos abundantes, porém muito bem extraídos, junto a uma untuosidade e volume de boca que, em sintonia com a acidez, proporcionam um conjunto elevado e equilibrado.

VINHOS LARENTIS - Amostra 1302

16. TANNAT

Visual: Coloração muito viva, vermelho intenso, com reflexos violáceos.

Olfato: Intensidade olfativa elevada, de ataque inicial muito limpo e agradável. Predomínio das notas de frutas maduras como amora, ameixa e cereja preta. Bom equilíbrio com as notas de madeira, com destaque para o tabaco, defumado e especiais. Notas de licor de frutas e caramelo conferem uma sensação agradável na complexidade aromática.

Paladar: Percepção de boca inicial de um vinho bastante vivaz. Com a acidez presente, não excessiva, taninos medianos e boa estrutura. Evolui para um final de boca bastante longo com calor e marcante.

VITIVINÍCOLA JOLIMONT - Amostra 1526



EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	SAFRA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA
Ana & Grazi B. Vinícola	Malbec	Lote 01	Tanque 39	2022	1001 - 515	Vinho Fino Tinto Seco A
Bebber	Chardonnay	1	Em Barricas	2022	1018 - 366	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Tannat	1	Tanque 10	2022	1002 - 338	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	1	Tanque 22	2022	1017 - 363	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Touriga Nacional	1	Tanque 8, 40	2022	1014 - 359	Vinho Fino Tinto Seco A
Casa Geraldo Indústria Vitivinícola	Chardonnay	220525	Engarrafado	2022	1025 - 576	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Syrah	220706	Engarrafado	2022	1032 - 603	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Syrah	220113	Engarrafado	2021	1031 - 599	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	220119	Engarrafado	2021	1033 - 609	Vinho Fino Tinto Seco A
	Syrah	220810	Engarrafado	2021	1030 - 595	Vinho Fino Tinto Seco A
	Sauvignon Blanc	Alma2022	Tanque 10	2022	1023 - 569	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Sauvignon Blanc	S.B. CI	Tanque 103	2022	1024 - 574	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay	59,22	Em Barricas	2022	1046 - 686	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Merlot	62,22	Em Barricas	2022	1050 - 691	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	75,22	Em Barricas	2022	1051 - 692	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon***	74,22	Em Barricas	2022	1052 - 693	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	88,22	Em Barricas	2022	1049 - 690	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	11,22	Engarrafado	2022	1044 - 683	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay	11,22	Tanque T 04	2022	1038 - 671	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	09,22	Tanque T 05	2022	1039 - 674	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	03,22	Tanque T 38	2022	1041 - 677	Vinho Base para Espumante
	Marselan	87,22	Tanque T 39	2022	1055 - 696	Vinho Fino Tinto Seco A
	Pinot Noir	10,22	Tanque T 55	2022	1043 - 681	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	03,22	Tanque T 59	2022	1042 - 679	Vinho Base para Espumante
	Viogner	60,22	Tanque T 85 e Barricas	2022	1047 - 688	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	012022	Engarrafado	2022	1057 - 522
Tannat		012022	Engarrafado	2022	1059 - 524	Vinho Fino Rosé Seco
Tannat***		012022	Engarrafado	2022	1060 - 526	Vinho Fino Rosé Seco
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Tannat	00242501B	Tanque 02	2022	1076 - 135	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	00156755B	Tanque 17	2022	1072 - 131	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay	253202	Tanque 58	2022	1071 - 130	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Cooperativa Agroindustrial Pradense	Moscato Giallo Moscato Bianco	058/22	Engarrafado	2022	1078 - 329	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Moscato Giallo	I	Tanque 126	2022	1088 - 38	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Merlot***	I	Tanque 154	2022	1092 - 184	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Franc	I	Tanque 157	2022	1093 - 185	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	IV	Tanque 323	2022	1084 - 33	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Rebo Rebo	I	Tanque 327	2022	1096 - 196	Vinho Fino Tinto Seco A
	Malvasia de Cândia	I	Tanque 334	2022	1087 - 37	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Malvasia de Cândia	II	Tanque 339	2022	1112 - 320	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	174/32	Engarrafado	2022	1121 - 358	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Pinot Noir		Tanque 116	2022	1126 - 391	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque 129	2022	1123 - 364	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Sao João	Pinot Gris***		Tanque 04	2022	1133 - 289	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Moscato Giallo		Tanque 145	2022	1132 - 288	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Chardonnay		Tanque 203	2022	1128 - 284	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay		Tanque 37	2022	1127 - 282	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Dal Pizzol Vinhos e Espumantes	Cabernet Franc		Tanque 23	2022	1141 - 643	Vinho Fino Tinto Seco B
	Marselan		Tanque 33	2022	1143 - 648	Vinho Fino Tinto Seco A
Empresa Brasileira de Vinificações	Chardonnay***	1	Tanque 45	2022	1149 - 656	Vinho Base para Espumante
Ernesto Zanrosso Indústria de Vinhos	Tannat		Tanque 52	2022	1169 - 704	Vinho Fino Tinto Seco A

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	SAFRA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Sauvignon	1	Tanque 2	2022	1175 - 472	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	1	Tanque 3	2022	1179 - 635	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan Tannat Merlot	1	Tanque 58	2022	1182 - 638	Vinho Fino Tinto Seco B
	Marselan	1	Tanque 59	2022	1176 - 473	Vinho Fino Tinto Seco A
Fante Indústria de Bebidas	Sauvignon Blanc	0122	Engarrafado	2022	1186 - 204	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Hortência Vinhos e Espumantes	Malbec	50	Tanque 33	2022	1209 - 632	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon Ancellotta Merlot Malbec	40/C	Tanque 40	2022	1208 - 631	Vinho Fino Tinto Seco B
Luiz Argenta Vinhos Finos	Chardonnay	1479	Em Barricas	2022	1215 - 152	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay	1479	Tanque 80	2022	1211 - 139	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Merlot	2022001007	Tanques Tq 81, Tq a	2022	1219 - 123	Vinho Fino Tinto Seco A
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Merlot		Em Barricas	2022	1234 - 491	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat		Tanque 01	2022	1235 - 492	Vinho Fino Tinto Seco A
	Sauvignon Blanc		Tanque 134	2022	1227 - 483	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Pinot Noir Chardonnay		Tanque 139	2022	1222 - 478	Vinho Base para Espumante
	Merlot Cab.Sauvign. Petit Verdot		Tanque 150	2022	1237 - 494	Vinho Fino Tinto Seco B
	Tannat Touriga Nac. Tempranillo Chardonnay		Tanque 160	2022	1223 - 479	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Möet Hennessy do Brasil	Riesling Itálico	22,22	Tanque P 16	2022	1240 - 57	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	TG 22.01	Tanque T 08	2022	1248 - 67	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Pinot Noir	22,02	Tanque Tf 15	2022	1246 - 63	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	22,17	Tanque Tr 02	2022	1242 - 59	Vinho Base para Espumante
Montegalda Vinhas e Vinhos	Cabernet Sauvignon	2022/B	Tanque 03	2022	1251 - 387	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	2022/B	Tanque 09	2022	1252 - 388	Vinho Fino Tinto Seco A
Pizzato Vinhas e Vinhos	Merlot	09	Em Barricas	2022	1258 - 651	Vinho Fino Tinto Seco A
Ponto Nero Indústria de Bebidas	Chardonnay***	09.22	Tanque T41	2022	1263 - 667	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	14,22	Tanque T43	2022	1264 - 668	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	04,22	Tanque T62	2022	1265 - 669	Vinho Base para Espumante
Rar Indústria e Comércio de Alimentos	Sauvignon Blanc		Tanque 119	2022	1269 - 73	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Sociedade Vinícola Primeira Estrada	Syrah	01/2021	Tanques 53, 51	2021	1284 - 257	Vinho Fino Tinto Seco A
Villa Santa Maria Restaurante	Syrah Cabernet Franc		Engarrafado	2021	1287 - 548	Vinho Fino Tinto Seco B
Vinhos Don Laurindo	Merlot	01/22	Em Barricas	2022	1293 - 140	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	01/22	Em Barricas	2022	1296 - 146	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	03/22	Em Barricas	2022	1295 - 144	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	02/22	Em Barricas	2022	1294 - 142	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinhos Larentis	Teroldego***	01	Tanque 34 e Barricas	2022	1302 - 332	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Almadén	Tannat	01	Em Barricas	2022	1319 - 448	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Almaúnica	Cabernet Sauvignon***	01	Em Barricas	2022	1322 - 170	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	01	Em Barricas	2022	1323 - 171	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Barbara Eliodora	Syrah	01	Engarrafado	2021	1336 - 290	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Campestre	Moscato Giallo	3777	Tanque 21	2022	1340 - 254	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Moscato Giallo	3852	Tanque 22	2022	1343 - 259	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Sauvignon Blanc	3285	Tanque 32	2022	1338 - 252	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Sauvignon Blanc	3826	Tanque 33	2022	1342 - 258	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Vinícola Casa Motter	Alicante Bousc. Aspirante Bouschet	2022	Tanque 54	2022	1354 - 24	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Casa Soncini	Syrah	001	Tanque F16 e Barricas	2021	1355 - 580	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Cave de Pedra	Cabernet Sauvignon		Em Barricas	2022	1357 - 89	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan		Em Barricas	2022	1358 - 90	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Don Guerino	Teroldego	L2	Em Barricas	2022	1366 - 96	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Franc	L8	Em Barricas	2022	1372 - 102	Vinho Fino Tinto Seco A

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	SAFRA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA	
Vinícola Don Guerino	Tannat Teroldego Merlot Malbec Cabernet Franc	L15	Em Barricas	2022	1379 - 109	Vinho Fino Tinto Seco B	
	Tannat Teroldego Merlot Malbec Cabernet Franc	L16	Em Barricas	2022	1380 - 110	Vinho Fino Tinto Seco B	
	Merlot***	L12	Em Barricas	2022	1376 - 106	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Malbec	L4	Em Barricas	2022	1368 - 98	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Tannat	L7	Em Barricas	2022	1371 - 101	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Tannat	L6	Em Barricas	2022	1370 - 100	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Pinot Noir	L19	Engarrafado	2022	1383 - 113	Vinho Fino Tinto Seco Jovem	
	Tannat	L10	Tanque 161	2022	1374 - 104	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Malbec	L5	Tanque B06	2022	1369 - 99	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Tannat	L11	Tanque E01	2022	1375 - 105	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Tannat Malbec Cabernet Franc	L17	Tanques de concreto 270, 260	2022	1381 - 111	Vinho Fino Tinto Seco B	
	Vinícola Família Lemos de Almeida	Tinta Roriz***	006/22	Engarrafado	2022	1386 - 477	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Vinícola Gaio	Moscato Giallo***	004	Engarrafado	2022	1389 - 513	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
Merlot		006	Tanques 42, 25	2022	1388 - 512	Vinho Fino Tinto Seco A	
Vinícola Gazzaro	Chardonnay		Tanque 60	2022	1398 - 596	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A	
Vinícola Geisse	Pinot Noir	CBN 01/22	Engarrafado	2022	1402 - 80	Vinho Base para Espumante	
Vinícola Giacomini	Ancellotta	04 - 22	Tanque 15	2022	1410 - 565	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Moscato Giallo	03 - 22	Tanque 16	2022	1409 - 563	Vinho Fino Branco Seco Aromático A	
	Moscato Giallo	02 - 22	Tanque 45	2022	1408 - 562	Vinho Fino Branco Seco Aromático A	
Vinícola Mioranza	Tannat***		Tanque 01	2022	1427 - 20	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Cabernet Sauvignon		Tanque 02	2022	1426 - 19	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Pinot Noir		Tanque 85	2022	1429 - 27	Vinho Fino Tinto Seco Jovem	
Vinícola Monte Santana	Moscato Giallo	MG.22	Engarrafado	2022	1430 - 248	Vinho Fino Branco Seco Aromático A	
Vinícola Perini	Tannat		Em Barricas	2022	1455 - 425	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Cabernet Sauvignon		Em Barricas	2022	1447 - 414	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Merlot		Em Barricas	2022	1448 - 418	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Tannat		Em Barricas	2022	1456 - 426	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Merlot		Em Barricas	2022	1449 - 419	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Chardonnay		Tanque 101	2022	1432 - 374	Vinho Base para Espumante	
	Tannat		Tanque 130	2022	1457 - 430	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Merlot		Tanque 132	2022	1451 - 421	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Cabernet Franc		Tanque 134	2022	1441 - 405	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Merlot		Tanque 136	2022	1452 - 422	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Teroldego		Tanque 25	2022	1460 - 439	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Cabernet Sauvignon		Tanque 30	2022	1443 - 408	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Cabernet Sauvignon		Tanque 36	2022	1444 - 409	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Chardonnay***		Tanque 41	2022	1434 - 376	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A	
	Blanc de Noir		Tanque 43	2022	1431 - 373	Vinho Base para Espumante	
	Marselan		Tanque 51	2022	1459 - 438	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Merlot		Tanque 533	2022	1450 - 420	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Marselan		Tanque 895	2022	1458 - 435	Vinho Fino Tinto Seco A	
	Merlot Teroldego		Tanque 900	2022	1461 - 440	Vinho Fino Tinto Seco B	
Vinícola Salton	Tannat		Tanque 106	2022	1489 - 211	Vinho Fino Tinto Seco Jovem	
	Tannat		Tanque 115	2022	1490 - 212	Vinho Fino Tinto Seco Jovem	
	Pinot Noir		Tanque 141	2022	1471 - 162	Vinho Base para Espumante	
	Chardonnay Pinot Noir Riesling		Tanque 158	2022	1466 - 156	Vinho Base para Espumante	
	Cabernet Franc		Tanque 174	2022	1484 - 191	Vinho Fino Tinto Seco Jovem	

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	SAFRA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA
Vinícola Salton	Cabernet Franc		Tanque 175	2022	1485 - 192	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Chardonnay		Tanque 182	2022	1478 - 182	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Pinot Noir Chardonnay		Tanque 185	2022	1473 - 164	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay Pinot Noir		Tanque 186	2022	1464 - 154	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay Pinot Noir Riesling		Tanque 224	2022	1467 - 157	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque 269	2022	1469 - 159	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir Chardonnay***		Tanque 273	2022	1472 - 163	Vinho Base para Espumante
	Merlot		Tanque 277	2022	1483 - 190	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Trebbiano Pinot Noir		Tanque 5	2022	1470 - 160	Vinho Base para Espumante
	Merlot		Tanque 57	2022	1482 - 189	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Chardonnay Pinot Noir Riesling		Tanque 63	2022	1465 - 155	Vinho Base para Espumante
Vinícola Salvador	Cabernet Sauvignon		Tanque 26 e Barricas	2022	1497 - 717	Vinho Fino Tinto Seco A
Vitivinícola Jolimont	Pinot Noir	01/2022	Engarrafado	2022	1524 - 499	Vinho Fino Rosé Seco
	Tannat	01/2022	Tanque 53	2022	1528 - 505	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan	01/2022	Tanque 80 e Barricas	2022	1529 - 506	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat***	01/2022	Tanque 84 e Barricas	2022	1526 - 503	Vinho Fino Tinto Seco A
Vivalti Vinícola	Sauvignon Blanc***	01-2022	Tanque 54	2022	1534 - 707	Vinho Fino Branco Seco Aromático B

***Os 16 vinhos apresentados no dia 05/11/2022.

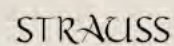
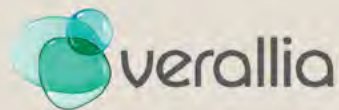
Foto: Jeferson Soldi



PAINEL DE COMENTARISTAS

• Adão Villaverde	Brasil	• Gilmar Pedrucci	Brasil
• Affonso Ritter	Brasil	• Giordano Formenti	Itália
• Alejandro Cardozo	Uruguai	• Irineu Guarnier Filho	Brasil
• Ana Cristina Barbosa Mokdeci	Brasil	• José-Manuel Zabala	Chile
• Carlos Bertolazzi	Brasil	• Lilian Lima	Brasil
• Elba Hormazabal	Chile	• Melhor Sommelier do Brasil	Brasil
• Estela de Frutos	Uruguai	• Nathalia Cirio	Brasil
• Flavia Quaresma	Brasil	• Suzana Barelli	Brasil

PATROCINADORES:



REALIZAÇÃO:



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA
Rua Matheus Valduga, 143 | Bairro São Bento | CEP 95703-120
Bento Gonçalves | RS | Fone 54 3452 6289 | 3451 2277
enologia@enologia.org.br | www.enologia.org.br