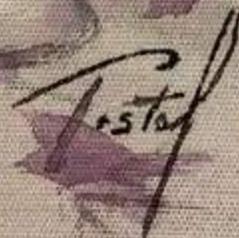


Avaliação Nacional de Vinhos

The logo features a large, stylized white number '30' with a decorative flourish on the zero, set against a dark circular background. Below the number, the word 'ANOS' is written in a white, serif font. The entire logo is superimposed on a textured, purple-toned illustration of a wine cellar or vineyard.

30
ANOS

Irineu Guarnier Filho

A stylized signature in black ink, likely the artist's name, located in the bottom right corner of the illustration.

Costa



Avaliação Nacional de Vinhos

Irineu Guarnier Filho

Bento Gonçalves
Novembro | 2022



© 30 ANOS - AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

Realização: Associação Brasileira de Enologia (ABE)

Produção: Conceitocom Brasil

Produção Executiva: Lucinara Masiero

Autor: Irineu Guarnier Filho

Edição Final: Lucinara Masiero

Ilustração capa: Ivalino Postal

Diagramação: Vania Maria Basso

Impressão: Gráfica Pallotti

Tiragem: 1.300 exemplares

Formato: 30cm x 26cm

Contatos

Irineu Guarnier Filho

51 98111.7570 | guarnierfilho1958@gmail.com

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

30 anos : avaliação nacional de vinhos /
Irineu Guarnier Filho. -- Bento Gonçalves, RS :
ABE, 2022.

ISBN 978-65-999029-0-1

1. Vinhos 2. Vinhos - Cultivo 3. Vinhos -
História 4. Vinhos - Produção I. Título.

22-132574

CDD-641.22

Índices para catálogo sistemático:

1. Vinho : Degustação : Alimentos e bebidas 641.22
Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

PREFÁCIO

Esta obra é resultado do tempo. Um tempo não muito distante, mas que já acumula memórias de aromas, sabores e experiências que jamais serão esquecidas. São recordações que se mantêm vivas nas lembranças dos personagens que protagonizaram a história da evolução do vinho brasileiro numa série que chega a sua trigésima temporada. São 30 episódios da Avaliação Nacional de Vinhos que, sempre surpreendente, gerou uma história real deste encontro que se tornou o maior momento do vinho brasileiro.

Elaboramos e maturamos a maior degustação de vinhos de uma safra do mundo. Vimos ela nascer, crescer, amadurecer e se tornar o espelho do setor e, ao mesmo tempo, a referência necessária para seguir evoluindo. Ajudamos o brasileiro a descobrir o seu vinho. Mais do que isso, encontramos nossa identidade. Fizemos isso porque somos os enólogos do Brasil, enólogos da Associação Brasileira de Enologia. Assim, nos unimos e evoluímos ao longo do tempo.

Nessas 30 safras, avaliamos 8.021 amostras e reunimos um público apreciador de mais de 20 mil pessoas. Com a Avaliação Nacional de Vinhos, atravessamos épocas revelando tendências, acompanhando a permanente evolução da bebida que está

em transformação desde sempre. Assistimos a exibição de uma nova geografia do vinho brasileiro e, naturalmente, fomos incorporando essas transformações safra a safra. O que jamais imaginávamos é que seríamos desafiados a transpor uma barreira nunca antes enfrentada, a de uma pandemia global, que nos privaria do brinde, do encontro. Mesmo à distância, o vinho nos uniu e nos fortaleceu, e hoje estamos aqui para brindar não apenas a XXX Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2022, mas todas, desde a primeira em 1993, que tiveram seu papel na história do vinho brasileiro e da Associação Brasileira de Enologia.

Neste livro, guardamos muitas das memórias que foram decisivas nessa construção, numa homenagem a todos que, direta ou indiretamente, fizeram parte dessa história. Eternizamos os 30 anos da Avaliação Nacional de Vinhos e convidamos a fazer essa viagem com a gente. Mas antes, abra um vinho brasileiro e deguste na taça e em cada capítulo essa odisséia do vinho brasileiro.

ANDRÉ GASPERIN

Presidente ABE

Gestão 2021-2022

Presidente da XXIX e

XXX Avaliação Nacional de Vinhos

PATROCINADORES



Há quase meio século, a AGAS atua para estimular o desenvolvimento do autosserviço no Sul do país. Sua história de representatividade revela os desafios e as soluções encontradas para o setor supermercadista no Rio Grande do Sul. Com um forte trabalho de interiorização, mantém íntima relação com empresas do setor e entidades congêneres. Responsável por disseminar informações e novas tecnologias, a AGAS também investe pesado na qualificação dos profissionais da cadeia, fomentando a competitividade em níveis operacionais, táticos e estratégicos. Com projetos pioneiros como o GES e o De Olho no Futuro, a Associação percorre o estado intensificando este trabalho que ganha ainda mais força com o Centro de Capacitação, localizado em Porto Alegre, junto à sede da entidade. A estrutura inclui um auditório com capacidade para até 50 pessoas e um supermercado modelo para treinamento prático em diversas áreas. Com um calendário de eventos forte e intenso, a Expoagas ganha destaque como a maior feira do setor do Cone Sul, aproximando fornecedores e supermercadistas com a geração de negócios que já ultrapassam meio bilhão de reais, atraindo mais de 60 mil visitantes.



Para estar na porta do Vale dos Vinhedos é preciso ter tudo. É preciso oferecer estrutura e atrações para o turismo de lazer, de eventos e o corporativo. O Boulevard Convention Vale dos Vinhedos reúne hotel, centro de convenções, área gastronômica, loja de vinhos, bosque, capela para casamentos e um grande boulevard com um moderno mall de compras e conveniências que atendem tanto visitantes (turistas de lazer), quanto MICE (Meeting, Incentive, Congress, Exhibitions). O Centro de Convenções, com 3.400 m² de plenárias e foyers e um pé direito de seis metros, permite realizar até nove eventos ao mesmo tempo, cada um com acessos de serviços e social independentes. Projetado com salas componíveis que podem abrigar desde eventos para 60 pessoas até coquetéis para 5.800 convidados, o centro é todo no mesmo nível com 100% de acessibilidade. São 342 vagas de estacionamento conectadas ao boulevard. O complexo multiuso tem 23.600 m² de área construída com espaços integrados de eventos, hospitalidade, enogastronomia e compras. Tudo isso foi incorporado e construído pela VJ&J Empreendimentos com administração da Prime Hotels & Event Assets.

CHANDON

Arriscar e descobrir novos territórios e possibilidades faz parte do espírito pioneiro da Chandon, a Maison de espumantes da LVMH, desde sua fundação, em 1959, por Robert-Jean de Vogue, um pioneiro com visão, coragem e determinação para redefinir a categoria. Chandon é sinônimo de novos e surpreendentes terroirs, métodos inovadores e uma natureza curiosa e desbravadora. Com vinhedos cuidadosamente escolhidos, localizados em quatro continentes e uma rede colaborativa de 16 enólogos de sete nacionalidades, somos a mais local das marcas globais. A comunidade é a nossa força, um dos princípios que nos move. A nossa história é de um trabalho coletivo de sucesso. A Chandon não simplesmente está no Brasil; ela é do Brasil. Mais do que uvas, cultivamos o orgulho em nossa brasilidade. Somos a primeira propriedade vinícola no país dedicada exclusivamente a espumantes. Situada nas encantadoras Serras Gaúchas, com seu clima subtropical temperado, colhemos à mão cada valiosa uva, sempre profundamente conectados com as nossas raízes e propósito: elaborar espumantes e experiências excepcionais, de forma preciosa e colaborativa, em direção a um futuro sustentável e responsável.



A Cooperativa Vinícola São João, fundada em 1931 por um pequeno grupo de famílias produtoras de uva, nasceu na Linha Jansen, interior do município de Farroupilha, na Serra Gaúcha. Este número cresceu: hoje são quase 500 famílias associadas, responsáveis por uma produção anual de mais de 23 milhões de quilos de uvas que são transformadas em vinhos finos e de mesa, espumantes e sucos. Na bagagem desta trajetória quase centenária, a tradição e o trabalho de descendentes de imigrantes italianos que se uniram em torno de um mesmo objetivo: cultivar uvas de qualidade para vinificar vinhos, espumantes e sucos diferenciados, atendendo aos diversos estilos e paladares. Este trabalho é assegurado por uma consultoria permanente de agrônomos e enólogos, que acompanham cada família em todas as etapas da produção, sempre seguindo os ideais de coletividade do cooperativismo, que deram força aos produtores rurais durante esta caminhada. O resultado é o reconhecimento nacional e internacional com premiações para seus produtos que carregam a marca Castellamare, além de San Diego.



Sinônimo de tradição, inovação e excelência enológica, a Família Valduga, com sua matriz no Vale dos Vinhedos, carrega uma história de quase 150 anos. O Grupo é composto por marcas como a Casa Valduga, com diversos rótulos premiados, como o 130 Blanc de Blanc, melhor espumante do mundo no Vinalies Internationales 2020 e o Terroir Merlot, melhor vinho tinto do Brasil no Bacchus 2022. Ainda, a Ponto Nero, com seus espumantes frescos, versáteis e com design moderno, como o Cult Moscato Brut, primeiro espumante moscatel brut do país; além de Becas, marca de vinhos frisantes em lata. A Domno Wines se dedica a trazer com exclusividade para o Brasil rótulos consagrados do mundo. Já a Casa Madeira elabora sucos, chás, geleias, antepastos, creme balsâmico e os exclusivos Vinho para Risotto e Vinho Gastronômico. Tem ainda a Brewine Leopoldina, com suas cervejas artesanais que garantem uma experiência a parte, como a Belgian Tripel, eleita a melhor tripel do Brasil por três anos consecutivos no World Beer Awards. O Grupo ainda possui a Vinotage, linha de cosméticos à base do óleo extraído da uva, com propriedades hidratantes, revigorantes e rejuvenescedoras.



Quando chegou na Serra Gaúcha, em 1897, Giuseppe Miolo, que cultivou seus primeiros vinhedos no Lote 43, provavelmente não imaginava o que seus filhos, netos e bisnetos fariam nas décadas seguintes. Com uma história de pioneirismo que ampliou as fronteiras do vinho no Brasil e no mundo, a empresa se tornou a maior produtora de vinhos finos do país, chegando a mais de 30 países e acumulando mais de mil premiações. Darcy (*in memoriam*), Antônio e Paulo, netos de Giuseppe, seguiram acompanhando os negócios do grupo, sendo os responsáveis pela criação da Vinícola Miolo, em 1989. A ousadia do avô estava no sangue dos irmãos e nessa curta, porém madura trajetória, a Miolo chega a Campanha Meridional com o Projeto Seival, ao Vale do São Francisco com a Vinícola Terranova e a Campanha Central com a Vinícola Almadén, sendo a única empresa do setor genuinamente brasileira a produzir em quatro diferentes terroirs. Com uma produção anual de cerca de 12 milhões de litros, a marca também é vanguarda no enoturismo, com o Wine Garden Miolo no Vale dos Vinhedos, o Vapor do Vinho pelo Velho Chico no Vale do São Francisco e o Museu Semente na Campanha Gaúcha.



Paixão. Este é o sentimento que move a MPA Incorporadora ao longo de sua história de 15 anos. Paixão por Bento Gonçalves, pela região, pela cultura e pelo enoturismo. Paixão pelo meio ambiente e por uma cultura construtiva e administrativa de respeito às pessoas. Pioneira no Rio Grande do Sul com Certificação GBC Brasil Condomínio, do Green Building Council Brasil, a empresa concebe e constrói projetos sustentáveis, com benefícios econômicos, ambientais e sociais. Placas fotovoltaicas, captação da água da chuva, tomadas para carros elétricos, terraços com ciclovias, academias e constantes inovações são adicionadas para que a vida esteja em confluência com a vida contemporânea. Esse compromisso com a vida e a paixão por fazer cada vez melhor gera empreendimentos de alto padrão, levando tranquilidade, segurança, tecnologia e tranquilidade para clientes e investidores. A excelência está presente em cada uma das etapas das incorporações: no planejamento, na concepção dos projetos, no emprego de matérias-primas, na exploração consciente e sustentável do meio ambiente onde está inserido cada empreendimento e um compromisso ético com a qualidade da venda ao pós-venda.



Filha de imigrantes italianos, Bento Gonçalves despontou no mapa do Brasil a partir de 1967, com a realização da 1ª Fenavinho. O vinho encanado nas ruas da cidade impulsionou não somente o setor e o turismo, mas também a economia local, que logo ganhou novos e fortes braços com o surgimento de grandes marcas moveleiras e metalúrgicas, além da vocação na realização de grandes eventos. Polo moveleiro do país, cidade de feiras como a Fimma Brasil, Movelsul, Wine South America e ExpoBento, é pioneira no enoturismo, atraindo mais de 1,7 milhão de turistas todos os anos. Terra do Vale dos Vinhedos, única região com Denominação de Origem de Vinhos do Brasil, é também a maior produtora de vinhos finos. São 70 vinícolas espalhadas em rotas como o Vale dos Vinhedos, Caminhos de Pedra, Cantinas Históricas, Vale do Rio das Antas e Encantos de Eulália. É a única cidade do mundo a ter uma Pipa Pórtico, uma Igreja em formato de barril, além de outra construída com vinho. Integrante da Città del Vino desde 2018, debate políticas públicas para o enoturismo com outras 480 comunidades, grande parte delas italianas. O Índice de Desenvolvimento Socioeconômico (IDESE) classifica a cidade em primeira posição no RS (2015), entre os municípios com mais de 100 mil habitantes.



O crescimento econômico do Rio Grande do Sul, gerado pelo desenvolvimento do setor vitivinícola, levou a fundação, em 1948, do Sindicato da Indústria do Vinho, do Mosto de Uva, dos Vinagres e Bebidas Derivadas da Uva e do Vinho do Estado do Rio Grande do Sul – Sindivinho RS. Desde então, a entidade estuda, coordena, protege e representa legalmente a categoria econômica das indústrias de vinhos e derivados. Atualmente, são 400 vinícolas associadas que têm nessa representatividade legal a defesa dos interesses comuns da coletividade. Com ética, gestão democrática e transparente, respeito aos elos da cadeia produtiva da uva e do vinho e responsabilidade, o Sindivinho RS é a voz das vinícolas, que nos últimos anos investiram em processos de produção para aprimoramento da qualidade do vinho. Assim, novos mercados foram conquistados, atividades foram expandidas e a capacidade de produção foi ampliada, gerando mais empregos. Lado a lado com as vinícolas, o Sindivinho RS vem acompanhando de perto os pleitos, protegendo o setor em debates atuantes e participativos, sempre levando em conta os interesses da categoria.



A maior vinícola do Brasil é feita por mais de 1.100 famílias associadas que, juntas, constroem uma história de cooperativismo, desenvolvendo uma economia sustentável que impulsiona a produção local e melhora a qualidade de vida no campo. Assim tem sido desde 1931, quando 16 famílias criaram a Cooperativa Vinícola Aurora. Hoje, são 2,8 mil hectares de área cultivada em 11 municípios da Serra Gaúcha, com uma diversidade que ultrapassa as 60 variedades de uvas. A produção anual, de aproximadamente 80 milhões de litros – entre vinhos, espumantes, suco de uva e coolers –, chega na mesa de consumidores de todo o Brasil, além de mais de 20 outros países. São três parques industriais em Bento Gonçalves (Matriz, Unidade 2 e Vale dos Vinhedos), que somam 135 mil m² de área construída, um time de mais de 500 funcionários e uma unidade de produção de 24 hectares em Pinto Bandeira. A vinícola mais premiada do Brasil – são mais de 800 medalhas – tem um portfólio de mais de 220 produtos em 14 linhas (Aurora, Pequenas Partilhas, Casa de Bento, Gioia, Conde de Foucauld, Reservado Marcus James, Keep Cooler, Sangue de Boi, Country Wine, Maison de Ville, Saint Germain, Prestige, Brazilian Soul – marca destinada ao mercado externo – e Clos des Nobles).

SUMÁRIO

LINHA DO TEMPO	14
1. A AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS	21
• SEMEADURA EM SOLO FÉRTIL	22
• O ESTADO DA ARTE DOS VINHOS BRASILEIROS	28
• UMA LEGIÃO DE SEGUIDORES FIÉIS	36
• COREOGRAFIA EXECUTADA COM GRAÇA E EFICIÊNCIA	38
• À MESA, UM “BLEND” DE ESPECIALISTAS E LEIGOS	44
• O “OSCAR” DO VINHO BRASILEIRO	51
• O MUNDO DO VINHO CAI NO SAMBA	53
• A TAÇA OFICIAL DO ESPUMANTE BRASILEIRO	60
• A NOVA GEOGRAFIA DO VINHO BRASILEIRO	62
2. A ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA	69
• A CASA DO ENÓLOGO BRASILEIRO	71
• A ANV ENSINA A DESCREVER O VINHO	73
• O VINHO FAZ BEM À ALMA E AO CORAÇÃO	74
• CONSULTORIA PRIVILEGIADA	76
• A ANV INFLUENCIA E É INFLUENCIADA PELO MERCADO	78
• A ARTE DE ANTEVER O FUTURO	80
• PANDEMIA E SUPERAÇÃO: ANV VIRTUAL	84
• O FUTURO DA AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS	92
3. QUEM FAZ A AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS	97
4. RESULTADOS AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS	107
DAS PERMUTAS AOS PATROCÍNIOS, PARCERIAS INDISPENSÁVEIS	192
EPÍLOGO	196



LINHA DO TEMPO

A história da Avaliação Nacional de Vinhos se confunde com a história da Associação Brasileira de Enologia (ABE), entidade de classe que organiza o evento.

Nos últimos 46 anos, a ABE tem trabalhado intensivamente pela valorização da profissão de enólogo

no país e pela constante evolução do vinho brasileiro, por meio de simpósios, palestras, concursos de vinhos e, claro, pela sua principal vitrine - a Avaliação Nacional de Vinhos.

Nesta Linha do Tempo, um resumo dessas últimas quatro décadas de muita paixão e trabalho.

1976

Em 22 de outubro, nasce, dentro da Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, de Bento Gonçalves (hoje Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves), na Serra Gaúcha, a Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia, que mais tarde se transformaria na Associação Brasileira de Enologia (ABE), entidade responsável pela organização da Avaliação Nacional de Vinhos. O primeiro nome da ABE remetia ao único curso de formação de profissionais do vinho existente no país à época: o Curso de Técnico em Viticultura e Enologia.

1977

Primeira degustação de vinhos aberta ao público, organizada pela Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia, com a participação de mais de cem pessoas.

1980

Criação do Dia do Enólogo, Dia do Técnico em Viticultura e Enologia e Dia do Viticultor, pela Associação Brasileira dos Técnicos em Viticultura e Enologia: 22 de outubro.

1983

O Brasil passa a fazer parte de simpósios, congressos e concursos internacionais de vinhos em vários países. Por essa época, os produtos das vinícolas brasileiras conquistam suas primeiras medalhas internacionais.

1986

Um grupo de enólogos brasileiros participa da Jornada Latino-americana de Viticultura e Enologia no Uruguai. Logo, Argentina e Chile passam a integrar o projeto. Mais tarde, o Brasil sedia o evento.

1990

A Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia passa a funcionar numa sede alugada, à rua Osvaldo Aranha, em Bento Gonçalves (RS).

Realiza-se no Brasil, pela primeira vez, o Simpósio Latino-americano de Viticultura e Enologia, com 500 participantes. O evento reúne, além do Brasil, representantes da Argentina, Uruguai, Chile, Bolívia, México e Peru.

1993

17 de julho - Sob a presidência do enólogo Gilmar Pedrucci na Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia, realiza-se a I Avaliação Nacional de Vinhos, no Centro de Tradições Gaúchas Laço Velho, de Bento Gonçalves (RS), com temperatura próxima de zero, flocos de neve e a participação de 160 degustadores, além de 15 comentaristas. Na primeira edição, 42 amostras de 18 vinícolas são avaliadas, e 15 são selecionadas. O restaurateur Danio Braga recebe o primeiro Troféu Vitis.

É criada a logomarca que identifica a ABE.

1994

Na II ANV, são divulgados pela primeira vez os nomes das amostras participantes. São inscritas 74 amostras, de 23 vinícolas, e o público chega a 250 pessoas.

A Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia muda de status e passa a se chamar Associação Brasileira de Enologia (ABE), nome pelo qual é reconhecida internacionalmente desde então.

Neste ano, a Avaliação foi realizada no Clube 31 de Outubro, em Garibaldi.



1991

A Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia conquista sua sede própria. Começam as discussões para a troca do nome de Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia para Associação Brasileira de Enologia (ABE).





Avaliação Nacional de Vinhos

1995

A Avaliação Nacional de Vinhos acontece em Caxias do Sul, com público de 500 pessoas. O evento passa a ser informatizado e começa a contar com um Banco de Dados da Safra de Vinhos Brasileiros.

1997

Vinhos tintos jovens e rosés entram na lista dos 15 selecionados na V edição da ANV.

O Brasil ingressa na Organization Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) e da Union Internationale des Enologues (UIOE), o que traz ainda mais projeção internacional à ABE.

1998

Começa o processo de formatação do Concurso Internacional de Vinhos do Brasil.

Realiza-se o Seminário Franco-brasileiro de Viticultura, Enologia e Gastronomia, organizado pela ABE, em parceria com a Embrapa Uva e Vinho.

A partir da VI edição da ANV, passa a ser obrigatória a coleta de amostras nos tanques das vinícolas. É realizada pela primeira vez a degustação de confirmação dos 15 vinhos selecionados.

2003

Pela primeira vez, um presidente da União Internacional de Enólogos (UIOE), o italiano Giuseppe Martelli, participa da mesa de comentaristas da ANV.

No ano da XI ANV, também pela primeira vez, um enólogo não europeu conquista um posto importante na direção da UIOE. Antônio Czarnobay é eleito Primeiro Vice-presidente da entidade, passando a ocupar o cargo já no ano seguinte.

2004

Em novembro, realiza-se a Primeira Assembleia Geral da UIOE num país fora da Europa, em Bento Gonçalves (RS), durante a realização do II Concurso Internacional de Vinhos do Brasil. Participam profissionais da Inglaterra, Portugal, Uruguai, Alemanha, Espanha, França, Itália, Eslovênia, Grécia, Croácia, Canadá, Argentina, Chile e Brasil.

2005

A ABE promove, juntamente com a Embrapa, o X Congresso Latino-americano de Viticultura e Enologia, o XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia e o III Seminário Franco-brasileiro de Viticultura e Enologia. Mais de 500 profissionais, de 11 países, participam do evento.

2000

Realiza-se o I Concurso do Espumante Brasileiro. Já nesta primeira edição, 50 amostras são inscritas. O Concurso Internacional de Vinhos do Brasil passaria mais tarde a acontecer em anos pares e o Concurso do Espumante Brasileiro em anos ímpares.

2001

Na IX edição da ANV, o 15º comentarista começa a ser sorteado entre o público de degustadores. Laís Helena Jaeger Nicotti é a primeira pessoa do público a compor a mesa de comentaristas.

2002

Neste ano, a ABE promove o I Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, com 408 amostras de 11 países, e o II Concurso do Espumante Brasileiro.

O primeiro vinho de uma vinícola de fora do Rio Grande do Sul, de Pernambuco, fica entre os 15 selecionados na X ANV.

2006

Uma novidade marca a XIV ANV: pela primeira vez, um grupo de degustadores acompanha, por teleconferência, desde São Paulo, a degustação na Serra Gaúcha.

Pela primeira vez, uma amostra de vinho base para a elaboração de espumante participa da ANV.

O número de amostras selecionadas da ANV passa de 15 para 16.



2007

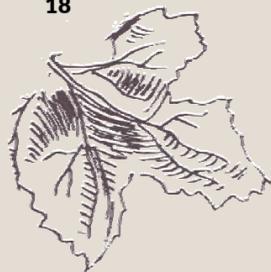
Um grupo de degustadores do Rio de Janeiro participa, por teleconferência, da XV ANV. O Troféu Vitis Jornalístico passa a se chamar Troféu Vitis Amigo do Vinho Brasileiro, para destacar os profissionais que contribuem com seu trabalho para a valorização do produto nacional. Voltam à lista dos finalistas os vinhos jovens e rosés.

ABE lança o Concurso Enólogo do Ano.

2008

A XVI ANV também é realizada em Curitiba, por teleconferência.





2009

É lançada a taça oficial do espumante brasileiro, produzida pela Strauss, com design baseado em estudos e sugestões de pesquisadores da Embrapa e enólogos da ABE.



2014

A ANV propõe uma experiência inédita: uma degustação literalmente às cegas de uma amostra, com os 900 participantes de olhos vendados, na penumbra, música suave e comentários do sommelier Vinícius Santiago.

Uma das mais tocantes homenagens da ANV: o enólogo Cleber de Andrade, falecido naquele ano, é agraciado com o Troféu Vitis póstumo.

2010

A Associação Brasileira de Enologia apresenta seu novo logotipo.

2015

A ABE promove, juntamente com a Embrapa, o XV Congresso Latino-americano de Viticultura e Enologia e o XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, reunindo profissionais de diversos países em Bento Gonçalves.



2012

A Escola de Samba Vai-Vai, de São Paulo, faz um show inesquecível na ANV.



2017

É criado novo logotipo para a Avaliação Nacional de Vinhos.


Avaliação Nacional
de Vinhos

2020

Em plena pandemia do coronavírus, a ANV é realizada em formato on-line. Os degustadores recebem kits das 16 amostras em suas casas, em 23 estados brasileiros e no exterior. A vindima de 2020 foi considerada a "Safrada das Safras", a melhor de todos os tempos no Brasil.



2021

O formato híbrido, com degustadores e comentaristas presentes em Bento Gonçalves e on-line, é incorporado à ANV. O vinho brasileiro, enfim, chega à casa de apreciadores de todos os Estados brasileiros.



2022

Pela primeira vez, rompe-se a barreira das 500 amostras inscritas. No trigésimo aniversário da ANV, um número recorde de amostras é coletado: 533 diferentes vinhos são avaliados, às cegas, por um júri técnico composto por 90 enólogos, divididos em dez grupos. Foram analisadas amostras de 70 vinícolas dos estados da Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo.

Os chamados "vinhos de inverno", elaborados com uvas colhidas entre junho e agosto nos estados de Minas Gerais e São Paulo, conquistam seu lugar na ANV como um grupo à parte.

A trigésima edição da ANV recebe 650 participantes presenciais e mais 750 on-line (250 kits). É lançado o livro comemorativo Avaliação Nacional de Vinhos - 30 Anos.




ANOS



1 A **AVALIAÇÃO**
NACIONAL
DE VINHOS



I Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 1993, no CTG Laço Velho, em Bento Gonçalves

SEMEADURA EM SOLO FÉRTIL

Flocos de neve que começaram a cair ainda na madrugada já se acumulavam em algumas calçadas de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, na manhã cinzenta do dia 17 de julho de 1993. Dois dias antes, a temperatura caíra para menos 4 graus Celsius, acompanhada de uma chuva fina, e uma boa quantidade de neve se precipitou sobre as partes mais altas do município, acima dos 700 metros de altitude.

No sábado, 17, o frio era menos intenso, com mínima de 6,8 graus, mas a sensação térmica beira-

va o zero grau. Pouco antes das 9h, os primeiros dos 160 apreciadores de vinhos que participariam de um inédito evento de avaliação da safra vinícola gaúcha daquele ano começavam a chegar ao Centro de Tradições Gaúchas Laço Velho “entrocados”, com espessos casacos, cachecóis, luvas, botas e boinas.

Logo, o grande salão decorado por luminárias em formato de lampiões, peças de encilhas, laços de couro trançado a mão e outros artefatos da tradi-

ção rural rio-grandense, estava quase lotado. Dentro do CTG, a temperatura era um pouco mais amena. Havia no ar uma certa excitação e muita curiosidade sobre o formato daquele novo evento. Afinal, não se tratava de mais um concurso de vinhos, igual a alguns que já se realizavam na principal região vitivinícola brasileira desde a década passada. Os degustadores não foram convidados para distribuir medalhas aos melhores vinhos daquele encontro. Então, por que estavam ali? O que fariam? Quais seriam as regras daquela inusitada degustação?



A Avaliação Nacional de Vinhos, organizada pela Associação Brasileira de Enologia (ABE) em parceria com a Embrapa Uva e Vinho, tradicional instituição de pesquisa vitícola e enológica do município, foi criada para ser, como o próprio nome define, uma avaliação de vinhos elaborados com uvas colhidas no verão de cada ano. Vinhos muito jovens, portanto, que, no caso dos tintos, principalmente, ainda não estavam “prontos” – as amostras haviam sido recolhidas, em boa parte, diretamente dos tanques de fermentação, ou de barricas de carvalho, onde mal se iniciara o processo de “afinamento” da bebida. Nenhum dos 50 vinhos daquela primeira avaliação já estava engarrafado ou rotulado para a venda no varejo.

O certo é que não havia nada igual a ANV na América do Sul, nem nos Estados Unidos, tampouco na velha Europa, que pudesse servir de modelo para o evento que os enólogos gaúchos – e não as vinícolas para as quais eles trabalhavam – se atreviam a promover no coração da principal região vitivinícola do Brasil. Um certame realizado tradicionalmente em Mendoza, na Argentina (de onde vieram alguns enólogos que trabalhavam na Serra Gaúcha à épo-

ca, e para onde alguns jovens da região acorriam em busca de cursos superiores de Enologia), foi a centelha que inspirou os gaúchos – mas aquele era um concurso convencional, com premiações e medalhas, e não uma avaliação técnica da safra, destinada a funcionar como ferramenta de evolução do vinho brasileiro, como era o caso da ANV.

Assim, tudo era novidade naquele dia gelado do inverno gaúcho – seja para os entusiasmados organizadores da I Avaliação Nacional de Vinhos, seja para os degustadores, ou para os 15 comentaristas convidados que fariam uma breve dissertação ao público sobre cada uma das 15 amostras selecionadas, após degustá-las diante de uma plateia servida com os mesmos vinhos.

Por trás do grande encontro, uma Comissão Organizadora trabalhara freneticamente nos meses anteriores, colhendo amostras, promovendo degustações técnicas e acertando todos os detalhes para que nada saísse errado no dia da Avaliação. Essa comissão era formada pelo Presidente da ABE, Gilmar Pedrucci, por Werner Schumacher (Comissão de Divulgação), Lucindo Copat (Comissão Financei-

ra), Alberto Miele (Comissão de Degustação), Maria Pasquetti (Comissão Social), Adriano Miolo, César Azevedo, Mauro Zanús, Antenor Fellini, Firmino Splendor e Vitor Manfroí.

Compunham o heterogêneo grupo de comentaristas enólogos, empresários, professores, publicitários, jornalistas e críticos de vinhos, vindos inclusive do centro do país, entre outros profissionais ligados ao setor. Muito compenetrados, sentavam-se à comprida mesa coberta por uma singela toalha branca: Adolfo Lona, Alberto Miele, Carlos Costa, Firmino Splendor, Frederico Stratus, Jorge Carrara, Luís Groff, Maria Regina Flores, Mário Borges, Mauro Corte Real, Phillippo Psczolkowski, Ramon Viader, Renato Frascino, Saul Galvão e Sérgio de Paula Santos. O primeiro Troféu Vitis - honraria concedida àqueles que de uma maneira ou outra contribuem para a valorização do vinho brasileiro - foi entregue ao restaurateur Danio Braga. Na estreia da ANV, não houve divulgação dos nomes das vinícolas participantes.

Um pouco antes de se iniciar o serviço, uma dúvida surgiu entre os enólogos que trabalhavam nos bastidores, preparando as amostras para serem levadas ao grande salão do CTG: os vinhos tintos deveriam ser servidos “à temperatura ambiente”, como precei-

tua a velha regra (europeia, naturalmente), mesmo com um frio de menos de 6 graus? O enólogo João Carlos Taffarel, da Embrapa, lembra-se de que seus pés estavam “congelados”. Depois de uma rápida discussão, percebeu-se que não haveria como servir os tintos à temperatura média regulamentar de 14 graus - e eles foram servidos mais frios mesmo. O que não deve ter afetado o julgamento dos comentaristas, posto que alguns até procuraram aquecer um pouco a taça entre as mãos antes de provarem a bebida.

A semente do “debut dos vinhos” mais representativos de cada safra, como muito bem definiu o enólogo e ex-presidente da ABE, Dirceu Scottá, havia sido lançada em solo fértil e não demoraria muito para que começasse a dar frutos. A sugestão levada ao então presidente da Associação de Técnicos em Viticultura e Enologia, Gilmar Pedrucci, pelos associados Werner Schumacher, Adriano Miolo e César Azevedo, havia se transformado na I Avaliação Nacional de Vinhos. Nenhum daqueles animados organizadores, comentaristas ou degustadores poderia imaginar, no entanto, que, três décadas depois, a ANV haveria de se converter na maior avaliação de uma única safra de vinhos no mundo - um evento sem paralelo mesmo nas mais tradicionais regiões vitivinícolas da Europa.



Degustação de Seleção da Safra 1994



II Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 1994 foi realizada no Clube 31 de Outubro, em Garibaldi



III Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 1995 foi realizada no Parque da Festa da Uva, em Caxias do Sul



IV Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 1996, em Bento Gonçalves



O ESTADO DA ARTE DOS VINHOS BRASILEIROS

A Avaliação Nacional de Vinhos não distribui medalhas para os finalistas dos vinhos mais representativos da última safra. Os nomes dos produtores desses vinhos só começaram a ser divulgados a partir da segunda edição. Nenhuma vinícola coloca no rótulo de seus vinhos um selo com o seu desempenho na avaliação. Apesar do clima festivo de “Oscar do Vi-

nho Brasileiro”, como já foi dito, com a presença de celebridades de áreas tão distintas como o cinema, a televisão, a música, a política, o esporte, a medicina, as redes sociais e o jornalismo, a ANV continua sendo uma ferramenta técnica de avaliação da qualidade do vinho brasileiro – que só fez crescer nesses últimos 30 anos.

A ficha em que os degustadores e comentaristas anotam suas impressões sobre cada amostra é uma síntese das fichas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da União Internacional dos Enólogos (UIOE). Avaliam-se aspectos visuais, olfativos e gustativos dos vinhos. Trinta por cento dos vinhos coletados nos tanques são considerados os mais representativos de cada safra. A pontuação final das 16 amostras, que passam pela mesa dos degustadores-comentaristas, é apenas uma referência para os enófilos presentes no salão cotejarem com suas próprias notas, posto que não existe um ranking de classificação. Estes vinhos representam “o estado da arte da produção de vinhos no Brasil”, como define o pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Mauro Zanús.

A coleta das amostras nos tanques e barricas se inicia pelo menos três meses antes da realização da ANV – atualmente, no mês de agosto. São recolhidas seis amostras de cada vinho inscrito para análises químico-físicas, análise sensorial e para a degustação de confirmação. Todo o processo se desenrola em um período de 60 dias. As amostras coletadas são degustadas por uma comissão técnica nomeada pela ABE, formada por mais de 100 enólogos. Por garantir maior precisão às análises, a chamada degustação de confirmação encerra o processo. Este rigoroso “pente-fino” seleciona os 30% dos vinhos mais representativos da safra brasileira. Para inscrever uma amostra, a vinícola deve ter produzido pelo menos quatro mil garrafas do vinho inscrito.



Coleta das amostras é feita diretamente nos tanques de aço inox ou das barricas de carvalho

No trigésimo aniversário da ANV, em 2022, um número recorde de amostras foi coletado: 533 diferentes vinhos foram avaliados - às cegas, naturalmente - por um júri técnico composto por dezenas de enólogos, divididos em dez grupos. Foram analisadas amostras de 70 vinícolas dos estados da Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo. Esta é a hora da verdade para a safra. O presidente da ABE, André Gasperin, explica que “as notas são lançadas individualmente por cada enólogo e um programa específico para este tipo de avaliação faz o registro e computa os dados, identificando os 30% mais representativos. É um momento de muita concentração e responsabilidade, em que quase 100 enólogos de diversas regiões do país colocam toda sua habilidade e conhecimento a serviço do vinho brasileiro”.

A coleta das amostras é feita por profissionais da cadeia produtiva da uva e do vinho. Teve enólogo que percorreu, somente na Serra Gaúcha, mais de três mil quilômetros para cumprir a missão, e houve amostra que viajou mais de 3,2 mil quilômetros até chegar em Bento Gonçalves. A rota compreendeu oito regiões produtoras brasileiras: Vale do São Francisco (BA), Sul de Minas (MG), Leste de São Paulo (SP), Planalto Catarinense (SC) e, no Rio Grande do Sul, Serra Gaúcha, Campanha, Serra do Sudeste e Campos de Cima da Serra.

Os chamados “vinhos de inverno”, elaborados com uvas colhidas entre junho e agosto nos estados de Minas Gerais e São Paulo, também já conquistaram seu lugar na ANV como um grupo à parte. Aliás, o Brasil é o único país que vindima nas quatro es-

tações do ano (Rio Grande do Sul no verão; Santa Catarina no outono; Minas Gerais e São Paulo no inverno; e Vale do São Francisco, que colhe até duas safras e meia por ano, na primavera).

Desde as primeiras edições da ANV, a coleta das amostras sempre foi uma das etapas mais complexas, do ponto de vista logístico, do trabalho. Se, nos primeiros anos, as vinícolas até podiam enviar amostras coletadas por seus enólogos, já na sexta edição, em 1998, essa prática foi abolida - em nome da isenção e da credibilidade. A Embrapa e a ABE assumiram a tarefa de coletar as amostras. Atualmente, este trabalho é executado por associados da ABE. Os enólogos vão de vinícola em vinícola retirando amostras de tanques de fermentação e barricas de carvalho.

Todavia, nada se compara a dificuldade que foi coletar amostras no inverno de 2020, no auge da pandemia do Coronavírus. A ANV fora transferida do mês de setembro para novembro, quando já se esperava um abrandamento das restrições sanitárias. O evento acabou acontecendo em formato on-line. Mas a coleta teve de ser realizada à moda antiga, ou seja, presencialmente. Contra todo o ceticismo que cercava a realização da ANV naquele ano, o então presidente da ABE, Daniel Salvador, saiu a campo para coletar, ele mesmo, boa parte das amostras. Nem o frio, nem a geada, nem a chuva, tampouco as ruas e estradas desertas daqueles dias tenebrosos do auge da pandemia do Coronavírus - quando o mundo se encolhia diante de uma doença desconhecida e potencialmente mortal - foram capazes de afastar os enólogos de sua missão. Era o ano da melhor safra de vinho de todos os tempos, a “Safras das Safras”,



Enólogos convidados pela ABE vão de vinícola em vinícola para recolher as amostras



e esse momento histórico não poderia passar em branco. A ANV teria de ser realizada.

A partir do momento em que a ABE decidiu que a ANV aconteceria em novembro de 2020, em formato on-line, com kits das 16 amostras enviados para os participantes remotos, Salvador saiu a campo com seu carro carregado de garrafinhas de 187 ml para executar pessoalmente a coleta das amostras. As dificuldades eram imensas, pois vigorava naquele momento uma quarentena em todo o país, e poucos se atreviam a sair de casa ou abrir um estabelecimento comercial para receber alguém.

A primeira coleta aconteceu em Flores da Cunha

(RS), numa propriedade de amigos da família de Salvador. “Mandeí fotos para o grupo da ABE com as garrafinhas da primeira coleta. Foi uma emoção enorme”, recorda-se Salvador. “Depois, a cada coleta eu enviava uma nova foto. Faltam 15, 14, 13, e assim por diante”. O trabalho não parou mais até que a última das 16 amostras estivesse avaliada pela equipe técnica e engarrafada. Com o vice-presidente da ABE na ocasião, André Gasperin, ao seu lado, Salvador foi de caminhonete até a região da Campanha Gaúcha coletar duas amostras. Logo, mais de 11 mil garrafinhas haviam sido recolhidas, uma a uma, e estavam prontas para serem enviadas aos seus destinos. Com ou sem pandemia, a XXVIII Avaliação Nacional de Vinhos seria realizada.



Edição virtual, criada em razão da pandemia, levou o vinho brasileiro para a casa de apreciadores de todos os estados do país





UMA LEGIÃO DE SEGUIDORES FIÉIS

Se a Avaliação Nacional de Vinhos é “a Copa do Mundo dos enólogos”, para os enófilos não é menos importante. Gente de todo o país - e até do exterior - acorre todos os anos para a Serra Gaúcha (antes, em agosto; depois, em setembro, e agora, em novembro) a fim de participar do grande momento do vinho brasileiro. Desde 2020, ano da pandemia do Coronavírus, esta participação também se dá pela internet. Kits com amostras dos 16 vinhos, em gar-

rafinhas de 187 ml são enviados para todos os estados brasileiros e para outros países. Cada garrafinha permite a participação de até três pessoas - o que ampliou bastante o número de degustadores. Na trigésima edição, 250 kits foram remetidos por meio de empresas de logística.

Desde que as inscrições para o evento começaram a ser feitas pela internet, em 2011, um fato tem se

repetido com regularidade: em menos de duas horas todas as vagas são preenchidas. Ninguém que aprecia vinhos quer ficar de fora da ANV. Alguns poucos felizardos exibem como um troféu as taças utilizadas nas 30 edições do encontro (cada participante recebe um kit com uma taça para vinhos tranquilos, outra para o brinde final com espumante, além de uma sacola de tecido, fichas de avaliação e publicações da ABE). Não é incomum que empresários de diversas áreas da economia tornem-se, eles também, vinicultores ou decidam trabalhar com vinhos, depois de participarem da ANV. Cursos de vinhos também têm sido muito procurados por enófilos de todos os países que participam da ANV.

Aluno de um desses cursos, o Miolo Winemaker Edição 2013, organizado pela Vinícola Miolo, o bacharel em Física, Antonio Pedro Coco, de Campinas (SP), já gostava de vinhos antes de conhecer a ANV. Acompanhava de perto a evolução do vinho brasileiro nas degustações promovidas pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS). Mas, as participações na ANV o estimularam a estudar cada vez mais o assunto.

Frequentou os cursos Miolo Winemaker Tinto e Miolo Winemaker Espumante, promovidos pela Vinícola Miolo, e foi além. “Depois do Winemaker Espumante, perguntei ao Adriano Miolo como poderia continuar aprendendo sobre vinho, sem fazer o curso de Enologia, porque eu não pretendia me tornar enólogo”, recorda-se Coco. “Ele me aconselhou então a fazer o Winemaking Certificate Program - UC Davis Extension, da Universidade da Califórnia, nos Estados Unidos”.

A mente curiosa de cientista tem levado o enófilo Antonio Pedro Coco a se aprofundar cada vez mais no estudo do vinho. Desde que se encantou pelos vinhedos da Serra Gaúcha, vai à ANV geralmente acompanhado por integrantes da Associação Brasileira de Winemakers (ABW), que ele fundou e hoje preside. A ANV acabou se tornando ponto de encontro anual das duas turmas dos cursos de Winemaker de que participou.



COREOGRAFIA EXECUTADA COM GRAÇA E EFICIÊNCIA

De 160, o número de degustadores na Avaliação Nacional de Vinhos passou para 900 na última edição realizada antes da pandemia do Coronavírus, em setembro de 2019. Servir a mesa composta pelos 16 degustadores-comentaristas e mais 900 pessoas no auditório do Parque de Eventos de Bento Gonçalves ao mesmo tempo, para que todos possam analisar o mesmo vinho simultaneamente, é um desafio logístico à primeira vista intransponível.

Mas, quando a jornalista Rosane Marchetti, mestre de cerimônias, anuncia a primeira amostra, um batalhão formado por mais de uma centena de jovens estudantes de Enologia entra em campo. Vestidos como sommeliers, com suas camisas brancas engomadas e aventais, os rapazes e as moças executam uma coreografia minuciosamente planejada por entre as longas mesas, servindo as taças de cada um dos 900 degustadores com uma pequena prova do

mesmo vinho que está sendo avaliado na mesa dos comentaristas.

O que parecia impossível se torna factível graças a esse ágil bailado por entre as mesas, executado com graça e precisão por jovens vindos de universidades da Serra Gaúcha, da Campanha Gaúcha e de Santa Catarina. Visto do palco, o panorama impressiona: a pequena multidão concentrada, degustando cada amostra no mesmo ritmo dos comentaristas. O silêncio é quase absoluto. Ouvem-se apenas o tilintar das taças, o farfalhar dos aventais dos estudantes e um ou outro comentário sussurrado entre vizinhos de mesa. O respeito pelos comentaristas, pelo serviço, pela bebida e pelo evento é total. Afinal, em cada taça repousa o esforço de famílias de agricultores e vinhateiros que dedicaram um ano de suas vidas, sob o sol ou a chuva, o frio ou o calor, àquele momento.

A concentração do público é compreensível. Não é fácil avaliar vinhos recém-elaborados, os quais, na maioria dos casos, ainda repousam nos tanques das vinícolas. Sobretudo, porque esses vinhos ainda não estão prontos. Podem melhorar ou não com o passar do tempo. Podem passar por um processo de envelhecimento em barricas de carvalho e até adquirirem outra personalidade, antes de chegarem aos consumidores.

Os brancos, que vão dos tanques de inox diretamente para as garrafas e chegam ao mercado mais cedo, às vezes no mesmo ano da vindima, já estão praticamente em condições de consumo. Mas os tintos,

que ainda passarão por afinamento em barricas de carvalho e repousarão por mais um ou dois anos em garrafas, geralmente estão bastante imaturos. Sobre os vinhos base, que vão virar espumantes após uma segunda fermentação, ainda é mais difícil fazer análises e projeções (por isso, a avaliação é reservada apenas aos enólogos do júri).

Os estudantes que servem às mesas são todos voluntários. O trabalho na ANV é uma extensão – prática – dos seus estudos em sala de aula e nos laboratórios das universidades. É, também, uma oportunidade preciosa para conhecerem melhor seu futuro mercado de trabalho e estabelecer novos e promissores contatos profissionais. Muitos dos enólogos em atividade no Brasil, e não poucos ex-presidentes da ABE, um dia atuaram como voluntários no serviço do vinho da ANV.

O enólogo Christian Bernardi, ex-presidente da ABE,

ainda lembra de sua primeira vez na ANV, como estudante de Enologia, servindo os degustadores. Foi na segunda edição do evento, em 1994. Para ele, como para outros enólogos hoje em atividade, esse primeiro contato com o mundo do vinho é sempre uma experiência marcante. “AANV é parte importante da formação profissional dos futuros enólogos”, diz. É, também, como ressalta, uma oportunidade única para se fazer networking, ou seja, contatos e relacionamentos com profissionais mais experientes do setor, que poderão resultar, mais adiante, em um contrato de trabalho em uma vinícola ou em um curso de pós-graduação em alguma conceituada instituição de ensino no exterior. Além disso, todos os jovens voluntários recebem o kit com as 16 amostras da Avaliação, para fazerem a sua própria análise. As amostras não utilizadas no evento vão para as escolas de Enologia, como “material didático” – contribuindo para que outros estudantes possam formar suas impressões sobre a safra.



Serviço do vinho é feito por mais de 100 alunos de Enologia





Controle das amostras...



... é coordenado por enólogos da ABE





À MESA, UM “BLEND” DE ESPECIALISTAS E LEIGOS

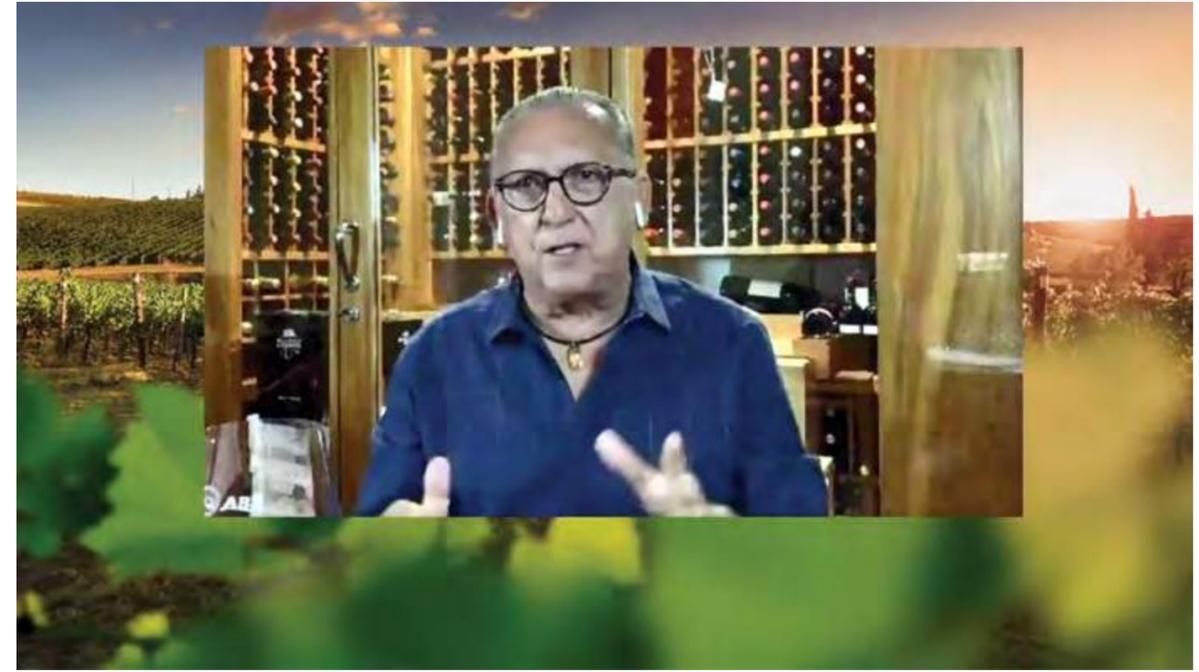
Há 30 anos, o mundo do vinho tem estado muito bem representado à mesa dos comentaristas da Avaliação Nacional de Vinhos. Eram 15 os agraciados com essa honraria, no princípio; hoje, são 16. Desde 2001, na IX edição da ANV, um dos integrantes é sorteado entre os participantes que desejarem integrar o grupo, mediante inscrição prévia. A primeira pessoa sorteada foi a enófila Laís Helena Jaeger Nicoti, em 2001.

Desta seleta mesa já participaram desde presidentes da União Internacional de Enólogos (UIOE) e da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) até personalidades do mundo das artes, da política, das redes sociais, do jornalismo, da medicina ou do esporte. A intenção por trás desta heterogeneidade é compor um painel tão fiel quanto possível do mercado consumidor de vinho – o que não aconteceria se a mesa fosse composta apenas por enólogos. A

mesa dos comentaristas é, na definição do enólogo Dirceu Scottá, “um microcosmo do mercado do vinho”.

Nem sempre quem participa da mesa é um especialista em vinhos, às vezes nem mesmo um enófilo avançado - mas sempre é alguém que de alguma forma aprecia esta bebida milenar. Já houve até um jornalista, editor de uma famosa revista masculina, que comparou o vinho branco que degustava na ocasião a uma “bela loura de olhos verdes”. Outros, que fizeram um profundo histórico da uva do vinho que comentavam, como o jornalista italiano e sommelier Roberto Rabachino. E até quem solicitasse ao público, ao final de sua empolgada avaliação, um brinde coletivo ao vinho brasileiro, como o locutor esportivo Galvão Bueno – ele também vitivinicultor, em Candiota, na Campanha Gaúcha.

Muitos dos participantes não especializados declaram ao microfone, modestamente, que são apenas consumidores, que nada sabem sobre vinhos - como o ator Selton Melo, em sua participação em uma edição da ANV – e quase se desculpam por estarem naquela posição privilegiada. Mas o objetivo da ABE, quando elabora a lista dos 16 comentaristas, é justamente mesclar especialistas e profissionais do vinho com leigos. Este “blend” é o que melhor reflete o amplo e heterogêneo mercado consumidor de vinhos no país.



Galvão Bueno participou como comentarista em duas edições da Avaliação



Selton Mello, ator e diretor



Regina Vanderlinde, então presidente da OIV



Em 2014, a grande atração foi a degustação de uma amostra às cegas, com os olhos vendados





O “OSCAR” DO VINHO BRASILEIRO

Nascido juntamente com a Avaliação Nacional de Vinhos, o Troféu Vitis tornou-se um dos mais cobiçados reconhecimentos a quem trabalha com vinhos no Brasil. Inicialmente, era destinado a profissionais da mídia que promoviam o vinho brasileiro em seus veículos. Mais tarde, dividiu-se em duas categorias – uma técnica, e outra dedicada a leigos “amigos do vinho”. Levar para casa o Troféu Vitis equivale, para quem gravita profissional ou afetivamente em torno do vinho, a receber um Oscar da Academia de Artes e Ciências Cinematográficas de Hollywood.

Os contemplados nunca sabem que serão agraciados com a honraria máxima do vinho brasileiro até ouvirem da mestre de cerimônias, Rosane Marchetti, o seu currículo, e serem chamados ao palco. É um dos segredos mais bem guardados da ANV. O momento é esperado com grande expectativa pelos participantes. O anúncio dos dois contemplados por edição (Enológico e Amigo do Vinho) segue um roteiro muito interessante: começa pelo currículo, informações sobre as atividades da pessoa em prol do vinho, até a revelação do seu nome. Quando o nome é anunciado, a emoção toma conta dos homenageados. Ao longo das últimas três décadas, até mesmo profissionais da comunicação gaguejaram ou foram às lágrimas ao terem seus nomes revelados no auditório do Parque de Eventos de Bento Gonçalves.

A jornalista Silvia Mascella Rosa, entusiasta do vinho brasileiro, fez um discurso emocionado quando foi reconhecida com o Troféu Vitis, na edição de 2014, em que ressaltou o protagonismo dos vinhateiros da



Serra Gaúcha. “Vocês fazem essa história, nós apenas a contamos”, disse. A jornalista Rosane Marchetti foi pega de surpresa quando apresentava a XXIII ANV, em 2015, e se emocionou profundamente com a homenagem. Na edição anterior, em função de um problema de saúde, ela não apresentara o evento – única vez em que esteve ausente do grande momento do vinho desde que se tornou mestre de cerimônias. O Troféu Vitis consagrou a sua volta ao palco da ANV.

Outro momento emocionante da cerimônia foi a concessão póstuma do Troféu Vitis ao enólogo Cleber de Andrade, falecido em um acidente de trabalho naquele ano. Sua viúva, Margarete Pedrucci de Andrade e as filhas Cristiane e Rafaela receberam a estatueta. Um grande silêncio respeitoso tomou conta do salão e olhos marejados podiam ser percebidos entre o público.



Mestre Sala e Porta Bandeira, passistas e integrantes da bateria da Vai-Vai invadiram a Avaliação em 2012

O MUNDO DO VINHO CAI NO SAMBA

Desde às 8h, o auditório do Parque de Eventos de Bento Gonçalves começa a receber o público que vai participar da Avaliação Nacional de Vinhos. Às 9h, com mais de 800 pessoas compenetradas diante de suas taças, o evento tem início. As degustações se desenvolvem ritmadamente até às 10h30, quando há um pequeno intervalo, para troca de informações, um café, um pouco de networking entre os participantes, selfies e alguns reencontros de amigos residentes a milhares de quilômetros de distância que só se veem uma vez por ano, na ANV. Nas mesas, há baldinhos para o descarte das provas. Mas, claro, nem todo mundo cospe os vinhos servidos - e alguns degustadores já estão com as bochechas vermelhas, largos sorrisos no rosto e bem animadinhos.

A degustação recomeça. Até a avaliação da última das 16 amostras, vinhos brancos, rosés, base espumante, tintos, tintos jovens e de corte da última safra terão passado pelas taças da pequena multidão de degustadores. Concluída a avaliação de cada vinho, o público já se prepara para o grande almoço que será servido na sequência. Mas, antes, ainda será contemplado com um show de encerramento. Pelo menos, foi assim até 2019.

A cada ano, atrações musicais e artísticas buscam surpreender os participantes. Pelo palco iluminado da ANV já passaram cantores nativistas, como a Família Fagundes e Renato Borghetti, um cover de Elvis Presley, uma trupe de acrobatas e muitos outros. Nenhuma dessas atrações, no entanto, causou tanto impacto quanto a apresentação especial da



Escola de Samba Vai-Vai, de São Paulo, na edição de 2012. De repente, o público foi surpreendido pelo ritmo contagiante da bateria e pelo ingresso de porta-estandartes, cantores e passistas da Vai-Vai no salão. Naquele ano, o vinho brasileiro era o tema do

samba-enredo da escola no carnaval de São Paulo. Não demorou muito para que os até há pouco circunspetos degustadores se unissem às passistas na grande roda de samba em que se transformou aquela animada edição da ANV.



Cultura gaúcha, com Ernesto Fagundes, esteve entre as principais atrações na história da Avaliação



Shana Müller e Cristina Sorrentino também foram atrações da Avaliação



Família Fagundes subiu ao palco da Avaliação em 2011



Cia Sorriso com Arte foi a atração da Avaliação de 2016



Cover de Elvis Presley em 2014



Há 15 anos, Rodrigo Soltton recepciona público da Avaliação





Do Rio Grande do Sul,
o talento internacional
de Renato Borghetti



A TAÇA OFICIAL DO ESPUMANTE BRASILEIRO



01 Bojo sinuoso e bocal estreito favorecem a evolução, concentração e liberação da perlage, aroma e sabores.

02 Formato cônico e textura porosa da taça proporcionam a perlage mais consistente e permitem uma bebida mais refrescante.

03 A haste da taça alongada permite a degustação sem o contato com o calor das mãos e, assim, prolonga o frescor da bebida.



Quem participa da Avaliação Nacional de Vinhos recebe, ao chegar ao local do evento, um kit contendo duas taças de cristal – uma para vinhos tranquilos e outra para espumantes, que é utilizada no brinde final. A taça de espumante é uma peça muito especial da ANV: seu design único, elegante, delicado e cientificamente apropriado para o consumo de vinhos borbulhantes foi desenvolvido por enólogos da Associação Brasileira de Enologia (ABE) e pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho, em conjunto com a empresa Strauss, que desde a primeira edição da ANV fornece as taças para o evento.

Colecionada por enófilos, tornou-se a taça oficial do espumante brasileiro. Seu design favorece consideravelmente a fruição do vinho com gás: com a circunferência do bojo um pouco mais larga que a da boca, esguia mas não tão alta como as flûtes tradicionais, possui uma pequena cavidade central no fundo que estimula a formação de bolhas finas e persistentes – o tão desejado perlage. Mais uma contribuição da ANV para a cultura do vinho no Brasil.

As taças de espumante têm mudado bastante através dos anos, para que os consumidores possam

desfrutar melhor dos aromas e sabores desta maravilhosa bebida. Até os anos 1970, a moda era a taça de boca ampla, que, dizem, teria sido originalmente moldada nos seios da rainha Maria Antonieta. Da década de 1980 para cá, popularizou-se o uso da taça flûte, ou flauta, alta e muito estreita. Mas só o espumante brasileiro conquistou o requinte de ter uma taça desenhada especialmente para ele.

Os apreciadores de espumantes têm preferido beber em taças um pouco bojudas, como a da ANV. Experts sustentam que o gás carbônico do espumante precisa de uma “câmara” maior para se expandir, antes de chegar ao nariz. Na taça flûte, o gás – sem espaço para expansão – subiria mais rapidamente e se volatilizaria antes que pudéssemos apreciar todos os aromas da bebida. É o que alguns chamam de “Efeito Chaminé”: a falta de espaço comprime o gás e faz aumentar a sua velocidade vertical em direção à boca da taça (como ocorre com a fumaça de lareiras e churrasqueiras). No caso da taça oficial do espumante brasileiro, estética e funcionalidade se uniram para valorizar a bebida que se tornou emblemática da nossa vitivinicultura. Forma e função perfeitamente integradas.

A NOVA GEOGRAFIA DO VINHO BRASILEIRO

O mapa da produção brasileira de vinhos finos se expande, atualmente, para muito além das fronteiras da Serra Gaúcha, seu berço mais conhecido, e de onde ainda sai mais de 90% do vinho fino nacional do país. E a Avaliação Nacional de Vinhos tem refletido essa expansão.

Dos vinhos da altitude fria catarinense, no Sul, aos

rótulos do ensolarado Vale do São Francisco, no Nordeste, diferentes terroirs que contribuem para a diversidade da vitivinicultura brasileira têm frequentado a lista dos 16 finalistas da ANV. Diversidade que deu aos produtores brasileiros uma condição muito especial no mundo vinícola: o Brasil é único país que vindima e elabora vinhos nas quatro estações do ano.





Vinhedos em Candóiota, na Campanha Gaúcha

Do Rio Grande do Sul, saem os vinhos do verão. De Santa Catarina, os vinhos do outono. De Minas Gerais e São Paulo, os vinhos do inverno. E do Vale do São Francisco, que colhe até 2,5 safras por ano, os vinhos da primavera. A participação dos chamados vinhos de inverno vem crescendo na ANV. Como as uvas são colhidas e vinificadas pouco tempo antes da Avaliação, nos meses de junho, julho e agosto, eles já constituem um grupo à parte, que tem representatividade proporcional ao seu volume de produção, conforme o pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Giuliano Elias Pereira. Mineiro, Giuliano é um entusiasta da participação dos vinhos do inverno na ANV.

OS NOVOS TERROIRS GAÚCHOS

Atualmente, mesmo no Estado gaúcho, novos polos vitivinícolas conquistam espaço com vinhos premiados em concursos nacionais e internacionais, como a Campanha, no Extremo Sul, a Serra do Sudeste, o Alto Uruguai, as Missões e os Campos de Cima da Serra, ao Norte, na divisa com Santa Catarina.

Embora dentro do mesmo Estado, são terroirs completamente diferentes em topografia, solos e microclimas, e seus vinhos já apresentam características distintas, inclusive quando elaborados com as mesmas variedades de uvas. É para essas novas regiões, com verões mais secos e terras mais planas (adequadas à mecanização), aliás, que algumas vinícolas da Serra Gaúcha estão expandindo seus vinhedos.

IRRIGAÇÃO E PODA INVERTIDA

A verdade é que a produção de vinhos finos, no Brasil, há muito deixou de ser exclusividade do Rio Grande do Sul. Produtores de outros Estados vêm investindo em vitivinicultura com sucesso. Para isso, buscam variedades mais adaptáveis às condições de solo e clima de cada região, e desenvolvem técnicas de manejo adequadas à produção de uvas viníferas em suas terras. Dois exemplos: a irrigação de vinhedos da casta Shiraz (ou Syrah, como é chamada na França, sua terra natal), no Médio Vale do São Francisco (divisa da Bahia com Pernambuco), e a poda invertida (desbaste das videiras no verão e colheita no inverno), em São Paulo e Minas Gerais.

OS VINHOS DE ALTITUDE EM SANTA CATARINA

O Planalto Serrano Catarinense, a mais de 1.300 metros de altitude em relação ao nível do mar e com invernos gelados, é hoje um importante polo vitivinícola especializado na produção dos chamados Vinhos de Altitude. Em torno de municípios como São Joaquim, Água Doce e Videira, empresários de segmentos da economia catarinense, como a indústria têxtil, a construção civil ou a indústria de plásticos para embalagens, investem pesado em vinhedos e vinícolas modernas, e seus vinhos elegantes e criativos já começam a chamar a atenção de críticos nacionais e estrangeiros. A região já produziu um icewine (vinho elaborado com uvas sobremaduras congeladas) e o primeiro vinho biodinâmico (elaborado sem o uso de agroquímicos e em harmonia com as fases da Lua e com os ciclos da natureza, conforme a filosofia do pensador alemão Rudolf Steiner).

PARANÁ E SÃO PAULO TAMBÉM FAZEM VINHOS

Mais acima no mapa do Brasil, no Paraná, há outro polo vitivinícola emergente, localizado no município de Toledo. No Estado de São Paulo, em torno de São Roque, onde havia produção de vinhos coloniais desde os anos 1700, e em Espírito Santo do Pinhal, floresce um núcleo de produção de vinhos finos e enoturismo. Destacam-se na região as castas Syrah e Sauvignon Blanc.

A DOBRADINHA VINHO-CAFÉ NO SUL DE MINAS GERAIS

A dobradinha vinho-café ganha força no Sul de Minas Gerais. Descontentes com os preços do café, e orientados por técnicos da Epamig, a empresa estadual de pesquisa agropecuária, cafeicultores de Diamantina, Caldas, Varginha, Três Corações e Três Pontas investem com entusiasmo na vitivinicultura. O pesquisador da Epamig, Murilo Albuquerque Regina, é um entusiasta da vitivinicultura regional. Ele mesmo produziu um dos pioneiros vinhos finos locais, um tinto elaborado com a uva Syrah, que tem apresentado os melhores resultados na região, ao lado da também francesa Sauvignon Blanc. Como chove muito no verão e faz bastante calor no inverno, os produtores locais inverteram o manejo da videira: podam em março e abril e colhem de julho a setembro. Os resultados têm sido animadores.



Fonte: <https://www.winesbrazil.org/>



VINHEDOS IRRIGADOS PELO VELHO CHICO

Há, também, produção em pequena escala de vinhos finos em Goiás, no Rio de Janeiro, na Bahia (Chapada Diamantina) e no Maranhão. Mas, fora dos limites do Rio Grande do Sul, nenhuma outra região brasileira possui uma vitivinicultura tão antiga e consistente, em termos de área cultivada e volume de produção, como o ensolarado Médio Vale do São Francisco. Por lá, desde o início da década

de 1980, municípios como Juazeiro e Casa Nova, na Bahia, ou Petrolina e Lagoa Grande, em Pernambuco, grandes projetos vitivinícolas nacionais e internacionais elaboram vinhos finos de qualidade.

Os destaques são as uvas Syrah e Moscato, cultivadas com irrigação, o que permite até 2,5 safras por ano. A região, tradicional produtora de uvas de mesa, manga e outras frutas para exportação, já abriga mais de 800 hectares de vinhedos em plena caatinga nordestina.

**2**

**A ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE ENOLOGIA**



A CASA DO ENÓLOGO BRASILEIRO

Por trás da Avaliação Nacional de Vinhos, uma sigla comanda o espetáculo: ABE. A Associação Brasileira de Enologia, que organiza o evento, nasceu modesta, em 22 de outubro de 1976, praticamente dentro da Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha (hoje Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves), ainda com o nome de Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia. O primeiro nome da ABE remetia ao único curso de formação de profissionais do vinho existente no país à época, o Curso de Técnico em Viticultura e Enologia.

As reuniões do pequeno grupo de associados eram realizadas, então, na sala do professor Firmino Splendor, primeiro presidente da Associação. Foi somente em 28 de outubro de 1994, no ano da segunda edição da ANV, que a entidade máxima da Enologia brasileira adotou o nome pelo qual é reconhecida internacionalmente desde então: Associação Brasileira de Enologia (ABE).

Os primeiros tempos foram difíceis. A entidade não dispunha de recursos financeiros, além do pouco arrecadado com a contribuição mensal de seus associados. As viagens aos congressos de Enologia que já aconteciam há mais tempo em países da América do Sul como Argentina, Uruguai e Chile, eram feitas de ônibus. Mesmo assim, o intercâmbio com as principais entidades sul-americanas do setor avançava. Investia-se muito na formação de uma nova geração de profissionais do vinho no Brasil.



Firmino Splendor, primeiro presidente da ABE

Congressos de Viticultura e Enologia começavam a acontecer também no Brasil, organizados pela Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia. Um marco dessa fase foi a realização do III Simpósio Latino-americano de Viticultura e Enologia, VI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia e IV Jornada Latino-americana de Viticultura e Enologia (em parceria com a Embrapa), pela primeira vez no Brasil. Por essa época, também foi instituído, primeiro em nível municipal e depois em âmbito nacional, o Dia do Enólogo, Dia do Técnico em Viticultura e Enologia e Dia do Viticultor, comemorados em 22 de outubro, data de fundação da Associação. A conquista de uma sala de reuniões, na Avenida Osvaldo Aranha, alugada e mais tarde comprada, deu novo impulso à organização. Ao mesmo tempo, a Avaliação se consolidava como o grande evento da enocultura brasileira, com participações cada vez maiores de vinícolas, patrocinadores e público.

No rastro da bem-sucedida ANV vieram outros eventos igualmente importantes para o segmento. A ABE também se tornou promotora do Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (hoje Brazil Wine Challenge) e do Concurso do Espumante Brasileiro. A par da luta pela regulamentação da profissão de enólogo no país, a ABE instituiu o Prêmio Enólogo do Ano, que todos os anos homenageia um profissional que tenha se destacado por seu trabalho em prol do vinho brasileiro. Tanto a ANV como os concursos contribuíram para a "valorização da profissão de enólogo no Brasil", como destaca o ex-presidente da ABE, enólogo Lucindo Copat.



A cada evento realizado, uma enorme coleção de garrafas de vinhos e espumantes povoa a sede da ABE

Com uma equipe bastante enxuta, em que se destacam as secretárias Eliane Cerveira e Adriane Biasoli, a ABE organiza os grandes eventos do vinho brasileiro, promove simpósios técnicos, campanhas de divulgação e edita a publicação técnica Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, mantendo-se fiel à missão que norteou a sua fundação: promover a profissão e o vinho brasileiro dentro e fora das fronteiras do país.

Em sua sede, à Rua Matheus Valduga, no Bairro São

Bento, em Bento Gonçalves, a casa do enólogo brasileiro é foro permanente de reuniões, debates e degustações, onde se preserva a história da vitivinicultura brasileira e se planeja o seu futuro. A enorme coleção de garrafas de vinho que abriga em sua enoteca atesta a dedicação ao trabalho de estudar, avaliar e promover o vinho brasileiro no país e além fronteiras. A entidade é totalmente independente de governos ou empresas e se mantém com as contribuições de seus associados e a receita dos eventos que promove.

A ANV ENSINA A **DESCREVER** O VINHO

Muitas foram as contribuições da Avaliação Nacional de Vinhos para a enocultura no Brasil. Uma das mais perceptíveis talvez seja a evolução do vocabulário que descreve cores, aromas e sabores dos vinhos. “A ANV qualificou a descrição dos vinhos com a adoção de um vocabulário apropriado”, comenta o pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Mauro Zanus. “Termos como ‘ataque’, ‘broto de tomate’ e outros tornaram-se comuns. Criou-se um novo vocabulário”.

Primeiro presidente da embrionária Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia, e professor de gerações de enólogos da Serra Gaúcha, o enólogo Firmino Splendor concorda com Zanus. “Havia basicamente quatro termos para avaliar o vinho: gostei; não gostei; bom; ruim”. Com as degustações técnicas, intercâmbio com outros países de tradição vitivinícola, viagens de estudos, concursos e outras atividades culturais promovidas pela Associação Brasileira de Enologia, a análise dos vinhos tornou-se muito mais apurada – e atingiu-se um padrão internacional de excelência. “Ao enotécnico compete, através do vocabulário da degustação, orientar os seus trabalhos, o entusiasmo, a fidelidade aos consumidores e apreciadores do vinho brasileiro”, acrescenta o professor Splendor. “A evolução dos vinhos brasileiros nas últimas décadas está descrita na Avaliação Nacional de Vinhos”, resume o presidente da ABE, enólogo André Gasperin.





O VINHO FAZ BEM À ALMA E AO CORAÇÃO

Desde o início da década de 1990, o mundo despertou para o fato de que, para além de suas conhecidas propriedades hedônicas, o vinho também poderia fazer bem à saúde do corpo e contribuir para a longevidade, se consumido com moderação. Embora estudos anteriores já indicassem a possível relação entre o consumo moderado de vinho às refeições e a longevidade, foi a partir de uma célebre entrevista

do Dr. Serge Renaud ao programa 60 Minutes, da rede de TV norte-americana CBS, em 7 de novembro de 1991, que a expressão “Paradoxo Francês” se tornou mundialmente conhecida.

Em síntese, os estudos dos médicos franceses Renaud e Lorgeil comprovavam que, apesar de consumirem muita gordura animal (sob a forma de queijos,

manteigas e patês), os franceses morriam menos de problemas cardiovasculares do que outros povos, graças a uma dieta baseada na ingestão moderada de vinho às refeições. É verdade que outros fatores contribuíam para isso: a chamada dieta mediterrânea, à base de vegetais e frutos do mar, azeite, refeições mais demoradas e tranquilas (slow food) e até o clima. Contudo, centenas de estudos posteriores, realizados por instituições sérias ao redor do mundo, confirmaram a contribuição específica dos polifenóis do vinho, principalmente do resveratrol, para a saúde do coração.

Sintonizada com as tendências do mercado consumidor, com a ciência e com a contemporaneidade, a Avaliação Nacional de Vinhos não poderia deixar de refletir os debates sobre a descoberta do Paradoxo Francês. O ex-presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), Gilberto Pedrucci, recorda que foi durante a sua gestão que o tema “vinho e saúde” mereceu uma atenção maior da ANV. “Na edição de 1998, trouxe o médico oncologista Gilberto Schwartzmann para fazer uma palestra sobre o assunto. E, na edição seguinte, convidei o Dr. Jairo Monson, cardiologista, para falar sobre os benefícios do vinho para a saúde.”

Embalada pelas descobertas científicas favoráveis ao vinho da década de 1990, a ABE ainda tentaria, mais adiante, convencer o Parlamento Gaúcho a votar uma lei que concederia ao vinho o status de complemento alimentar para reduzir a carga tributária incidente sobre a bebida. A Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul aprovou a sonhada lei - mas o então governador Germano Rigotto a vetou.



CONSULTORIA PRIVILEGIADA

Que vinícola poderia contar com uma equipe de mais de 100 enólogos de alto gabarito para avaliar seus vinhos e ainda lhe fornecer um relatório pormenorizado sobre cada amostra? Essa “consultoria” de alto nível é prestada pela equipe da Associação Brasileira de Enologia (ABE), que seleciona as amostras para a Avaliação Nacional de Vinhos. “As vinícolas recebem um relatório completo da avaliação que fazemos”, confirma o enólogo Luciano Vian, ex-pre-

sidente da ABE. Isso inclui análises físico-químicas, provas e degustações de confirmação.

Não por acaso, o número de amostras inscritas cresce a cada ano. Estar entre os 16 vinhos selecionados é o objetivo de todas as empresas que participam da ANV. Mesmo aquelas que não obtêm esse almejado resultado recebem o relatório técnico das análises prévias - uma ferramenta importante para saberem

onde estão errando ou acertando. Com base neste material, as vinícolas podem fazer ajustes em sua linha de produção, do vinhedo ao engarrafamento. Ganham as indústrias e ganham os consumidores. Um benefício indireto da ANV.

O processo de seleção dos vinhos é tão rigoroso que, como lembra o pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Mauro Zanus, nos primeiros tempos da ANV até os próprios enólogos eram testados. Uma amostra que passava pela degustação de seleção retornava numa rodada seguinte, com outro número. “Reprisávamos propositalmente algumas amostras, para avaliar também os degustadores”. Mesmo que toda degustação contenha um alto grau de subjetividade - o momento, o ambiente, o horário, a temperatura, o estado mental dos degustadores, tudo pode influir na apreciação - o objetivo sempre é tornar o processo o mais preciso e científico possível.





A ANV INFLUENCIA E É INFLUENCIADA PELO MERCADO

A Avaliação Nacional de Vinhos evoluiu juntamente com o vinho brasileiro nas últimas três décadas. Influenciou o mercado e foi influenciada por ele. Revelou tendências, modas, novos gostos, costumes emergentes. Abriu-se para o mundo e alterou suas regras, sempre que necessário, para acompanhar a permanente evolução de uma bebida que está em transformação desde seu surgimento, há 7 mil anos, no Cáucaso.

Vinhos brancos já foram mais consumidos. Cederam espaço na preferência dos consumidores para os tintos, principalmente a partir do início da década de 1990, com a descoberta, por médicos europeus, do Paradoxo Francês, que creditou a esses vinhos benefícios para o sistema cardiovascular. Rosés já estiveram muito em moda, saíram de cena, mas, nos últimos anos, voltaram a frequentar a adega dos enófilos. O espumante nacional caiu no gosto dos brasileiros e conquista medalhas pelo mundo. Depois da onda avassaladora dos varietais, influenciada pela vitivinicultura do Novo Mundo, os vinhos de corte, ao estilo Velho Mundo, voltam a despertar o mercado. A ANV refletiu todas essas mudanças, incorporando à sua lista de 16 amostras, o vinho base para elaboração de espumantes, os rosados e os tintos de corte.

Ex-presidente da ABE, o enólogo Christian Bernardi, admite que a ANV pode captar e ajudar a consolidar tendências. “A uva Tannat, por exemplo, chamou a atenção das vinícolas na Avaliação”. De origem francesa, mas emblemática do Uruguai, onde se aclimatou perfeitamente, desde que vinhos elaborados com a casta Tannat começaram a aparecer entre os finalistas da ANV, novos rótulos têm surgido a cada ano, e o seu consumo aumenta entre os brasileiros. Coincidência? O presidente da ABE, André Gasperin, acredita que não. “As novas tendências surgem na ANV. No início, havia muitos vinhos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Riesling e Chardonnay. Mas novas variedades estão sempre aparecendo”. De fato, nas últimas edições da ANV castas até bem pouco tempo desconhecidas dos brasileiros, como Marselan, Sauvignon Blanc ou Viognier, têm estado entre as finalistas.

De olho nas preferências do mercado, viticultores reconvertem vinhedos e vinícolas lançam novos rótulos, elaborados com variedades ainda pouco conhecidas no Brasil. Numa vitivinicultura tão jovem, como a brasileira, há um vasto continente a ser explorado. Diferentes terroirs prodigalizam diferentes vinhos, ainda que elaborados com as mesmas castas. Com a inclusão de um novo grupo na ANV – os vinhos de inverno, da Região Sudeste – possivelmente outra casta começa a marcar presença entre as finalistas: a francesa Syrah, ou Shiraz, que tem se adaptado muito bem às condições de solo e clima de Minas Gerais e de São Paulo, além do Vale do São Francisco, no Nordeste.



A ARTE DE ANTEVER O FUTURO

O vinho espumante conquistou os brasileiros. Foi decisivo para vencer resistências e preconceitos que havia contra os vinhos nacionais. Levou milhares de consumidores a se interessarem também por outros estilos de vinhos elaborados em terras gaúchas, catarinenses, paranaenses, mineiras, paulistas, goianas, baianas ou pernambucanas. Recebeu inúmeras medalhas em concursos internacionais. E posiciona-se, hoje, entre os melhores do mundo. Não poderia, portanto, estar ausente na Avaliação Nacional de Vinhos. Mas, como avaliar vinhos borbulhantes de dupla fermentação que ainda não passaram pela segunda fase do processo, e que ainda estão em tanques (Método Charmat) ou nas garrafas (Método Tradicional)?

A solução da Associação Brasileira de Enologia (ABE) para este dilema foi ousada: levou o vinho base, re-

sultado da primeira fermentação, para a ANV. “Havia necessidade de termos o espumante na Avaliação. A bebida estava no auge”, relembra o enólogo Carlos Abarzúa, ex-presidente da ABE. As primeiras seleções não foram fáceis. Até mesmo enólogos mais familiarizados com vinhos tranquilos tinham dificuldade de avaliar o vinho base. Isso obrigou a ABE e a Embrapa Uva e Vinho a desenvolverem “uma cartilha” para orientar os degustadores profissionais da seleção técnica, conta Abarzúa.

Deu tão certo que o vinho base não saiu mais da ANV. O número de amostras selecionadas entre as 16 cresceu. E, como aconteceu com os vinhos brancos aromáticos e não aromáticos, os rosés, os tintos jovens e os de corte, a ANV passou a ser um referencial importante também para medir a evolução do vinho espumante brasileiro. Que está cada dia melhor: iguala-se, em qualidade, a muitos dos melhores congêneres do Velho Mundo e, seguramente, é o melhor do Novo Mundo.

Em todo caso, como a avaliação de uma amostra de vinho base continua sendo um complexo exercício de projeção técnica, já que é preciso entender como a bebida vai evoluir após a segunda fermentação, Abarzúa ressalta que a análise desta categoria de vinhos segue reservada apenas aos enólogos dentre os 16 comentaristas da ANV.





Avaliação Nacional
de Vinhos
Safra 2020

DESCUBRA O SEU VINHO





PANDEMIA E SUPERANÇA: **ANV VIRTUAL**

Na Serra Gaúcha, principal região produtora de vinhos finos do país, o clima sempre esteve mais para Bordeaux do que para Mendoza. Se no deserto argentino de Mendoza, irrigado no verão pelo degelo da Cordilheira dos Andes, quase todas as safras vitivinícolas são ótimas, em regiões como o Vale dos Vinhedos a qualidade da vindima pode variar bastante de um ano para outro, dependendo, principalmente,

do regime de chuvas e da disponibilidade de luz solar – como na França.

Em anos de pouca chuva e condições meteorológicas favoráveis, como os de 1991, 2005 ou 2018, o Rio Grande do Sul teve safras excepcionais, que são lembradas com saudades por quem aprecia vinho brasileiro. Mas, foi a safra de 2020 que entrou para

a história como a melhor já colhida.

Depois de um inverno bastante frio, que beneficiou a dormência das videiras, choveu pouco no verão. Por causa da escassez de água, a produção de uvas foi menor do que o normal, mas os cachos colhidos resultaram mais saudáveis e concentrados – o que é desejável para o vinho. “Estamos diante da safra das safras”, festejou, naquele ano, o enólogo Daniel Salvador, então presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE). “Esta vindima foi bela, uma escultura, um monumento que a natureza nos deu. Naquele ano, a mãe natureza fez a sua parte de forma esplêndida”. A alta qualidade da safra não se restringiu à Serra Gaúcha: vinhateiros de outras regiões vinícolas do país, como a Campanha, os Campos de Cima da Serra, Santa Catarina e Nordeste confirmaram as palavras de Salvador.

Todavia, enquanto colhiam-se os últimos cachos de uva daquela safra abençoada, uma tempestade sem precedentes na história recente da humanidade se formava no horizonte: a epidemia do Coronavírus alastrava-se da China para outros países, transformando-se em pandemia, e obrigava a população mundial a se recolher a seus lares numa quarentena inédita no século XXI. O que seria da Avaliação Nacional de Vinhos justamente naquele ano em que o país colhia a melhor safra de todos os tempos?

Salvador lembra que, quando tiveram que fazer a reunião semanal da ABE em formato on-line, sentiu “os primeiros tremores”. A preocupação era geral. De março a setembro, quando deveria ser realizada a ANV, havia apenas um curto período de seis meses para que a vida voltasse ao normal – o que, obvia-



A pandemia global não impediu a realização da Avaliação Nacional de Vinhos, que foi virtual, seguindo todos os protocolos sanitários

mente, acabou não acontecendo. Depois de muitas reuniões on-line, inúmeras discussões e a superação de algum ceticismo, decidiu-se que a XXVIII Avaliação Nacional de Vinhos seria virtual: um pequeno grupo se reuniria no Spa e Hotel do Vinho para conduzir um programa de TV também inédito nas redes sociais, e kits com as 16 amostras selecionadas seriam enviados para as casas dos degustadores.

Uma nova data foi escolhida para a realização do evento: 7 de novembro de 2020. Até lá, haveria tempo suficiente para a coleta e análise das amostras, e para a formatação da complexa logística que envolvia enviar caixas com 16 garrafinhas de 187 ml de vinhos para mais de 20 estados brasileiros e para

outros países. “Tínhamos dúvidas, ansiedades, tudo era novidade, mas não podíamos mais voltar atrás. A ANV da ‘Safrada das Safras’ aconteceria em formato on-line”, recorda-se Salvador. E assim aconteceu.

Naquela noite tépida de primavera, a ABE fez história. A edição foi um enorme sucesso, à altura da magnífica safra colhida naquele ano. O programa, transmitido ao vivo pelos canais da ABE nas redes sociais, durou cerca de três horas, com comentaristas provando os vinhos e falando de suas casas, e audiência em países tão distantes quanto os Estados Unidos ou a Itália. Todos os envolvidos estavam comprometidos com o sucesso da empreitada. A ANV nunca mais seria a mesma.





Formato digital permitiu que apreciadores de diversas partes do país participassem do evento



Em 2021, evento ganhou formato híbrido



O FUTURO DA AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

O formato híbrido - com parte dos degustadores e comentaristas reunidos em um local e o restante degustando em suas casas - veio para ficar. A edição de 2021 já foi realizada assim. E a de 2022, que voltou a ser presencial, com 650 participantes no auditório do Parque de Eventos, incorporou mais 750 degustadores on-line. Não há dúvidas de que a solução emergencial adotada no momento mais agudo da pandemia expandiu o alcance da ANV.

O limite de mil degustadores no salão não poderia ser ultrapassado. No formato híbrido, apesar das dificuldades logísticas envolvidas no processo, abre-se, no entanto, uma oportunidade para um público muito maior participar da ANV - inclusive porque cada garrafinha serve até três pessoas. "O formato híbrido foi a maior virada na história da ANV", resume o enólogo Juliano Perin, ex-presidente da ABE.

Ferramenta de avaliação e evolução do vinho brasileiro nos últimos 30 anos, a Avaliação Nacional de Vinhos tem se adaptado às mudanças do mercado, do clima, da viticultura, dos costumes e da Enologia, para cumprir o seu papel. Sempre que necessário, os regulamentos são aperfeiçoados, para contemplar essas mudanças. O objetivo é aferir, com a maior precisão possível, a evolução do vinho brasileiro. O enólogo Gilmar Pedrucci, que presidiu a primeira ANV, comenta que aquela edição do evento era "a fotografia da Enologia brasileira naquele momento". De lá para cá, essa fotografia mudou muito. Tornou-se muito mais nítida e colorida. E seguramente vai continuar evoluindo pelos próximos 30 anos.





Bastidores do envase das garrafas do kit da XXX ANV



**QUEM FAZ
A AVALIAÇÃO
NACIONAL
DE VINHOS**



QUEM FAZ A AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

Centenas de pessoas trabalham direta ou indiretamente para a realização anual da Avaliação Nacional de Vinhos. Vitivinicultores, enólogos, secretárias, dirigentes empresariais, autoridades, estudantes, fotógrafos, publicitários, jornalistas, artistas, médicos, cozinheiros, técnicos de som, luz e informática e muitos outros profissionais, de diversas áreas, contribuem com seu conhecimento e habilidades para que pessoas possam desfrutar - em Bento Gonçalves ou em suas casas, desde que a ANV se tornou também digital - dos melhores vinhos de cada safra.

A ANV não existiria sem essas pessoas. Da contribuição de cada um, como uma orquestra sinfônica, resulta o grande espetáculo que deslumbra participantes de todo o país e do exterior, a cada ano.

Neste capítulo, estão breves depoimentos de quem faz a ANV acontecer. Por meio deles, a ABE presta uma singela homenagem a todos os famosos e anônimos, na frente ou atrás das câmeras e holofotes, que transformaram a ANV na maior avaliação de uma safra de vinhos no mundo.

“

Cada Avaliação Nacional de Vinhos é única

“Minha relação com o vinho brasileiro ultrapassa os 20 anos. É uma história de descobertas, muito aprendizado, amizades duradouras, que têm participação direta na minha vida. Cada Avaliação é única, cheia de surpresas, desafios e emoções. Acompanhar de perto o trabalho dos enólogos nos bastidores da Associação Brasileira de Enologia (ABE) é uma escola, um privilégio e motivo de orgulho, porque vai além de qualquer marca comercial. O espírito é coletivo, abnegado e carrega uma única bandeira: a dos vinhos brasileiros.”

ELIANE CERVEIRA

Secretária Executiva da ABE

”



Uma ligação telefônica muito esperada

“Sou grata e tenho muito orgulho em fazer parte da ABE e da história da Avaliação Nacional de Vinhos. Neste ano, completa 20 edições que tenho o privilégio de acompanhar de pertinho todas as etapas do evento. Um momento muito especial e esperado por mim é quando entramos em contato, avisando sobre a amostra selecionada entre as 16. Não tem preço participar deste momento tão aguardado e importante para os enólogos e para as vinícolas brasileiras. Sentir na pele a emoção, poder dividir esse momento e essa alegria é um momento único para mim. A notícia é sempre dada ao enólogo responsável pela amostra e, após a degustação de seleção, eles já ficam atentos, aguardando receber uma ligação da ABE. Muitos enólogos, ao atender o telefone, já dizem: como é bom receber uma ligação tua nessa época (risos). As reações ao receber a notícia são as mais diversas possíveis. Alguns não acreditam, a voz fica trêmula, o telefone emudece, outros vibram, e muitos se emocionam com a notícia. Enfim, é muito sentimento envolvido e viver essa emoção junto com os enólogos brasileiros não tem preço. Só tenho que agradecer.”

ADRIANE BIASOLI
Secretária da ABE



Vinho e música são o encontro com a felicidade

“Participar da ANV de 2020 foi muito especial para mim, porque ela foi transmitida para todo o Brasil, e até para fora do país, com a participação de autoridades do mundo do vinho. Tenho participado dos eventos da ABE há mais de 15 anos e, com certeza, aquela Avaliação mostrou todo o potencial de organização de eventos em torno do assunto e também colocou Bento Gonçalves mais uma vez na vanguarda do mundo do vinho no Brasil e no mundo. Hoje, temos grandes vinhos e grandes espumantes, que estão lado a lado de grandes nomes internacionais do vinho. Quando toquei, naquele evento, percebia-se que o casamento da música com o vinho, que também é uma arte, é perfeito. O vinho encanta os sentidos, como a música. Os dois, somados, são o encontro com a felicidade. É sempre um prazer poder contribuir com música para esse evento ímpar.”

RODRIGO SOLTTON
Músico



Que sonho maravilhoso os imigrantes realizaram

“Eu cresci correndo embaixo de parreiras, espiando dentro de pipas e ouvindo do meu nonno como se fazia aquela bebida que me deixava curiosa, e que a mim era servida com água, açúcar e uma fatia de pão caseiro. Foi nesse tempo que me encantei. Um encantamento que há anos encontro na Avaliação Nacional de Vinhos. Produtores, enólogos, especialistas, clientes, de outras partes do Brasil e do mundo, vêm em busca de sabores sofisticados. E de arte! Sim! Há tons, sabores, técnica, imaginação e muita dedicação. Ingredientes que, simbolicamente, levam o copo de vinho com açúcar que habita minha lembrança para mesas de outros estados e de outros países. Orgulho de estar entre os melhores do mundo. Lembro que me emocionei quando soube que as primeiras mudas vieram nas malas dos imigrantes que fugiam de uma Itália pobre. Então, hoje, quando olho para os amigos do vinho reunidos na maior degustação do mundo eu penso: que sonho maravilhoso eles realizaram!”

ROSANE MARCHETTI
Jornalista e Mestre de Cerimônias da ANV



Vinho para se beber de smoking

“Sou filho de italianos. Meus pais nasceram em Lucca, na Toscana. Então, o Chianti faz parte da minha história desde a infância, misturado com água, é claro, quando não era politicamente incorreto. O vinho sempre foi algo muito familiar para mim. Particpei de duas avaliações, uma em 2007 e outra em 2020, on-line. O que deu para ver, entre uma e outra, é que o vinho tinto, principalmente, evoluiu sensivelmente, graças ao trabalho dos nossos enólogos, que cada vez mais estão compreendendo melhor o terroir. A gente vê essa evolução de uma maneira muito significativa. Tem alguns vinhos nacionais que a gente tem que vestir smoking para beber, de tão nobres que são. Foi um prazer imenso participar da Avaliação Nacional de Vinhos e espero participar de outras”.

ANTONIO CALLONI
Ator e escritor





Feliz em fazer parte desta história

“Falar da Avaliação Nacional de Vinhos é falar da história do vinho brasileiro, sua evolução e qualidade. É lembrar de um início tímido, que logo se transformou em uma das maiores degustações simultâneas da bebida, compartilhada em diferentes estados brasileiros. É ver homenageados produtores, enólogos e divulgadores do vinho, que ganharam o respeito e o reconhecimento de experts e apreciadores em todo o mundo. A Avaliação Nacional de Vinhos é uma demonstração de orgulho e de reconhecimento do trabalho realizado pelas vinícolas nacionais. É ver se expandir pelo país o incentivo ao cultivo da uva e à produção da bebida. Quem, como eu, acompanha desde o início essa experiência de poder degustar os vinhos mais representativos de uma safra, sempre estará em defesa de nosso vinho, porque sabe de seu valor. Guardo com muito carinho e honra o troféu Vitis Destaque Jornalístico que recebi lá pelos idos de 2000. Muito feliz em fazer parte dessa história.”

BETE DUARTE

Jornalista



Com a pandemia, novos desafios e aprendizados

“A cada nova safra o desafio de, juntamente com a diretoria, equipe e assessorias da ABE, organizar uma nova Avaliação. Tudo muito metódico, repassado e analisado em reuniões em que a opinião da maioria sempre converge no mesmo sentido: valorizar o produto que está sendo servido em cada taça. A nós, cabe deixar tudo preparado, com as mesas alinhadas, som e luz, gastronomia, segurança, limpeza e atrações que valorizem nossa terra e nosso país, para depois, junto com o público, vibrar com a entrada da equipe servindo a todos que enchem o auditório e aplaudir a cada comentário dos avaliadores. E com a pandemia, novos desafios e aprendizados. Com o modelo híbrido, alcançamos ainda mais apreciadores dos nossos vinhos e espumantes. A equipe Moura Agência de Relações Públicas, tem muito orgulho e amor em fazer parte desta história. Um brinde aos 30 anos da Avaliação Nacional de Vinhos!”

VÂNIA DE MOURA

Relações públicas



O consumidor brasileiro é quem mais ganha

“A ANV é a maior avaliação de safra de vinhos do mundo. Isso, por si só, já dá uma ideia da dimensão e grandeza deste evento, que começou tímido e, hoje, na sua trigésima edição, alcançou o sucesso que tem. Tenho muito orgulho de ter participado de todas as trinta seleções dos vinhos e também das trinta Avaliações. A ANV fez com que a Associação Brasileira de Enologia (ABE) mudasse de patamar no setor vitivinícola. A Associação era vista como uma entidade menor, mas hoje, com esse arcabouço que possui, em termos de organização e de representatividade, é das maiores entidades do setor no Brasil. E isso fez com que ela pudesse se fortalecer e promover também outros eventos, como o Concurso do Espumante Brasileiro e o Brazil Wine Challenge. Outra questão importante foi a adaptação da ANV a outros produtos ao longo do tempo. Hoje o destaque é o vinho base espumante. Em nenhum outro lugar do mundo se permite, normalmente, que os consumidores avaliem vinhos base. Isso também demonstra a importância que os espumantes têm. Hoje, se consegue oferecer ao público um número mais diversificado de amostras e de vinícolas. No bojo da ANV, vieram outros projetos. Destaco um: a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. Este é um projeto que vai se perpetuar por décadas, quem sabe séculos. E o consumidor brasileiro é quem mais ganha com isso”.

VITOR MANFROI

Enólogo e professor universitário



Registros eternizados

“A experiência de fotografar a Avaliação Nacional de Vinhos é algo bastante diferenciado para mim, pois o foco do meu trabalho sempre foram eventos voltados para casamentos, formaturas e aniversários. Mas, desde o primeiro convite para fotografar a ANV, vi um novo nicho se abrindo para o meu trabalho, pois é algo que exige muita atenção, cuidado e, de certa forma, experiência, pois o olhar conta muito em eventos dessa proporção. Lidamos com a concentração das pessoas e é exatamente isso que busco captar através das minhas lentes. Tem sido uma experiência única e muito gratificante para mim contribuir, ao longo desses anos, para que esses registros fiquem eternizados da melhor forma, sem perder a verdadeira essência do evento.”

JEFERSON SOLDI

Fotógrafo





Fator de evolução do vinho brasileiro

“Trinta anos de Avaliação Nacional de Vinhos! Quem diria e acreditaria que isso ocorresse um dia naquele inverno frio com neve de 1993, quando aconteceu a primeira edição num galpão de CTG, em Bento Gonçalves. Tanto era o frio que, para criar as condições mínimas de degustação das amostras de vinhos tintos, a gente esquentava a taça entre as mãos. Até por isso, a data de sua realização acabou depois - e até hoje - transferida para a primavera. Mas eu me entusiasmei de tal modo com o evento, que participei dele nos 28 anos seguintes. E ele esteve sempre na minha agenda e pauta do trabalho, sendo convidado a integrar a lista dos 16 comentaristas e receber por duas vezes o troféu Vitis. Destaque especial à organização da entidade dos enólogos, principalmente nos anos 2020 e 2021, quando a Avaliação teve que ser feita no formato on-line por causa da pandemia, para que cada uma das 16 amostras de vinho chegasse a seus destinatários a tempo de poder ser provada simultaneamente. Outro aspecto importantíssimo na divulgação dos vinhos brasileiros foi a participação, a convite, de enófilos e enólogos de outros países. Por tudo isso, eu formei a firme convicção de que a Avaliação não só foi retratando a evolução do vinho brasileiro, mas um dos fatores desta evolução.”

AFFONSO RITTER
Jornalista



Referência para o mundo

“A Avaliação Nacional de Vinhos é um evento muito importante para a Enologia do Brasil e uma referência para o mundo. Para mim, tem sido muito bom participar especialmente da degustação de pré-seleção de Avaliação. Porque ali a gente tem uma baliza de como foi o ano. Todo dia, ao final da degustação, a ABE nos entrega uma ficha com a mediana do grupo e com o desvio padrão. Isso é bem importante por dois aspectos: para ver como está a sua degustação e como estão os vinhos do ano. Porque a gente não sabe de onde são os vinhos e, nem detalhadamente, de qual variedade são, dependendo da categoria. Com isso, se pode ter uma noção de como foi a vindima. Nosso trabalho é voluntário. Mas gostaria de destacar a diferença que faz na nossa vida profissional ter uma baliza de como foi o ano e de como estamos degustando, como enólogos. Isso é importante. E também a oportunidade para o público degustar os vinhos mais representativos selecionados por um grupo somente de enólogos.”

BRUNA CRISTOFOLI
Enóloga



A ANV criou horizontes

“A ANV abriu caminhos, criou horizontes. A Avaliação desperta a curiosidade do conhecimento, e induziu a reflexão antes da notação. Creio que chegamos à maturação, mas é preciso levar as próximas gerações ao conhecimento e à habilidade degustativa. A ANV permite o progresso tecnológico, a conquista de consumidores e a confiança no produto brasileiro. A ANV tem permitido mudanças substanciais de consumidores, a credibilidade maior da produção do Brasil, o melhoramento da agroindústria vinícola e a inovação do nível enotecnológico. A ANV sempre será o verdadeiro evento de enaltecimento do setor vinícola, e para as vindouras gerações serem assíduas mensageiras da qualidade crescente dos produtos brasileiros”.

FIRMINO SPLENDOR
Enólogo, professor e primeiro presidente da Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia, hoje Associação Brasileira de Enologia



A ANV nunca mais será a mesma

“Eu cheguei na Avaliação Nacional de Vinhos de mansinho, há 19 anos. O presidente era o querido Antonio Czarnobay, a quem agradeço o convite e a oportunidade. Nunca tive a pretensão de ser especialista no assunto, mas confesso que me apaixonei desde o primeiro ‘gole’. Assim que provei de algumas histórias peculiares logo me encantei. Foi especial desde o início. E assim, desde 2003, venho contando/compartilhando essas histórias. Nesta curta, porém inesquecível trajetória, vi este evento se tornar a maior degustação de vinhos de uma safra do mundo. A Avaliação foi amadurecendo como os melhores vinhos. Esse é o grande espetáculo. Depois que o cerimonial começa, que passam os discursos, o nervosismo dá uma trégua. É hora de deixar que cada um faça a sua parte. Todo ano é assim. Aí veio a Avaliação Virtual. Que desafio! E que avanço. Com certeza, a Avaliação Nacional de Vinhos nunca mais será a mesma, e que bom, porque agora ela pode ser degustada por todos que têm em comum o gosto pelo vinho. Por causa da Avaliação, conheci muitas pessoas, algumas delas se tornaram grandes amigas. Porque este é o mundo do vinho, e não tem como ser diferente. Saúde e vida longa a Avaliação Nacional de Vinhos, à Associação Brasileira de Enologia e ao vinho brasileiro”.

LUCINARA MASIERO
Jornalista, assessora de imprensa





Experiência única, encantadora e apaixonante

“É inegável a contribuição dada pela Avaliação Nacional de Vinhos para o desenvolvimento da qualidade e para a promoção da imagem do vinho brasileiro. Desde a primeira edição, se destaca por sua singularidade, já que em nenhum outro lugar do mundo são avaliados vinhos de uma nova vindima através de critérios técnicos e, posteriormente, apresentadas a um grande público apreciador as amostras mais representativas e de maior qualidade. Embora se repita, ano após ano, é sempre uma experiência única, encantadora e apaixonante, que leva os participantes, sejam produtores de vinho, enólogos ou apreciadores, a esperar ansiosamente por esse momento, em busca das preciosidades que os diferentes terroirs brasileiros têm proporcionado a cada nova safra. Em tempos em que se fala e se busca tanto inovar, me atrevo a dizer que a ANV foi uma das grandes inovações do setor vitivinícola brasileiro, que impulsionou nossos produtores a investir em novos vinhedos, tecnologias e buscar conhecimento, o que se reflete no alto nível de qualidade alcançado por nossos vinhos e espumantes atualmente.”

RICARDO MORARI

Enólogo, vice-presidente da ABE



HONRA E OPORTUNIDADE DE PARTICIPAR DA ANV

“Em 1976, ao ingressar na Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, como professor de Língua Portuguesa e Redação Técnica, aceitei um convite do Professor de Enologia, Firmino Splendor, para colaborar na elaboração dos Estatutos da Associação Brasileira dos Técnicos em Viticultura e Enologia - ABTEV, hoje Associação Brasileira de Enologia. Alguns anos após, em 1993, no mês de agosto, em pleno inverno e com a neve caindo em Bento Gonçalves, foi realizada a I Avaliação Nacional de Vinhos, com a participação e apoio dos alunos e professores da área do Curso Técnico em Enologia. Após este primeiro grande evento, mais 28 Avaliações Nacionais foram realizadas. A ABE me concedeu a honra e a oportunidade de poder participar das primeiras treze Avaliações como Mestre de Cerimônias e, em todas as demais, como degustador, aguardando a realização da XXX Avaliação. A todos que participaram e seguem atuando junto a ABE, cumprimentos pela brilhante e profícua atuação na condução dos trabalhos da Associação Brasileira de Enologia”.

SÉRGIO FOLETTTO

Professor



RESULTADOS AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 1993

DATA
17 DE JULHO
1993

LOCAL
CTG LAÇO VELHO
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO E JORNALÍSTICO
DANIO BRAGA

AMOSTRAS

42

VINÍCOLAS

18

PÚBLICO

160

APRECIADORES

COMENTARISTAS

Adolfo Lona, Alberto Miele, Carlos Costa, Firmino Splendor, Frederico Strauss, Jorge Carrara, Luís Groff, Maria Regina Flores, Mário Borges, Mauro Corte Real, Philippo Pszczolkowski, Ramon Viader, Renato Frascino, Saul Galvão e Sérgio de Paula Santos

DIRETORIA ABE

Gilmar Pedrucci (Presidente), Lucindo Copat (1º Vice-presidente), Darci Dani (2º Vice-presidente), Maria Helena Pasquetti (1ª Tesoureira), Werner Schumacher (2º Tesoureiro), Firmino Splendor (1º Secretário), Maria Helena Pasquetti (2ª Secretária). Conselho Fiscal: João Brandalise, Antônio Salvador, Antenor Fellini, Antônio Randon e Clóvis Boscato. Suplentes: Sérgio Foletto e Gilberto Pedrucci

COMISSÃO ORGANIZADORA

Gilmar Pedrucci (Presidente), Werner Schumacher (Comissão de Divulgação), Lucindo Copat (Comissão Financeira), Alberto Miele (Comissão de Degustação), Maria Helena Pasquetti (Comissão Social), Adriano Miolo, César Azevedo, Mauro Zanús, Antenor Fellini, Firmino Splendor e Vitor Manfroi

AS 15 AMOSTRAS

Na I Avaliação Nacional de Vinhos não foram divulgadas as amostras.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 1994

DATA
17 DE SETEMBRO
1994

LOCAL
CLUBE 31 DE OUTUBRO
GARIBALDI (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
ALEJANDRO HERNÁNDEZ

AMOSTRAS

74

VINÍCOLAS

23

PÚBLICO

250

APRECIADORES

COMENTARISTAS

Adolfo Alberto Lona, Alberto Miele, Alejandro Hernández, Célio Alzer, Firmino Splendor, Jean Pierre Rosier, João Carlos Pieruccini, Jorge Carrara, Jorge Monti de Valsassina, José Antônio Saez Illobre, Maria Isabel Mijares Pelayo, Mauro Corte Real, Renato Frascino, Ricardo Castilho e Sérgio de Paula Santos

DIRETORIA ABE

Gilmar Pedrucci (Presidente), Lucindo Copat (1º Vice-presidente), Darci Dani (2º Vice-presidente), Maria Helena Pasquetti (1ª Tesoureira), Werner Schumacher (2º Tesoureiro), Firmino Splendor (1º Secretário), Maria Helena Pasquetti (2ª Secretária). Conselho Fiscal: João Brandalise, Antônio Salvador, Antenor Fellini, Nelson Rotta Randon e Clóvis Boscato. Suplentes: Sérgio Foletto e Gilberto Pedrucci

COMISSÃO ORGANIZADORA

Gilmar Pedrucci (Presidente), Firmino Splendor (Vice-presidente), Alberto Miele (Diretor de Degustação), Werner Schumacher (Diretor Financeiro), Lucindo Copat (Diretor de Divulgação), Ademir Brandelli (Diretor Social), Maria Helena Pasquetti (Secretária Executiva). Comissão de Apoio: Adriano Miolo, César Azevedo e Vitor Manfroi

AS 15 AMOSTRAS

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Pedro Domecq	Riesling	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Riesling	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Sémillon	Branco Fino Não Aromático
Cooperativa Aurora	Sauvignon Blanc	Branco Fino Não Aromático
Seagram do Brasil	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Cave de Amadeu	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Bacardi-Martini do Brasil	Gamay	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Pinot Noir	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Chardonnay	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Lemos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
M. Chandon	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco



AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 1995

DATA
23 DE SETEMBRO
1995

LOCAL
PAVILHÕES DA FESTA DA UVA
CAXIAS DO SUL (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
AMYNTAS DE ASSIS LAGE

AMOSTRAS

92

VINÍCOLAS

22

PÚBLICO

300

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
ROBERTO BARALDI

COMENTARISTAS

Adolfo Lona, Alberto Miele, Alejandro Hernández, Carolina Arnello, Firmino Splendor, Giancarlo Bossi, Guilherme Rodrigues, Jean Lucien Cabirol, José Albano do Amarante, José Alberici Filho, Josimar Mello, Juan Carrau, Nelson Corsetti, Paulo Márcio Jardim Decat e Roberto Baraldi

DIRETORIA ABE

Adriano Miolo (Presidente), Clóvis Boscato (Vice-presidente), Vitor Manfroi (1º Tesoureiro), João Brandalise (2º Tesoureiro), Ademir Brandelli (1º Secretário), Ismar Pasini (2º Secretário), César Azevedo (Diretor Vinhos Finos), Carlos Zanus (Diretor Vinhos Espumantes), Antônio Salvador (Diretor Vinhos Comuns), Cleber de Andrade (Diretor Sucos) e Mauro Zanus (Diretor de Degustação)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Adriano Miolo (Presidente), Clóvis Boscato (Vice-presidente), Alberto Miele (Diretor de Degustação), Vitor Manfroi e César Azevedo (Diretores Financeiros), Cleber de Andrade (Diretor de Divulgação), Lucindo Copat (Diretor Social), Jocelene Sasso (Secretária Executiva). **Comissão de Apoio:** Mauro Zanus, Carlos Zanus, Firmino Splendor, Gilmar Pedrucci, Werner Schumacher, Antônio Salvador, Ademir Brandelli, Ismar Pasini, João Brandalise, Carlos Abarzúa, Darci Dani, Valter Marzarotto e Nelson Randon

AS 15 AMOSTRAS

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Pompéia	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
Bacardi-Martini do Brasil	Sauvignon Blanc	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
M. Chandon	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Dom Cândido	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Cooperativa Vinícola Aurora	Semillon	Branco Fino Não Aromático
Luiz Valduga	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Vinhos Salton	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Vinícola Livramento	Merlot	Tinto Fino Seco
Cave de Amadeu	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Cave de Amadeu	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
M. Chandon	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
M. Chandon	Merlot	Tinto Fino Seco
Don Laurindo	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Lemos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco



AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 1996

DATA
28 DE SETEMBRO
1996

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
PAULO FENÓCCHIO

AMOSTRAS

98

VINÍCOLAS

24

PÚBLICO

400

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
LUIS GROFF

COMENTARISTAS

Adolfo Lona, Alberto Miele, Alejandro Hernández, Carlos Domingos Catania, Fernando Miranda, Firmino Splendor, Jean Pierre Rosier, João Manuel Gomes, Jorge Carrara, José Antônio Saez Illobre, Lasier Martins, Luis Groff, Maria Isabel Mijares Garcia y Pelayo, Mauro Corte Real, Norberto Freddy e Roberto Baraldi

DIRETORIA ABE

Adriano Miolo (Presidente), Clóvis Boscato (Vice-presidente), Vitor Manfroi (1º Tesoureiro), João Brandalise (2º Tesoureiro), Ademir Brandelli (1º Secretário), Ismar Pasini (2º Secretário), César Azevedo (Diretor Vinhos Finos), Carlos Zanus (Diretor Vinhos Espumantes), Antônio Salvador (Diretor Vinhos Comuns), Cleber de Andrade (Diretor Sucos) e Mauro Zanus (Diretor de Degustação)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Adriano Miolo (Presidente), Ademir Brandelli, Carlos Abarzúa e Lucindo Copat (Comissão Social), Darci Dani e Werner Schumacher (Comissão Divulgadora), César Azevedo, Gilmar Pedrucci e Vitor Manfroi (Comissão Financeira), Antônio Salvador, Carlos Zanus, Firmino Splendor, Ismar Pasini, João Brandalise, Nelson Randon e Walter Marzarotto (Comissão Controle de Amostras), Alberto Miele, Luiz Rizzon e Vânia de Degustação (Comissão de Degustação). Jocelene Sasso (Secretária Executiva)

AS 15 AMOSTRAS

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Allied Domecq	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
Cooperativa Vinícola Pompéia	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Monte Lemos	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Seagram do Brasil	Chenin Blanc	Branco Fino Não Aromático
Seagram do Brasil	Sémillon	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Rio-Grandense	Malvasia de Cândia	Branco Fino Aromático
Casa Valduga	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
M. Chandon do Brasil	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
M. Chandon do Brasil	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pê	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Lemos	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
M. Chandon do Brasil	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco



AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 1997

DATA
04 DE OUTUBRO
1997

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
ONOFRE PIMENTEL

AMOSTRAS

132

VINÍCOLAS

27

PÚBLICO

438

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
AFFONSO RITTER

COMENTARISTAS

Adolfo Lona, Affonso Ritter, Alberto Miele, Jean Lucien Cabirol, Carlos Henrique Iotti, Félix Aguinaga, Jorge Carrara, Jorge Lucki, José Antônio Saéz Illobre, Luís Groff, Maria Isabel Mijares García y Pelayo, Mauro Corte Real, Núbia Talarico de Camargo, Paulo Márcio Jardim Decat, Paul Caraguel, Roberto Baraldi e Stela de Frutos

DIRETORIA ABE

Adriano Miolo (Presidente), Vitor Manfroi (Vice-presidente), Ademir Brandelli (1º Tesoureiro), Nelson Randon (2º Tesoureiro), Carlos Abarzúa (1º Secretário), Darci Dani (2º Secretário), Lucindo Copat (Diretor Vinhos Finos), Gilberto Pedrucci (Diretor Vinhos Espumantes), Antônio Salvador (Diretor Vinhos Comuns), Antônio Czarnobay (Diretor Sucos) e Valter Marzarotto (Diretor de Degustação)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Vitor Manfroi (Presidente), Carlos Abarzúa, Cláudio Cattani, Gilberto Pedrucci, João Valduga, Nauro Morbini, Phelipe Mevel e Sérgio Foletto (Comissão Social), Adolfo Lona, Adriano Miolo, Clóvis Boscato e Waleska Schumacher (Comissão Divulgadora), Ademir Brandelli, Antônio Czarnobay, Darci Dani, Gilmar Pedrucci e Lucindo Copat (Comissão Financeira), Antônio Grazzia, Antônio Salvador, Antenor Fellini, Carlos Zanus, Dario Crespi, Firmino Splendor, Ismar Pasini, João Brandalise, Nelson Randon e Valter Marzarotto (Comissão Controle de Amostras), Alberto Miele, Luiz Rizzon e Vânia Sganzerla (Comissão de Degustação). Jocelene Sasso (Secretária Executiva)

AS 15 AMOSTRAS

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Pompéia	Sémillon	Branco Fino Não Aromático
Bacardi-Martini do Brasil	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Riesling	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Pinot Blanc	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Monte Lemos	Riesling Renano	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Don Laurindo	Malvasia de Cândia	Branco Fino Aromático
Cave de Amadeu	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Cave de Amadeu	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
M. Chandon	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
M. Chandon	Merlot	Tinto Fino Seco
M. Chandon	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Zanrosso	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Gamay	Tinto Fino Seco



AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 1998

DATA
19 DE SETEMBRO
1998

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
ADOLFO LONA

AMOSTRAS

104

VINÍCOLAS

26

PÚBLICO

488

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
ISOLDA PAES

COMENTARISTAS

Affonso Ritter, Carlos Henrique Iotti, Claude Bayonove, Christian Asselin, Estela de Frutos, Fernando Bianchi de Aguiar, Jean Lucien Cabirol, Jean Pierre Rosier, Jorge Monti, Josimar Melo, Lucindo Copat, Luis Groff, Manoel Beato, Nicolas Vivas e Raul Castellani

DIRETORIA ABE

Gilberto Pedrucci (Presidente), Adriano Miolo (Vice-presidente), Ademir Brandelli (1º Tesoureiro), Antônio Czarnobay (2º Tesoureiro), Clóvis Boscato (1º Secretário), Daniel Dalla Valle (2º Secretário), Carlos Abarzúa (Diretor Vinhos Finos), Luciano Scmazzon (Diretor Vinhos Espumantes), José Venturini (Diretor Vinhos Comuns), Cleber de Andrade (Diretor Sucos), Celito Guerra e Vitor Manfroi (Diretores de Degustação)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Gilberto Pedrucci (Presidente), Carlos Abarzúa, Cláudia A. Stefenon, Daniel Dalla Valle, José Venturini, Luciano Manfroi, Luciano Scmazzon, Nauro Morbini, Sandra Zottis, Tarcísio Michelin e Waldeska Schumacher (Comissão Social), Adolfo Lona, Cleber de Andrade, Vitor Manfroi, Roque Alberto Troian, Sérgio Foletto, Carlos Paviani e Revista do Vinho (Comissão Divulgadora), Adriano Miolo, Ademir Brandelli, Antônio Czarnobay, Clóvis Boscato e Gilmar Pedrucci (Comissão Financeira), Alberto Miele, Celito Guerra, Luís Rizzon e Vânia Sganzerla (Comissão de Degustação), Carlos Zanus e Firmino Splendor (Comissão Controle de Amostras). Jocelene Sasso (Secretária Executiva)

AS 15 AMOSTRAS

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Pompéia	Sémillon	Branco Fino Não Aromático
Luiz Valduga & Filhos	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Bacardi-Martini do Brasil	Sémillon	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
M. Chandon	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Livramento	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Luiz Valduga & Filhos	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Cooperativa Vinícola Aurora	Malvasia	Branco Fino Aromático
Cave de Amadeu	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
M. Chandon	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
M. Chandon	Merlot	Tinto Fino Seco
Bentec Divisão Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Bentec Divisão Vinícola	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinhos Marson	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 1999

DATA
11 DE SETEMBRO
1999

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
DANILO CALLEGARI

AMOSTRAS

152

VINÍCOLAS

35

PÚBLICO

493

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
JEAN LUCIEN CABIROL

COMENTARISTAS

Ángel Mendoza, Carlos Cabral de Mello, Carlos Henrique Iotti, Clóvis Boscato, Eduardo Viotti, Estela de Frutos, Francisco Renan Proença, Lean Lucien Cabirol, Jean Pierre Rosier, Leonor Guiramand, Lilyane Weston, Marjan Kveder, Mauro Corte Real, Paulo Márcio Jardim Decat e Roberto Baraldi

DIRETORIA ABE

Gilberto Pedrucci (Presidente), Adriano Miolo (Vice-presidente), Ademir Brandelli (1º Tesoureiro), Antônio Czarnobay (2º Tesoureiro), Clóvis Boscato (1º Secretário), Daniel Dalla Valle (2º Secretário), Carlos Abarzúa (Diretor Vinhos Finos), Luciano Scomazzon (Diretor Vinhos Espumantes), José Venturini (Diretor Vinhos Comuns), Cleber de Andrade (Diretor Sucos), Celito Guerra e Vitor Manfroi (Diretores de Degustação)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Gilberto Pedrucci (Presidente), Daniel Dalla Valle, José Venturini, Luciano Scomazzon, Nauro Morbini, Dirceu Scottá, Carlos Abarzúa, Cláudia A. Stefenon e Sandra Zottis (Comissão Social), Cleber de Andrade, Vitor Manfroi, Sérgio Foletto, Lucindo Copat, Waleska Schumacher e Alessandra Facchin (Comissão Divulgadora), Ademir Brandelli, Antônio Czarnobay e Clóvis Boscato (Comissão Financeira), Alberto Miele, Luiz A. Rizzon, Vânia Sganzerla, Magda Salvador, Irineu Dall'Agnol e Raul Ben (Comissão de Degustação), Firmino Splendor e Cláudio Cattani (Comissão Controle de Amostras). Eliane Cerveira (Secretária Executiva)

AS 15 AMOSTRAS

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Pompéia	Sémillon	Branco Fino Não Aromático
Luiz Valduga & Filhos	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Vinhos Salton	Sauvignon Blanc	Branco Fino Não Aromático
Cave de Amadeu	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Bentec Divisão Vinícola	Riesling	Branco Fino Não Aromático
Champagne Georges Aubert	Riesling	Branco Fino Não Aromático
Vinhos Salton	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Vinhos Salton	Malvasia Amarela	Branco Fino Aromático
Ernesto Zanrosso Ind. Vinhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Ind. Bebidas Velho Amâncio	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Bentec Divisão Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Merlot	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Tannat	Tinto Fino Seco
Laurindo Vinhos Finos	Merlot	Tinto Fino Seco
Laurindo Vinhos Finos	Tannat	Tinto Fino Seco

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2000

DATA
16 DE SETEMBRO
2000

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
ANTÔNIO SALTON

AMOSTRAS

175

VINÍCOLAS

39

PÚBLICO

550

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
BETE DUARTE

COMENTARISTAS

Affonso Ritter, Alejandro Etcheverry, Arthur Piccolomini de Azevedo, Carlos Henrique Iotti, Carolina Arnello, Celito Guerra, Edson Ubaldo, Eduardo Viotti, Ênio Marodin, Félix Aguinaga, José Luiz Spencer Batista, Maria Isabel García y Pelayo, Paulo Márcio Jardim Decat, Sérgio de Paula Santos e Sérgio Inglez de Sousa

DIRETORIA ABE

Cleber de Andrade (Presidente), Gilberto Pedrucci (Vice-presidente), Antônio Czarnobay (1º Tesoureiro), Ademir Brandelli (2º Tesoureiro), Juliano Perin (1º Secretário), Dirceu Scottá (2º Secretário), Luciano Scomazzon (Diretor Vinhos Finos), Ismar Pasini (Diretor Vinhos Espumantes), Elton Viapiana (Diretor Vinhos Comuns), Carlos Abarzúa (Diretor Sucos), Alberto Miele e Vitor Manfroi (Diretores de Degustação)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Cleber de Andrade (Presidente), Nauro Morbini, Daniel Dalla Valle, Luciano Scomazzon, Carlos Abarzúa, Dirceu Scottá e Sandra Zottis (Comissão Social), Gilberto Pedrucci, Vitor Manfroi, Firmino Splendor, Sérgio Foletto, Elton Viapiana e Fernando Taroco (Comissão Divulgadora), Antônio Czarnobay, Ademir Brandelli, Ismar Pasini e Alexandre Miolo (Comissão Financeira), Alberto Miele, Luiz A. Rizzon, Vânia Sganzerla, Magda Salvador, Irineu Dall'Agnol e Raul Ben (Comissão de Degustação), Juliano Perin e Cláudio Cattani (Comissão Controle de Amostras). Eliane Cerveira (Secretária Executiva)

AS 15 AMOSTRAS

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Pompéia	Riesling	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Cave de Amadeu	Riesling	Branco Fino Não Aromático
Cooperativa Vinícola Pompéia	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Vinhos Salton	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Luiz Valduga & Filhos	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Livramento Vinícola Industrial	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Vinícola Miolo	Muskadel	Branco Fino Aromático
Vinícola Miolo	Syrah	Tinto Fino Seco
Laurindo Vinhos Finos	Merlot	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Giacomini	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu	Tannat	Tinto Fino Seco
Laurindo Vinhos Finos	Tannat	Tinto Fino Seco



AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS SAFRA 2001

DATA
**15 DE SETEMBRO
2001**

LOCAL
**PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)**

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
FAYEZ ROSEK

AMOSTRAS

209

VINÍCOLAS

44

PÚBLICO

570

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
AFFONSO RITTER

COMENTARISTAS

Arnald Didier, Arthur de Azevedo, Carlos Henrique Iotti, Edgar Barrera, Félix Aguinaga, Gilles de Revel, Gilmar Pedrucci, João Alexandre Lombardo, José Antônio Pinheiro Machado, José Luiz Spencer Batista, Maria Isabel Garcia y Pelayo, Mário Geisse Garcia, Paula Pedron e Paulo Jardim Decat
Comentarista sorteada entre o público: Laís Helena Jaeger Nicoti

DIRETORIA ABE

Cleber de Andrade (Presidente), Gilberto Pedrucci (Vice-presidente), Antônio Czarnobay (1º Tesoureiro), Ademir Brandelli (2º Tesoureiro), Juliano Perin (1º Secretário), Dirceu Scottá (2º Secretário), Luciano Scomazzon (Diretor Vinhos Finos), Ismar Pasini (Diretor Vinhos Espumantes), Elton Viapiana (Diretor Vinhos Comuns), Carlos Abarzúa (Diretor Sucos), Alberto Miele e Vitor Manfroi (Diretores de Degustação)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Cleber de Andrade (Presidente), Nauro Morbini, Daniel Dalla Valle, Luciano Scomazzon, Carlos Abarzúa, Dirceu Scottá, Juciane Casagrande e Sandra Zottis (Comissão Social), Gilberto Pedrucci, Vitor Manfroi, Firmino Splendor, Sérgio Foletto e Elton Viapiana (Comissão Divulgadora), Antônio Czarnobay, Ademir Brandelli e Ismar Pasini (Comissão Financeira), Alberto Miele, Luiz A, Rizzon, Vânia Sganzerla, Magda Salvador, Irineu Dall'Agnol e Raul Ben (Comissão de Degustação), Juliano Perin, Cláudio Cattani e Valdecir Ferri (Comissão Controle de Amostras). Eliane Cerveira (Secretária Executiva)

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 15 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Cave de Amadeu	Riesling Itália*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Cave de Amadeu	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
Casa Cordelier Ind. Bebidas	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vitivinícola Pompéia	Riesling Itália*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinhos Salton	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático
Vinícola Cave de Pedra	Gewürztraminer*	Branco Fino Seco Aromático
Boscato Indústria Vinícola	Merlot*	Tinto Fino Seco
Angheben Adega Vinhos Finos	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Merlot*	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pê	Merlot*	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Giacomin	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pe	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pe	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Indústria de Bebidas Velho Amâncio	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Jota Pe	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Luiz Valduga & Filhos	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Jota Pe	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Marco Luigi	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Luiz Valduga & Filhos	Merlot	Tinto Fino Seco
Luiz Valduga & Filhos	Merlot	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vitivinícola Pompéia	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Miolo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Luiz Valduga & Filhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Marco Luigi	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Livramento Vinícola Industrial	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Livramento Vinícola Industrial	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Giacomin	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Marco Luigi	Merlot	Tinto Fino Seco
Sociedade de Bebidas Panizzon	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Marco Luigi	Merlot	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Adega de Vinhos Finos Dom Cândido	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Merlot	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Não Aromático
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Casa Cordelier Indústria de Bebidas	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola São João	Riesling Itália	Branco Fino Seco Não Aromático
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Tannat	Tinto Fino Seco
Indústria de Bebidas Velho Amâncio	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco

*As 15 amostras selecionadas.



AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2002

DATA
**14 DE SETEMBRO
2002**

LOCAL
**PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)**

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
FIRMINO SPLENDOR

AMOSTRAS
282

VINÍCOLAS
58

PÚBLICO
593
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
SÉRGIO INGLEZ DE SOUSA

COMENTARISTAS

Adriano Miolo
Aguinaldo Zäckia Albert
Alberto Torterolo
Antônio Sérgio Curvelo
Garcia
Aurélio Sesto
Dânio Braga
Eduardo Viotti
Francisco Zunino
Geraldo Alão de Queiroz
José Luiz Alvim Borges
Marcelo Copello
Mário Geisse Garcia
Sérgio Inglez de Sousa
Ubirajara Valdez

Comentarista sorteado
entre o público:
Alexandre Angonezi

DIRETORIA ABE

Antônio Czarnobay (Presidente),
Dirceu Scottá (Vice-presidente),
Dario Crespi (1º Tesoureiro),
Ademir Brandelli (2º Tesoureiro),
Roberta Boscato (1ª Secretária),
Gilberto Pedrucci (2º Secretário),
Eduardo Angheben (Diretor
Vinhos Finos), Ismar Pasini
(Diretor Vinhos de Mesa), Carlos
Abarzúa (Diretor Espumantes),
Marcos Vian (Diretor Sucos),
Mauro Zanus e Celito Guerra
(Diretores de Degustação),
Cleber de Andrade e Vítor
Manfroi (Diretores de Eventos)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Antônio Czarnobay (Presidente),
Marcos Vian, Dirceu Scottá, Nauro
Morbini, Roberta Boscato, Daniel Dalla
Valle, Eduardo Angheben, Luciano
Vian e Sandra Zottis (Comissão Social),
Ademir Brandelli, Gilberto Pedrucci,
Vítor Manfroi, Firmino Splendor,
Sérgio Foletto e Cleber de Andrade
(Comissão Divulgadora), Dario Crespi,
Ismar Pasini, Werner Schumacher e
Carlos Abarzúa (Comissão Financeira),
Mauro Zanus, Celito Guerra, Vânia
Sganzerla, Magda Salvador, Irineu
Dall'Agnol e Raul Ben (Comissão de
Degustação), Eduardo Giovannini,
Cláudio Cattani e Juliano Perin
(Comissão Controle de Amostras),
Eliane Cerveira (Secretária Executiva)
e Adriane Biasoli (Secretária)

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 15 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Cave de Amadeu	Riesling*	Branco Fino Seco Não Aromático
Luiz Valduga & Filhos	Riesling*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Cave de Amadeu	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Cordelier	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vinícola Aurora	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinhos Salton	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático
Vitivinícola Lagoa Grande	Moscato*	Branco Fino Seco Aromático
Vinícola Miolo	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Merlot*	Tinto Fino Seco
Adega de Vinhos Finos Dom Cândido	Merlot*	Tinto Fino Seco
Vinícola Lídio Carraro	Merlot*	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Tannat*	Tinto Fino Seco
Adega de Vinhos Finos Dom Cândido	Merlot	Tinto Fino Seco
Adega de Vinhos Finos Dom Cândido	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Angheben Adega de Vinhos Finos	Tannat	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Merlot	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Merlot	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Merlot	Tinto Fino Seco
Château Lacave Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Château Lacave Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Merlot	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola São João	Merlot	Tinto Fino Seco
Ernesto Zanrosso Ind. de Vinhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Ernesto Zanrosso Ind. de Vinhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Irmãos Molon	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Luiz Valduga & Filhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Luiz Valduga & Filhos	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático
Luiz Valduga & Filhos	Tannat	Tinto Fino Seco
Sociedade de Bebidas Mioranza	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vallontano Vinhos Nobres	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Villagio Larentis	Merlot	Tinto Fino Seco
Villagio Larentis	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinhos Don Laurindo	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinhos Salton	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Cave de Amadeu	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Cordelier	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Cordelier	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Cordelier	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Dal	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Giacomini	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Giacomini	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Góes e Venturini	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pe	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pe	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pe	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pe	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Jota Pe	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Lídio Carraro	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Marco Luigi	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Máximo Boschi	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Miolo	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Miolo	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Miolo	Riesling	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Miolo	Riesling	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Monte Lemos	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Reale	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Reale	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Pedrucci	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Pedrucci	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Valmarino	Merlot	Tinto Fino Seco

*As 15 amostras selecionadas.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2003

DATA
27 DE SETEMBRO
2003

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
IDALÊNCIO F. ANGHEBEN

AMOSTRAS
292

VINÍCOLAS
63

PÚBLICO
642
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
CARLOS CABRAL

COMENTARISTAS

Carlos Ernesto Cabral de Mello
Carlos Lessa,
Dionísio Chaves
Edécio Ambruster
Eduardo Viotti
Estela de Frutos
Giuseppe Martelli
Jean-Lucien Cabirol
Juan Cacho Palomar
Maria Isabel Mijares
Olivier Anquier
Raul Castellani
Ricardo Augusto L. B. de Farias
Vitor Manfroi
Comentarista sorteada entre o público: Gretel Hoffmann

DIRETORIA ABE

Antônio Czarnobay (Presidente), Dirceu Scottá (Vice-presidente), Dario Crespi (1º Tesoureiro), Ademir Brandelli (2º Tesoureiro), Roberta Boscato (1ª Secretária), Gilberto Pedrucci (2º Secretário), Eduardo Angheben (Diretor Vinhos Finos), Ismar Pasini (Diretor Vinhos de Mesa), Carlos Abarzúa (Diretor Espumantes), Marcos Vian (Diretor Sucos), Mauro Zanus e Celito Guerra (Diretores de Degustação), Cleber Andrade e Vitor Manfroi (Diretores de Eventos)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Antônio Czarnobay (Presidente), Carlos Abarzúa, Dirceu Scottá, Eduardo Angheben, Flávio Zílio, Luciano Vian, Márcio Bonotto, Marcos Vian e Nauro Morbini (Comissão Social), Cleber de Andrade, Firmino Splendor, Gilberto Pedrucci, Roberta Boscato, Sérgio Foletto e Vitor Manfroi (Comissão Divulgadora), Dario Crespi, Ismar Pasini e Ademir Brandelli (Comissão Financeira), Mauro Zanus, Celito Guerra, Irineo Dall'Agnol, Magda Salvador, Raul Ben e Vânia Sganzerla (Comissão de Degustação), Júlio Meneguzzo e João Carlos Taffarel (Comissão Controle de Amostras), Eliane Cerveira (Secretária Executiva) e Adriane Biasoli (Secretária)

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 15 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Abegê Part. Ind. Com. de Bebidas	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Adega de Vinhos Finos Dom Cândido	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Cantina de Vinhos Fabian	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Casa Vinícola De Lantier	Merlot	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Centro Federal de Educação Tecnológica	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vitivinícola Pompéia	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vinícola São João	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Carménère	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat*	Tinto Fino Seco
Fazenda Ouro Verde	Moscato Itália*	Branco Fino Seco Aromático
Indústria e Comércio de Vinhos Mother	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Lovara Vinhos Finos	Moscato Itália	Branco Fino Seco Aromático
	Petit Syrah	Tinto Fino Seco
Luiz Valduga & Filhos	Malvasia*	Branco Fino Seco Aromático
	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Não Aromático
	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Sociedade de Bebidas Mioranza	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Sociedade de Bebidas Panizzon	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vallontano Vinhos Finos	Tannat	Tinto Fino Seco
Villagio Larentis	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Malbec	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinhos Don Laurindo	Tannat*	Tinto Fino Seco
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático
	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinhos Monte Reale	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinhos Xangrilá	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Merlot	Tinto Fino Seco	
Vinícola Miolo	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Perini	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Não Aromático
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Merlot*	Tinto Fino Seco
Vinícola Santa Maria	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat*	Tinto Fino Seco
Vitivinícola Lagoa Grande	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vitivinícola Lagoa Grande	Tannat	Tinto Fino Seco

*As 15 amostras selecionadas.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2004

DATA
25 DE SETEMBRO
2004

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
ANTONIO RANDON

AMOSTRAS

335

VINÍCOLAS

75

PÚBLICO

648

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
MOACIR MOLON

COMENTARISTAS

Angel Mendoza
Antonio Duarte
Béatrice Da Ros
Carlos Eugenio Daudt
César Azevedo
Fabrizio Marodin
Federico Castelluci
Gilberto Pedrucci
Paulo Geremia
Joel Falconi
José Lez
José Luiz Souza
Ricardo B. Gonçalves
Sérgio Zambiasi
Comentarista sorteado
entre o público: Adroaldo
Dal Mas

DIRETORIA ABE

Dirceu Scottá (Presidente), Antônio
Czarnobay (Vice-presidente), Dario
Crespi (1º Tesoureiro), Ademir
Brandelli (2º Tesoureiro), Paulo
Tonet (1º Secretário), Cláudia A.
Stefenon (2ª Secretária), Eduardo
Angheben (Diretor Vinhos Finos),
Ismar Pasini (Diretor Vinhos de
Mesa), Cleber de Andrade (Diretor
Sucos), João Carlos Taffarel (Diretor
Espumantes), Mauro Zanús e
Luciano Scmazzon (Diretores
de Degustação), Marcos Vian e
Gilberto Pedrucci (Diretores de
Eventos), Vitor Manfroi (Comitê
de Legislação) e Carlos Abarzúa
(Comitê de Concursos)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Dirceu Scottá (Presidente), Marcos Vian,
Cláudia A. Stefenon, Nauro Morbini, Márcio
Bonotto, Flávio Zílio, Eduardo Angheben,
Carlos Abarzúa, Luciano Vian e Daniel Dalla
Valle (Comissão Social), Antônio Czarnobay,
Gilberto Pedrucci, Cleber de Andrade, Vitor
Manfroi, Paulo Tonet, Luciana Masiero e
Sérgio Foletto (Comissão Divulgadora),
Dario Crespi, Ismar Pasini e Ademir Brandelli
(Comissão Financeira), Mauro Zanús, Celito
Guerra, Luciano Scmazzon, Vânia Sganzerla,
Irineo Dall'Agnol, Raul Ben e Magda Salvador
(Comissão de Degustação), Maria Antônia
Ferretto, Júlio Meneguzzo e João Carlos
Taffarel (Comissão Controle de Amostras),
Eliane Cerveira (Secretária Executiva) e
Adriane Biasoli (Secretária)

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 15 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Adega de Vinhos Finos Dom Cândido	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Angheben Adega de Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional*	Tinto Fino Seco
Boscato Indústria Vinícola	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Cantina de Vinhos Fabian	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Casa Vinícola De Lantier	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Catafesta Indústria de Vinhos	Moscato Bianco	Branco Fino Aromático
	Moscato Bianco	Branco Fino Aromático
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
CEFET - BG	Riesling Itália	Branco Fino Não Aromático
Château Lacave Vinhos Finos	Moscato Giallo	Branco Fino Aromático
Cooperativa Vitivinícola Pompéia	Riesling Itália*	Branco Fino Não Aromático
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola São João	Tannat	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vitivinícola Aliança	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Gazzaro	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Irmãos Molon	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Livramento Vinícola Industrial	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático
Lovara Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Luiz Valduga & Filhos	Malvasia	Branco Seco Aromático
	Chardonnay	Branco Seco Não Aromático
	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Carménère	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Milantino Vinhos Finos	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Rasip Agropecuária	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot*	Tinto Fino Seco
Terrasul Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinhos Marson	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinhos Piagentini	Pinotage	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Moscato Giallo*	Branco Fino Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Vinhos Xangrilá	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Benedetti	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Casa Motter	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Riesling Itália*	Branco Fino Não Aromático

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Cave de Pedra	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Cordelier	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola da Paz	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola do Vale do São Francisco	Moscato Canelli*	Branco Fino Aromático
	Chenin Blanc	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Don Abel	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo	Branco Fino Aromático
	Moscato Giallo	Branco Fino Aromático
	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Pinot Grigio	Branco Fino Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Não Aromático
	Alfrocheiro	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tempranillo	Tinto Fino Seco
Touriga Nacional	Tinto Fino Seco	
Touriga Nacional	Tinto Fino Seco	
Vinícola Monte Lemos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Perini	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Vitivinícola Lagoa Grande	Merlot	Tinto Fino Seco
	Syrah	Tinto Fino Seco

*As 15 amostras selecionadas.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2005

XIII

DATA 24 DE SETEMBRO 2005	LOCAL PARQUE DE EVENTOS BENTO GONÇALVES (RS)	TROFÉU VITIS ENOLÓGICO RINALDO DAL PIZZOL
AMOSTRAS 368	VINÍCOLAS 84	PÚBLICO 685 APRECIADORES
COMENTARISTAS		TROFÉU VITIS JORNALÍSTICO ANA AMÉLIA LEMOS

COMENTARISTAS

Ana Amélia Lemos
Cleber de Andrade
Emília Costa
Giuseppe Martelli
Jairo Monson de Souza
Jorge Tonietto
Lucos Barta
Mauro Corte Real
Messina Palmeira
Paulo Milreu
Raul Castellani
Serge Dubois
Sérgio Zambiasi
Vicente Migallon
**Comentarista sorteada
entre o público:** Alexandra
Tomazoni

DIRETORIA ABE

Dirceu Scottá (Presidente), Antônio
Czarnobay (Vice-presidente), Dario
Crespi (1º Tesoureiro), Ademir
Brandelli (2º Tesoureiro), Paulo
Tonet (1º Secretário), Cláudia A.
Stefenon (2ª Secretária), Eduardo
Angheben (Diretor Vinhos Finos),
Ismar Pasini (Diretor Vinhos de
Mesa), Cleber de Andrade (Diretor
Sucos), João Carlos Taffarel
(Diretor Espumantes), Mauro
Zanus e Luciano Scmazzon
(Diretores de Degustação), Marcos
Vian e Gilberto Pedrucci (Diretores
de Eventos), Vítor Manfroi (Comitê
de Legislação) e Carlos Abarzúa
(Comitê de Concursos)

COMISSÃO ORGANIZADORA

Dirceu Scottá (Presidente), Marcos Vian,
Cláudia A. Stefenon, Nauro Morbini,
Eduardo NAgheben e Vânia de Mora
(Comissão Social), Antonio Czarnobay,
Gilberto Pedrucci, Cleber de Andrade, Vítor
Manfroi, Carlos Abarzúa, Lucinara Masiero
e Sérgio Foletto (Comissão Divulgadora),
Dario Crespi, Ademir Brandelli e Ismar
Pasini (Comissão Financeira), Mauro Zanus,
Celito Guerra, Luciano Scmazzon, Vânia
Sganzerla, Irineo Dall'Agnol, Raul Ben e
Magda Salvador (Comissão de Degustação),
Júlio Meneguazzo, João Carlos Taffarel e
Cláudio Cattani (Comissão Controle de
Amostras), Eliane Cerveira (Secretária
Executiva) e Adriane Biasoli (Secretária)

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 15 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Abegê Part. Ind. Com. de Bebidas	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Adega de Vinhos Finos Dom Cândido	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Agrovinícola Caminhos de Pedra	Tannat	Tinto Fino Seco
Angheben Adega de Vinhos Finos	Teroldego	Tinto Fino Seco
Bacardi-Martini do Brasil	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Montepulsiano	Tinto Fino Seco
Casa Valduga Vinhos Finos	Arinarnoa	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Malvasia	Branco Fino Aromático
	Merlot	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Château Lacave Vinhos Finos	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Ruby Cabernet	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vitivinícola Pompéia	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
Dal Pizzol Vinhos e Espumantes	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
Dezem Vinhos Finos	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Ernesto Zanrosso Ind. de Vinhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Fazenda Ouro Verde	Moscato Itália*	Branco Fino Aromático
Fortaleza do Seival Vineyards Vitivinicultura	Alfrocheiro	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Pinot Grigio	Branco Fino Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Não Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tempranillo	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional*	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional	Tinto Fino Seco
Irmãos Chesini	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Irmãos Molon	Moscato Giallo	Branco Fino Aromático
Livramento Vinícola Industrial	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Gewürztraminer	Branco Fino Aromático
	Riesling Renano*	Branco Fino Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Não Aromático
Lovara Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot*	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Lovara Vinhos Finos	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
Milantino Vinhos Finos	Tannat	Tinto Fino Seco
Pernod Ricard do Brasil	Chardonnay Palomas	Branco Fino Não Aromático
	Tannat Reserva	Tinto Fino Seco
Rasip Agropastoril	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vallontano Vinhos Nobres	Tannat	Tinto Fino Seco
Villa Francioni Agronegócios	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
Vinhos Bampi	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinhos Salton	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Não Aromático
Tannat	Tinto Fino Seco	
Vinhos Xangrilá	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Casa Motter	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Cordelier	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Vinícola do Vale do São Francisco	Chenin Blanc*	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Don Abel	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Gheller	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Giacomini	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo*	Branco Fino Aromático
	Moscato Giallo	Branco Fino Aromático
Vinícola Miolo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Perini	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Pizzato	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático
Vinícola Tonini	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Moscato	Branco Fino Aromático
Vinícola Viapiana	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático

*As 15 amostras selecionadas.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS SAFRA 2006

DATA
**23 DE SETEMBRO
2006**

LOCAL
**PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)
E HOTEL TRANSAMÉRICA (SP)**

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
WERNER SCHUMACHER

AMOSTRAS
252

VINÍCOLAS
63

PÚBLICO
900
APRECIADORES
(700 EM BENTO
GONÇALVES E 200
EM SÃO PAULO)

TROFÉU VITIS
JORNALÍSTICO
SAUL GALVÃO

COMENTARISTAS

Bento Gonçalves:

Alexandre Menegale
Antônio Czarnobay
Arthur Azevedo
Jonathan Nossiter
José Lez
Mauro Zafalon
Philippe Coulon
Roberto Baraldi
Roman Vanek
Saul Galvão

Comentarista sorteado

entre o público: Paulo
Velton Kronbauer

São Paulo:

Jean-Lucien Cabriol
Jorge Carrara
Lauro Carvalho
Maria Isabel Mijares
Paulo Milreu

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Dirceu Scottá (Presidente), Carlos Abarzúa (Vice-presidente),
Dario Crespi (1º Tesoureiro), Ismar Pasini (2º Tesoureiro),
Delto Garibaldi (1º Secretário), Vanessa Stefani (2ª Secretária),
Cláudia A. Stefenon (Diretora Social), Marcos Vian e Cláudio
Cattani (Diretores de Eventos), Mauro Zanús e Júlio Meneguzzo
(Diretores de Degustação), Christian Bernardi (Diretor Cultural),
João Carlos Taffarel e Daniel Dalla Valle (Diretores Técnicos em
Viticultura), Antônio Czarnobay e Valter Marzarotto (Diretores
Técnicos em Enologia), Marcel Salante (Diretor Regional Centro-
Sul), Luciano Manfroi (Diretor Regional Norte-Nordeste), Eliane
Cerveira (Secretária Executiva), Adriane Biasoli (Secretária),
Ademir Brandelli (Comissão Financeira)

Nauro Morbini e Vânia de Moura (Comissão Social)

Lucinara Masiero, Débora Ribeiro e Sérgio Foletto (Comissão
Divulgadora)

Mauro Zanús, Celito Guerra, Magda Salvador, Vânia Sganzerla,
Irineo Dall'Agnol, Raul Ben, Alexandre Mussnich, Cristiano Zorzan
e Gisele Mion Gugel (Comissão de Degustação)

Jesus Rosemar Borges, Giselle Ribeiro de Souza e Evandro
Ficagna (Comissão Controle de Amostras)

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Angheben Adega de Vinhos Finos	Teroldego	Tinto Fino Seco
Bebidas da Serra - Vinícola Peterlongo	Vinho Base Espumante	Base Espumante
Boscato Indústria Vinícola	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Casa Valduga Vinhos Finos	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Arinarnoa	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático
	Malvasia*	Branco Fino Aromático
	Marselan	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático
	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
	Vinho Base Espumante	Base Espumante
Cooperativa Vitivinícola Aliança	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático
Cooperativa Vitivinícola Pompéia	Riesling Itálico*	Branco Fino Não Aromático
Fortaleza do Seival Vineyards	Pinot Grigio*	Branco Fino Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Não Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tempranillo	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional	Tinto Fino Seco
Lovara Vinhos Finos	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico	Branco Fino Não Aromático
Pernod Ricard Brasil	Tannat	Tinto Fino Seco
	Vinho Base Espumante	Base Espumante
Pizzato Vinhas e Vinhos	Chardonnay*	Branco Fino Não Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
Rasip Agropastoril	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Sanjo Cooperativa Agrícola São Joaquim	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Sociedade de Bebidas Panizzon	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Terrasul Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Villa Francioni Agro Negócios	Syrah*	Tinto Fino Seco
Vinhos Monte Reale	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Argenta	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Casa Motter	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu	Vinho Base Espumante*	Base Espumante
Vinícola da Paz	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Vinícola Dom Cândido	Merlot*	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA	
Vinícola Don Abel	Merlot	Tinto Fino Seco	
Vinícola Don Affonso	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco	
Vinícola Gheller	Vinho Base Espumante	Base Espumante	
Vinícola Giacomini	Ancellotta	Tinto Fino Seco	
	Ancellotta	Tinto Fino Seco	
	Merlot	Tinto Fino Seco	
	Merlot	Tinto Fino Seco	
	Moscato Giallo*	Branco Fino Aromático	
Vinícola Lídio Carraro	Tannat	Tinto Fino Seco	
Vinícola Miolo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco	
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco	
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático	
	Merlot*	Tinto Fino Seco	
	Merlot	Tinto Fino Seco	
Vinícola Perini	Ancellotta	Tinto Fino Seco	
	Ancellotta	Tinto Fino Seco	
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco	
	Carménère*	Tinto Fino Seco	
	Chardonnay	Branco Fino Não Aromático	
	Merlot	Tinto Fino Seco	
	Tannat	Tinto Fino Seco	
	Vinho Base Espumante	Base Espumante	
	Vinho Base Espumante	Base Espumante	
	Vinícola Salton	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
Cabernet Sauvignon		Tinto Fino Seco	
Chardonnay		Branco Fino Não Aromático	
Chardonnay		Branco Fino Não Aromático	
Merlot		Tinto Fino Seco	
Ruby Cabernet		Tinto Fino Seco	
Sauvignon Blanc		Branco Fino Não Aromático	
Sauvignon Blanc		Branco Fino Não Aromático	
Semillon		Branco Fino Não Aromático	
Tannat*		Tinto Fino Seco	
Tannat		Tinto Fino Seco	
Teroldego		Tinto Fino Seco	
Vinho Base Espumante		Base Espumante	
Vinícola Viapiana		Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco

*As 16 amostras selecionadas.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2007

DATA
29 DE SETEMBRO
2007

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)
E HOTEL GLÓRIA (RJ)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
OSVALDO FILLIPON

AMOSTRAS
260

VINÍCOLAS
61

PÚBLICO
900
APRECIADORES
(700 EM BENTO
GONÇALVES E
200 NO RIO DE
JANEIRO)

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
SÉRGIO ZAMBIASI E
PAULO PIMENTA

COMENTARISTAS

Bento Gonçalves:

Roberto Rabachino
José M. Lez Sechi
Antonio Calloni
Deise Novakoski
Fernando Córdova
Cris Berger
Andréa Ciaffone
Claudia Quini
Lilyane Weston
Victor Magalhães

Comentarista sorteado entre o público:

Rogério Truculo

Rio de Janeiro:

Paulo Jardim Decat
Marcelo Copello
Werner Schumacher
Célio França Alzer
Manoel Beato

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Dirceu Scottá (Presidente), Carlos Abarzúa (Vice-presidente), Dario Crespi (1º Tesoureiro), Ismar Pasini (2º Tesoureiro), Delto Garibaldi (1º Secretário), Vanessa Stefani (2ª Secretária), Cláudia A. Stefenon (Diretora Social), Marcos Vian e Cláudio Cattani (Diretores de Eventos), Mauro Zanus e Júlio Meneguzzo (Diretores de Degustação), Christian Bernardi (Diretor Cultural), João Carlos Taffarel e Daniel Dalla Valle (Diretores Técnicos em Viticultura), Antônio Czarnobay e Valter Marzarotto (Diretores Técnicos em Enologia), Marcel Salante (Diretor Regional Centro-Sul), Luciano Manfroi (Diretor Regional Norte-Nordeste), Eliane Cerveira (Secretária Executiva), Adriane Biasoli e Elisabete Cerveira (Secretárias). Comissão Financeira: Ademir Brandelli

Comissão Social: Nauro Morbini e Vânia Moura

Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero

Comissão de Degustação: Alexandre Mussnich, Irineo Dall'Agnol, Magda Salvador, Mauro Zanus, Raul Ben, Vânia Sganzerla

Comissão Controle de Amostras: Amilton de Moura Figueiredo, Fernanda Zorzi, Juliano Garavaglia, Luís Carlos Cavalheiro da Silva, Raquel Lorensini Alberti, Simone Bertazzo Rossato

Serviço do Vinho: Eduardo Bridi e Eduardo Arbuger

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay	Vinho Base Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base Espumante
	Malbec II	Tinto Fino Seco
	Merlot II*	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
Cia Piagentini de Bebidas	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Viognier*	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Viti-Vinícola Aliança	Chardonnay A	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay B	Branco Fino Seco Não Aromático
	Gewürztraminer	Branco Fino Seco Aromático
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático
	Tannat*	Tinto Fino Seco
Estrelas do Brasil	Riesling Itálico	Vinho Base Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Fortaleza do Seival Vineyards	Pinot Grigio	Branco Fino Seco Não Aromático
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático
	Tannat I	Tinto Fino Seco
	Tannat II	Tinto Fino Seco
	Viognier	Branco Fino Seco Não Aromático
	Touriga Nacional	Tinto Fino Seco
Frutini - Fruticultura Aliprandini	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco Jovem
Lovara Vinhos Finos	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico*	Branco Fino Seco Não Aromático
Moët Hennessy do Brasil	Riesling Itál./Pinot Noir/Chardon	Vinho Base Espumante
Pizzato Vinhas & Vinhos	Merlot II*	Rosé
Rasip Agropastoril	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Tinto Fino Seco
	Merlot I*	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
Sanjo - Cooperativa Agrícola de São Joaquim	Cabernet Sauvignon	Rosé
	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
Villa Francioni Agro Negócio	Sangiovese	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Malbec	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinhos Salton	Chardonnay/Riesling Itálico	Vinho Base Espumante
	Cabernet Franc I	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay IV*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Gewürztraminer	Branco Fino Seco Aromático
	Malbec	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático
	Tannat I	Tinto Fino Seco
	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Vinícola Casa Motter	Ancellotta*
Tannat		Tinto Fino Seco
Teroldego		Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu	Pinot Noir/Cab. Sauvign/Merlot	Rosé
	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Dom Cândido	Marselan	Tinto Fino Seco
Vinícola Gheller	Chardonnay	Vinho Base Espumante
Vinícola Giacomini	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo II*	Branco Fino Seco Aromático
Vinícola Góes & Venturini	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Góes & Venturini	Tannat II	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Chardonnay/Pinot Noir I*	Vinho Base Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir II	Vinho Base Espumante
	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Merlot III	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Lemos	Merlot / Cabernet Franc	Rosé
Vinícola Perini	Ancellotta I	Tinto Fino Seco
	Ancellotta II	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc/Merlot	Rosé
	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Marselan*	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Peterlongo	Riesling Itál./Trebiano/Chardon	Vinho Base Espumante
	Merlot	Rosé

*As 16 amostras selecionadas.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2008

DATA
27 DE SETEMBRO
2008

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)
E HOTEL DEVILLE RAYON
(CURITIBA)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
CARLOS EUGÊNIO DAUDT

AMOSTRAS
252

VINÍCOLAS
63

PÚBLICO
900
APRECIADORES
(700 EM BENTO
GONÇALVES
E 200 EM
CURITIBA)

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
HERMES ZANETTI

COMENTARISTAS

Bento Gonçalves:

Tommy Lam
Sheila Arleen Puritt
Alexandra Corvo
Antonio Calloni
Dominique Foulon
Leonardo Montemiglio
Jairo Monson de Souza Filho
Sílvia Mascella Rosa
Julio Anselmo de Souza Neto
Vincenzo Solfrizzi

Comentarista sorteado entre o público:

Olir Schiavenin

Curitiba:

Jean-Lucien Cabriol
Raul Castellani
Sergio Inglez de Sousa
Guilherme Rodrigues
Rogério Marcondes

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Carlos Abarzúa (Presidente), Christian Bernardi (Vice-presidente), Dario Crespi (1º Tesoureiro), Dirceu Scottá (2º Tesoureiro), Luciano Vian (1º Secretário), Taís Klein (2ª Secretária), Delto Garibaldi (Diretor Social), Vanessa Stefani e João Carlos Taffarel (Diretores de Eventos), Cláudia A. Stefenon e Mauro Zanus (Diretores de Degustação), Marcos Vian (Diretor Cultural), Júlio Meneguzzo e Daniel Dalla Valle (Diretores Técnicos em Viticultura), Valter Marzarotto e Juliano Perin (Diretores Técnicos em Enologia), Marcel Salante (Diretor Regional Centro-Sul), Luciano Manfroi (Diretor Regional Norte-Nordeste), Eliane Cerveira (Secretária Executiva), Adriane Biasoli e Elisabete Cerveira (Secretária)

Vânia De Moura (Comissão Social)

Lucinara Masiero (Comissão Divulgadora)

Irineo Dall'Agnol, Jurema Schmidt, Magda Salvador, Marcelo Lazzarotto, Mauro Zanus e Raul Ben (Comissão de Degustação)

Amilton de Moura Figueiredo, Fernando Zorzi, Juliano Garavaglia, Luís Carlos Cavalheiro da Silva, Raquel Lorensini Alberti e Simone Bertazzo Rossato (Comissão Controle de Amostras)

Daiane Badalotti e Eduardo Arbugeri (Serviço do Vinho)

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Casa Valduga	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	Base Espumante
	Gewurztraminer	Branco Fino Seco Aromático
	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Periquita	Tinto Finos Seco
Catafesta	Prosecco IV	Base Espumante
	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
Cia Piagentini Bebidas e Alimentos	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Viognier*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Ancellotta I	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola São João	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vitivinícola Aliança	Chardonnay II	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático
Dezem Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Base Espumante
Domno do Brasil	Chardonnay II	Base Espumante
	Chardon/Pinot Noir/Riesl Itálico	Base Espumante
Don Guerino	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay II*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Tinto Fino Seco Jovem
Fazenda Ouro Verde	Moscato Itália*	Branco Fino Seco Aromático
	Syrah	Tinto Fino Seco
Fortaleza do Seival Vineyards	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir*	Tinto Fino Seco Jovem
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tempranillo	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional	Tinto Fino Seco
Guatambu	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Lovara Vinhos Finos	Merlot	Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Möet Hennessy do Brasil	Chardon/Pinot Noir/Riesl Itálico*	Base Espumante
Pernod Ricard Brasil	Chardonnay Reserva II	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesl/Chardon/Pinot St./George I	Base Espumante
	Tannat Reserva	Tinto Fino Seco
Rasip Agropastoril	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Merlot II*	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Sanjo Coop. Agrícola de São Joaquim	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon	Rosé Seco
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático
Sociedade de Bebidas Mioranza	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
Vinhos Casa Geraldo	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Gewurztraminer	Branco Fino Seco Aromático
Vinhos Finos Velha Cantina	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinibrasil Vinhos do Brasil	Touriga Nacional	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Cordelier	Merlot I	Tinto Fino Seco
Vinícola da Paz	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Vinícola Gheller	Tannat*	Tinto Fino Seco
Vinícola Giacomini	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
Vinícola Góes e Venturini	Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Míolo	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Merlot/Pinot Noir	Rosé Seco
	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Merlot II*	Tinto Fino Seco
	Merlot/Cab Sauvign/Pinot Noir	Rosé Seco
Vinícola Monte Lemos	Chardonnay/Pinot Noir	Base Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot/Cabernet Sauvignon*	Rosé Seco
Vinícola Perini	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardon/Pinot Noir/Riesl Itálico*	Base Espumante
	Marselan I	Tinto Fino Seco
	Moscato R2	Branco Fino Seco Aromático
	Vinícola Salton	Cabernet Sauvignon II
Chardonnay II		Branco Fino Seco Não Aromático
Chardonnay II		Base Espumante
Chardonnay III		Base Espumante
Merlot I		Tinto Fino Seco Jovem
Moscato Giallo II*		Branco Fino Seco Aromático
Pinot Noir		Base Espumante
Riesling Itálico I*		Branco Fino Seco Não Aromático
Sauvignon Blanc I		Branco Fino Seco Aromático
Tannat II		Tinto Fino seco
Teroldego I		Tinto Fino Seco
Vinícola Santo Emílio		Cabernet Sauvignon

*As 16 amostras selecionadas.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2009

XVII

DATA
26 DE SETEMBRO
2009

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
EDUAL JOÃO GARBIN

AMOSTRAS
308

VINÍCOLAS
70

PÚBLICO
750
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
JORGE CARRARA

COMENTARISTAS

Alain Bertrand
Carlos Arruda
Christian Burgos
Dirceu Vianna Junior
Gerardo Aguirre Ulloa
Gilberto Schwartzmann
Ilka Lindemann
Jorge Carrara
José Antônio Pinheiro
Machado
Maria Alejandra Lozano
Pedro Antonio Arraes
Pereira
Peter Hayes
Sergio Correa
Stuart Donald George
Tiago Locattelli

Comentarista sorteado
entre o público:
Anderson De César

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Carlos Abarzúa, Vice-presidente: Christian Bernardi, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro: Dirceu Scottá, 1º Secretário: Luciano Vian, 2º Secretária: Taís Klein, Diretor Social: Delto Garibaldi, Diretores de Eventos: Vanessa Stefani e João Carlos Taffarel, Diretores de Degustação: Cláudia A. Stefenon e Mauro Zanus, Diretor Cultural: Marcos Vian, Diretores Técnicos em Viticultura: Júlio Meneguzzo e Daniel Dalla Valle, Diretores Técnicos em Enologia: Valter Marzarotto e Juliano Perin, Diretor Regional Centro-Sul: Marcel Salante, Diretor Regional Norte-Nordeste: Giuliano Elias Pereira, Secretárias: Eliane Cerveira e Adriane Biasoli
Comissão Social: Vânia De Moura
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão de Degustação: Irineo Dall'Agnol, Jurema Schmidt, Magda Salvador, Marcelo Lazzarotto, Mauro Zanus
Comissão de Amostras: Raul Ben, João Carlos Taffarel
Serviço do Vinho: Leofrancis Faé, Juliano Ferreira Taborda

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Casa Valduga Vinhos Finos	Prosecco	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
Cave Marson Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos	Merlot	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Tannat*	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Teroldego	Tinto Fino Seco	
Cooperativa Vitivinícola Aliança	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vitivinícola de Uruguiana	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
Domno do Brasil	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
Fortaleza do Seival Vineyards	Pinot Grigio	Branco Fino Seco Não Aromático
	Pinot Noir*	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático
	Tempranillo	Tinto Fino Seco
Viognier	Branco Fino Seco Não Aromático	
Villaggio Grando	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Guatambú Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Irmãos Molon	Merlot	Tinto Fino Seco
Lovara Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot*	Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot	Tinto Fino Seco
Möet Hennessy do Brasil	Pinot Noir/Riesl Itál/Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Riesl Itál/Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Pernod Ricard Brasil Indústria e Comércio	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Moscato Hamburgo	Rosé Seco
	Riesling Itálico*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
Pizzato Vinhas & Vinhos	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Quinta da Neve Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Rasip Agropastoril	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot*	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Sociedade de Bebidas Mioranza	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Campestre	Riesling Renano*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Cave de Amadeu	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Don Guerino	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Góes & Venturini	Malbec/Cabernet Sauvignon	Rosé Seco
	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Irmãos Basso	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Miolo	Chardonnay/Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Merlot/Cabernet Sauvignon	Rosé Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Lemos	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Pericó	Merlot/Cabernet Sauvignon*	Rosé Seco
Vinícola Perini	Chardon/Treb/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardon/Treb/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardon/Treb/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Rosé Seco
Moscato R2*	Branco Fino Seco Aromático	
Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático	
Tannat	Tinto Fino Seco	
Tannat	Tinto Fino Seco	
Vinícola Salton	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
	Marselan	Tinto Fino Seco
Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático	
Vinícola San Michele	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Santo Emílio	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Vinícola Suzin	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Tonini	Moscato	Branco Fino Seco Aromático

*Os 16 vinhos apresentados no evento do dia 26/09/2009.

XVIII

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2010

DATA
25 DE SETEMBRO
2010

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
LUIZ ANTENOR RIZZON

AMOSTRAS
260

VINÍCOLAS
55

PÚBLICO
750
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
JAIRO MONSON

COMENTARISTAS

Alexandra Corvo
Arthur Piccolomini
Azevedo
Carmen Perez
David Furer
Eduardo Russo
Fernando Pettenuzzo
Harry Ackermann
Irineu Guarnier Filho
José Luiz de Souza
Marcelo Copello
Maria Isabel Mijares
Michael Whitside
Nauro Morbini
Roberto Rabachino
Suzana Barelli

**Comentarista sorteado
entre o público:**
Altair Ferreira Amaral

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Christian Bernardi, Vice-presidente: Daniel Dalla Valle, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro: Dirceu Scottá, 1º Secretário: Luciano Vian, 2º Secretária: Taís Klein, Diretor Social: Delto Garibaldi, Diretores de Eventos: Cleber Andrade e Gilberto Simonaggio, Diretores de Degustação: Juliano Perin e Leocir Bottega, Diretora Cultural: Geyce Salton, Diretores Técnicos em Vitivinicultura: Carlos Abarzúa e João Carlos Taffarel, Diretores Técnicos em Enologia: Edegar Scortegagna e Flávio Ângelo Zilio, Diretores Regionais Centro-Sul: Áttila Zavarise e Marcos Vian, Diretores Regionais Norte-Nordeste: Giuliano Elias Pereira e Fábio Lenk. Secretárias: Eliane Cerveira e Adriane Biasoli
Comissão Social: Vânia De Moura e Vera Nichetti
Quadros
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão de Degustação: Magda Salvador, Jurema Schmidt, Marcelo Lazzarotto, Mauro Celso Zanus
Comissão de Amostras: Raul Ben e Irineo Dall'Agnol
Serviço do Vinho: Lucas Fardo e Giovani Giotto

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Aliprandini e Meyer Vinhos Finos	Merlot	Tinto Fino Seco
Casa Geraldo Vinhos Finos	Merlot	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo*	Branco Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay/Pinot Noir	Base Espumante
	Arinarnoa I	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay II	Branco Não Aromático
	Gewürztraminer	Branco Aromático
	Marselan II	Tinto Fino Seco
	Merlot I	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Cia Piagentini	Chardonnay	Base Espumante
	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Cooperativa Central Nova Aliança	Chardonnay A I*	Branco Não Aromático
	Chardonnay A II	Branco Não Aromático
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Franc I	Tinto Fino Seco
Domno do Brasil	Chardonnay*	Base Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Base Espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
Giacomin / Vinhos Hortência	Moscato	Branco Aromático
Luiz Argenta Vinhos Finos	Chardonnay II	Base Espumante
	Riesling	Base Espumante
Moët Hennessy do Brasil	Riesling/Chardonnay/Pinot	Base Espumante
Pizzato Vinhas & Vinhos	Chardonnay	Branco Não Aromático
Rasip Agropastoril	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir*	Tinto Fino Seco Jovem
Seival Estate	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tempranillo/Cabernet Sauvignon	Rosé Seco
Vinhos Salton	Chardonnay/Pinot Noir II*	Base Espumante
	Cabernet Franc I	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc III	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Franc IV	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon IV	Tinto Fino Seco
	Chardonnay III	Branco Não Aromático
	Malbec	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinhos Salton	Merlot I	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot II	Tinto Fino Seco Jovem
	Tannat I	Tinto Fino Seco
Vinícola Almadén	Cabernet Sauvignon Rosé 22	Rosé Seco
	Cabernet Sauvignon Rosé 327*	Rosé Seco
	Chardonnay Lote 8	Branco Não Aromático
	Chardonnay Lote Almaden 1	Branco Não Aromático
	Riesling Renano Lote 39	Branco Não Aromático
Vinícola Almaúnica	Sauvignon Blanc Lote 30	Branco Aromático
	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Campestre	Shiraz	Tinto Fino Seco
	Moscato	Branco Aromático
Vinícola Dom Cândido	Marselan I*	Tinto Fino Seco
Vinícola Geisse	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Base Espumante
	Chardonnay/Pinot I	Base Espumante
Vinícola Góes & Venturini	Chardonnay/Pinot II	Base Espumante
	Chardonnay*	Branco Não Aromático
Vinícola Irmãos Basso	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
Vinícola Lídio Carraro	Teroldego	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Chardonnay/Pinot II	Base Espumante
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Não Aromático
Vinícola Ouro Verde	Chenin Blanc - Lote 09/2010*	Branco Não Aromático
Vinícola Perini	Chardonnay/Riesling	Base Espumante
	Riesling/Chardonnay	Base Espumante
	Riesling/Chardonnay/Merlot	Base Espumante
	Chardonnay	Branco Não Aromático
	Marselan II	Tinto Fino Seco
	Moscato R2*	Branco Aromático
	Riesling Itálico II	Branco Não Aromático
Vinícola Santo Emílio	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Zanella	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vitivinícola Santa Maria	Chenin Blanc I*	Branco Não Aromático

*Os 16 vinhos apresentados no dia 25/09/2010.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS SAFRA 2011

XIX

DATA
**24 DE SETEMBRO
2011**

LOCAL
**PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)**

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
JOÃO VIGNATTI

AMOSTRAS
383

VINÍCOLAS
72

PÚBLICO
800
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
ADÃO VILLAVERDE

COMENTARISTAS

Adão Villaverde
Bruno Agostini
Claudia Quini
Cristina Pandolfi
Estela De Frutos
Irineo Guarnier Filho
Jean-Lucien Cabirol
Jorge Ilha Guimarães
Juliana Reis
Lucindo Copat
Luis Henrique Rivoiro
Patrícia Jota
Roberto Rabachino
Ronaldo Pieter De Groot
Sérgio Hormazabal

**Comentarista sorteado
entre o público:**
Carlos Eduardo Seroni
Garcia

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Christian Bernardi, Vice-presidente: Daniel Dalla Valle, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro: Dirceu Scottá, 1º Secretário: Luciano Vian, 2º Secretária: Taís Klein, Diretor Social: Delto Garibaldi, Diretores de Eventos: Cleber Andrade e Gilberto Simonaggio, Diretor de Degustação: Juliano Perin, Diretor de Tecnologia de Informação: Leocir Bottega, Diretora Cultural: Geyce Salton, Diretores Técnicos em Viticultura: Carlos Abarzúa e João Carlos Taffarel, Diretores Técnicos em Enologia: Edegar Scortegagna e Flávio Zilio, Diretores Regional Centro-Sul: Átila Zavarise e Marcos Vian, Diretores Regional Norte-Nordeste: Giuliano Elias Pereira e Fábio Lenk, Secretárias: Eliane Cerveira e Adriane Biasoli

Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero

Comissão Social: Vânia De Moura

Comissão de Degustação: Magda Salvador, Jurema Schmidt, Mauro Celso Zanus, João Henrique Ribeiro Figueredo, Odinéli Louzada dos Santos Corrêa

Comissão de Amostras: Raul Ben, Irineo Dall'Agnol

Serviço do Vinho: Juliana Toniolo Rossatto, Jholquin Teixeira

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Basso Vinhos e Espumantes	Merlot II*	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato R2 I	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Merlot III	Vinho Tinto Fino Seco
	Teroldego	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot IV	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon IV	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato R2 II	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Ancellotta	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	Vinho Tinto Fino Seco
Calza Jr. Indústria e Comércio de Vinhos	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Casa Geraldo Vinhos Finos	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay*	Vinho Base Espumante
	Merlot II	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir 1	Vinho Base para Espumante
	Marselan 1	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot III	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir 2	Vinho Base Espumante
Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos	Merlot I	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Vinho Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Aurora	Riesling Itálico	Vinho Base Espumante
	Cabernet Sauvignon II	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	Vinho Tinto Fino Seco
	Tannat I	Vinho Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico*	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay IV	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot II	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	Vinho Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	Vinho Base Espumante
	Cabernet Franc	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base Espumante
	Chardonnay III	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay
Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Chardonnay A1*	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Cabernet Sauvignon D	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay B1	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay C	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Vinho Branco Fino Seco Aromático

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola São João	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Vinho Tinto Fino Seco
Domno do Brasil	Chardonnay I*	Vinho Base Espumante
	Chardonnay / Pinot Noir	Vinho Base Espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base Espumante
Giacomin / Vinhos Hortência	Moscato Giallo	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Hermann Vinhos e Vinhas	Cabernet Sauvignon Lote 03	Vinho Tinto Fino Seco
	Aragonês - Lote 04	Vinho Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos	Merlot II*	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base Espumante
	Merlot III	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Moët Hennessy do Brasil	Riesling Itálico	Vinho Base Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base Espumante
Pizzato Vinhas & Vinhos	Chardonnay	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Rasip Agropastoril	Cabernet Sauvignon*	Vinho Tinto Fino Seco
Seival Estate	Tannat*	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon 2	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon 1	Vinho Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional	Vinho Tinto Fino Seco
	Gamay 11097	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Tempranillo	Vinho Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc 2	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Sociedade de Bebidas Mioranza	Chardonnay I	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Vinhos Salton	Chardonnay I	Vinho Base Espumante
	Merlot I*	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot II	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Franc I	Vinho Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	Vinho Base Espumante
	Tannat I	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo II	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Vinícola Almadén	Riesling Renano I Lote 22
Vinhos Salton	Chardonnay IV	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat I	Vinho Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico III	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico IV	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Cabernet Sauvignon III*	Vinho Rosé Fino Seco
	Tannat IV Lote 38	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon IV	Vinho Rosé Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I Lote 37	Vinho Rosé Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Vinho Rosé Fino Seco

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Vinícola Almaúnica	Syrah*	Vinho Tinto Fino Seco
	Malbec	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Campos de Cima	Tannat	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Dom Cândido	Marselan I	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Don Giovanni	Chardonnay*	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Don Guerino	Moscato Giallo Lote 05*	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Chardonnay Lote 04	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Vinho Base Espumante
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir I	Vinho Base Espumante
	Chardonnay	Vinho Base Espumante
Vinícola Gheller	Tannat*	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Góes & Venturini	Chardonnay 03*	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay 01	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay 02	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Lovara	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Miolo	Merlot 2	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir II	Vinho Base Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir Lote 167	Vinho Base Espumante
	Merlot 1	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Lemos	Merlot 3	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Ouro Verde	Shiraz 100411 I	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Perini	Tannat I	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato R2 III*	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Riesling/Chardonnay	Vinho Base Espumante
	Marselan II	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Santo Emílio	Merlot III	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Zanella	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco

*Os 16 vinhos apresentados no dia 24/09/2011.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS SAFRA 2012



DATA
**29 DE SETEMBRO
2012**

LOCAL
**PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)**

TROFÉU VITIS
ENOLOGICO
JAIME LOVATEL

AMOSTRAS
387

VINÍCOLAS
70

PÚBLICO
800
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
**SÍLVIA MASCELLA ROSA
E CLEBER DE ANDRADE
(IN MEMORIAN)**

COMENTARISTAS

Alberto Miele
Daniel Dalla Valle
Gilmar Pedrucci
Horst Kissmann
Inês Cruz
Iran Castro
João Leme
José Alcides Munhoz
José Lez
Paulus Op Tem Berg
René Garcia
Ricardo Godoy
Roberto Zironi
Ronny Lau Wai Man
Sílvia Mascella Rosa

**Comentarista sorteado
entre o público:**
Felipe Muller

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Christian Bernardi, Vice-presidente: Luciano Vian, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro: Leocir Bottega, 1º Secretário: Dirceu Scottá, 2ª Secretária: Gisele Gugel, Diretor Social: Antonio Czarnobay, Diretores de Eventos: Carlos Zanus e Gabriel Carissimi, Diretores de Degustação: Juliano Perin e Gilberto Simonaggio, Diretor Cultural: Daniel Salvador, Diretores Técnicos em Vitivinicultura: Carlos Abarzúa e João Carlos Taffarel; Diretores Técnicos em Enologia: Edegar Scortegagna e Flávio Ângelo Zilio, Diretores Regionais Centro-Sul: Átila Zavarise e Marcos Vian, Diretores Regionais Norte-Nordeste: Fábio Lenk e Giuliano Elias Pereira, Secretárias: Eliane Cerveira e Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia de Moura
Comissão de Degustação: Magda Salvador, Jurema Schmidt, Mauro Celso Zanus, João Henrique Ribeiro Fagundes, Odinéli Louzada dos Santos Corrêa
Comissão de Amostras: Raul Ben, Irineo Dall'Agnol
Serviço do Vinho: Andréia Ratacheski, Bruno Cisilotto

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Aliprandini e Meyer Vinhos Finos	Chardonnay	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Antonio Dias Vinhos Finos	Tannat*	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
Basso Vinhos e Espumante	Chardonnay*	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Moscato Branco	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Moscato Branco	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Boscato Indústria Vinícola	Chardonnay	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Casa Geraldo Vinhos Finos	Moscato Branco	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Casa Valduga Vinhos Finos	Marselan II*	Vinho Tinto Fino Seco
	Marselan III	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot II	Vinho Tinto Fino Seco
	Arinarnoa	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Tannat	Vinho Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos	Ancellotta	Vinho Tinto Fino Seco
Cia Piagentini de Bebidas	Petit Verdot	Vinho Tinto Fino Seco
	Tannat I	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon IV*	Vinho Tinto Fino Seco
	Ancellotta II	Vinho Tinto Fino Seco
	Rebo	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	Vinho Tinto Fino Seco
	Teroldego	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot/Cabernet Franc/Pinotage	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc III	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay IV	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay I	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Pinot Noir II	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Chardonnay I*	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay IV	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Dal Pizzol Vinhos Finos	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Dezem Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon	Vinho Tinto Fino Seco
Domno do Brasil	Chardonnay II*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir I	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay I	Vinho Base para Espumante

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Don Guerino	Tannat	Vinho Tinto Fino Seco
	Teroldego*	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Vinho Tinto Fino Seco
	Ancellotta	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Chardonnay I	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat	Vinho Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	Vinho Tinto Fino Seco
Fortaleza do Seival Vineyards	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Tempranillo	Vinho Tinto Fino Seco
Giacomin Indústria de Bebidas	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Branco	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Guatambu Estância do Vinho	Cabernet Sauvignon*	Vinho Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos	Chardonnay I*	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Moët Hennessy do Brasil	Pinot Noir/Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
Rasip Agropastoril	Cabernet Sauvignon II	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot II	Vinho Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Almadén	Tannat II*	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Almaúnica	Merlot*	Vinho Tinto Fino Seco
	Syrah	Vinho Tinto Fino Seco
	Malbec	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison	Merlot II	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola da Paz	Tannat	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola do Vale do São Francisco	Tannat	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Dom Cândido	Marselan	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Franco Italiano	Cabernet Franc	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Galiotto	Cabernet Sauvignon	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir I*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Vinícola Góes & Venturini	Chardonnay II*	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat III	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat IV	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Chardonnay/Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Merlot I	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot II	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Ouro Verde	Shiraz	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Perini	Cabernet Sauvignon V	Vinho Tinto Fino Seco
	Marselan II	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot III	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon IV	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Bianco R2 IV*	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Tannat	Vinho Tinto Fino Seco
	Ancellotta	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot II	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot IV	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
	Moscato Bianco R2 III	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Vinícola Salton	Gamay*	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Marselan	Vinho Tinto Fino Seco
	Ancellotta	Vinho Tinto Fino Seco
	Teroldego	Vinho Tinto Fino Seco
	Tannat IV	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay V	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat II	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc II	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot III	Vinho Tinto Fino Seco
	Pinot Noir II	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Moscato Giallo	Vinho Branco Fino Seco Aromático

*Os 16 vinhos apresentados no dia 29/09/2012.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS SAFRA 2013

DATA
**28 DE SETEMBRO
2013**

LOCAL
**PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)**

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
MARIO GEISSE

AMOSTRAS
309

VINÍCOLAS
63

PÚBLICO
850
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
IRINEU GUARNIER FILHO

COMENTARISTAS

Dirceu Scottá
Roberto Rabachino
Hernán Amenabar
Charlie Tecchio Colonetti
Maria Hunt
Manuel Luz
Christian Burgos
Richard Barrett
Eckhard Supp
Antonio Cesa Longo
Adilson Carvalhal Junior
Jairo Monson de Souza
Filho
Suzana Barelli
Alceu Dalle Molle
Edgard Reymann

Comentarista sorteada entre o público:

Joseliane Cardoso

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Luciano Vian, Vice-presidente: Leocir Bottega, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro: Gabriel Carissimi, 1º Secretário: Dirceu Scottá, 2ª Secretária: Joice Seidenfus, Diretor Social: Christian Bernardi, Diretores de Eventos: Juliano Perin e André Peres Júnior, Diretores de Degustação: Gilberto Simonaggio e Daniel Salvador, Diretor Cultural: Antonio Czarnobay, Diretores Técnicos em Viticultura: Carlos Abarzúa e João Carlos Taffarel, Diretores Técnicos em Enologia: Edegar Scortegagna e Samuel Cervi, Diretores Regionais Norte-Nordeste: Giuliano Elias Pereira e Flavio Durante, Diretores Regionais Centro-Sul: Anderson De César e Átila Zavarise, Secretárias: Eliane Cerveira e Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia De Moura
Comissão de Degustação: Mauro Celso Zanus, Magda Beatris Gatto Salvador, Odinéli Louzada dos Santos Corrêa, Jurema Schmidt, João Henrique Ribeiro Figueredo
Comissão de Amostras: Raul Luiz Ben
Serviço do Vinho: Luíza Merlini Garcia Dallagnol, Bruno Zorner Larentis

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Basso Vinhos e Espumantes	Moscato Branco I	Branco Fino Seco Aromático
Bueno Bellavista Estate	Merlot*	Tinto Fino Seco
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir III	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir II	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Chardonnay II	Branco Fino Seco Não Aromático
Cave Antiga Vitivinícola	Merlot	Tinto Fino Seco
Cave Marson Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Chandon do Brasil	Riesl Itál./Chardon/Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora	Merlot - Lote 4	Tinto Fino Seco
	Chardonnay - Lote 4	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay - Lote 1	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay - Lote 2	Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat - Lote 01	Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico - Lote 1*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico - Lote 2	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot - Lote 3	Tinto Fino Seco
	Merlot - Lote 5	Tinto Fino Seco
	Tannat - Lote 03	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc - Lote 01	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Chardonnay - Lote D*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay - Lote C	Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc - Lote A	Branco Fino Seco Aromático
	Sauvignon Blanc - Lote B	Branco Fino Seco Aromático
Domno do Brasil	Chardonnay II	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay I	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Tannat 1	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc 1	Tinto Fino Seco
Giacomin Indústria de Bebidas	Moscato Giallo - lote 41/2013	Branco Fino Seco Aromático
Guatambu Estância do Vinho	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Tannat II	Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos	Chardonnay II*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático
Rasip Agropastoril	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir/Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Almaúnica	Malbec*	Tinto Fino Seco
	Syrah	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Dom Cândido	Marselan II - L 75/2013*	Tinto Fino Seco
	Marselan I - L 74/2013	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Don Guerino	Teroldego*	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Chardonnay IV	Vinho Base para Espumante
Vinícola Galiotto	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Geisse	Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir II	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Gheller	Merlot T 13	Tinto Fino Seco
Vinícola Góes e Venturini	Chardonnay II*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Vinho Base para Espumante
Vinícola Miolo	Tempranillo	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir/Chardonnay Rosé	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardonnay Branco	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc L 13153*	Branco Fino Seco Aromático
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava	Teroldego*	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
Vinícola Perini	Merlot IV*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Moscato Bianco R2 - II	Branco Fino Seco Aromático
	Ancellotta IV	Tinto Fino Seco
	Ancellotta I	Tinto Fino Seco
	Merlot III	Tinto Fino Seco
	Marselan I	Tinto Fino Seco
	Moscato Bianco R2 - III	Branco Fino Seco Aromático
	Marselan III	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon III	Tinto Fino Seco
	Merlot I	Tinto Fino Seco
	Moscato Bianco R2 - I	Branco Fino Seco Aromático
	Moscato Bianco R2-IV-Lote 812	Branco Fino Seco Aromático
Vinícola Salton	Cabernet Franc II*	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Franc I	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay I	Vinho Base para Espumante
	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay IV	Branco Fino Seco Não Aromático
	Gamay Beaujolais II	Tinto Fino Seco Jovem
	Tannat I	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir II	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir I	Vinho Base para Espumante
	Gamay Beaujolais I L. 13106	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Santo Emílio	Merlot	Tinto Fino Seco

*Os 16 vinhos apresentados no dia 28/09/2013.

XXII

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2014

DATA
27 DE SETEMBRO
2014

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
CIRO PAVAN

AMOSTRAS
290

VINÍCOLAS
58

PÚBLICO
900
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
CARLOS RAIMUNDO PAVIANI

COMENTARISTAS

Ana Sofia Oliveira
Antonio Moacyr de
Azevedo
Carlos Eduardo Galvão
Bueno
Christopher Cameron
Fielden
Claudia Quini
Fernando Gurucharri
Irineu Guarnier Filho
José Lez
Juan Arizu
Juliano Perin
Sara Bodowsky
Selton Mello
Serge Dubois
Susan Dawn McCraith
Vinicius de Miranda
Santiago
Comentarista sorteado
entre o público:
Eduardo André Rambo

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Luciano Vian, Vice-presidente: Leocir Bottega, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro: Gabriel Carissimi, 1º Secretário: Dirceu Scottá, 2º Secretária: Joice Seidenfus, Diretor Social: Christian Bernardi, Diretores de Eventos: Juliano Perin e André Peres Júnior, Diretores de Degustação: Gilberto Simonaggio e Daniel Salvador, Diretor Cultural: Antonio Czarnobay, Diretores Técnicos em Viticultura: Carlos Abarzúa e João Carlos Taffarel, Diretores Técnicos em Enologia: Edegar Scortegagna e Samuel Cervi, Diretores Regionais Norte-Nordeste: Giuliano Elias Pereira e Flavio Durante, Diretores Regionais Centro-Sul: Anderson De César e Átila Zavarise, Secretárias: Eliane Cerqueira e Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia De Moura
Comissão de Degustação: Mauro Celso Zanus, Magda Beatris Gatto Salvador, Odinéli Louzada dos Santos Corrêa, Jurema Schmidt, João Henrique Ribeiro Figueredo, Wanderson Araújo Ferreira, Anevir Marin
Comissão de Amostras: Raul Luiz Ben
Serviço do Vinho: Giovani Furini, Caroline Gonzatti

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Agropecuária Porto	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático
Aracuri Vinhos Finos	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático
Basso Vinhos e Espumantes	Tannat	Tinto Fino Seco
Bueno Bellavista Estate	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay II Merlot III*	Vinho Base para Espumante Tinto Fino Seco
	Arinarnoa I	Tinto Fino Seco
	Tannat I	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Vinho Base para Espumante
	Tannat II	Tinto Fino Seco
	Merlot V	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot IV	Tinto Fino Seco Jovem
Chandon do Brasil	Chardon/Pinot Noir/Riesl Itál* Chardon/Pinot Noir/Riesl Itál Chardon/Pinot Noir/Riesl Itál Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante Vinho Base para Espumante Vinho Base para Espumante Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon I* Chardonnay Chardonnay II Chardonnay III	Tinto Fino Seco Vinho Base para Espumante Branco Fino Seco Não Aromático Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Chardonnay III* Chardonnay/Riesling Renano Sauvignon Blanc Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático Vinho Base para Espumante Branco Fino Seco Aromático Branco Fino Seco Não Aromático
Dal Pizzol Vinhos Finos	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Domno do Brasil Ind. e Com. de Bebidas	Chardonnay III* Chardonnay II Chardonnay I	Vinho Base para Espumante Vinho Base para Espumante Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Estabelecimento Vinícola Peterlongo	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Tannat* Chardonnay/Pinot Noir Merlot	Tinto Fino Seco Vinho Base para Espumante Tinto Fino Seco
Giacomin Ind. Bebidas - Vinhos Hortência	Cabernet Sauvignon* Cabernet Sauvignon Moscato Giallo I	Tinto Fino Seco Jovem Tinto Fino Seco Branco Fino Seco Aromático
Luiz Argenta Vinhos Finos	Sauvignon Blanc II Chardonnay I Syrah I	Branco Fino Seco Aromático Vinho Base para Espumante Tinto Fino Seco Jovem
Natural Products	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Villaggio Bassetti Agronegócio	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Almadén	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Almaúnica	Merlot Syrah	Tinto Fino Seco Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison	Merlot II	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Don Guerino	Moscato Giallo II	Branco Fino Seco Aromático
	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Teroldego I	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo I	Branco Fino Seco Aromático
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Vinho Base para Espumante
	Tannat I	Tinto Fino Seco
Vinícola Fazenda Santa Rita	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay/Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático
	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Vinícola Góes & Venturini	Chardonnay II*	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Merlot III	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Góes	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Teroldego	Tinto Fino Seco
Vinícola Perini	Moscato Bianco R2 II	Branco Fino Seco Aromático
	Merlot I*	Tinto Fino Seco
	Marselan I	Tinto Fino Seco
	Merlot III	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	Tinto Fino Seco
	Merlot V	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon IV	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Merlot/Gammay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Salton	Tannat I	Tinto Fino Seco
	Tannat III	Tinto Fino Seco
	Tannat IV	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc II	Tinto Fino Seco Jovem
	Riesling Itálico*	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Salvador	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Santo Emílio	Merlot II	Tinto Fino Seco
Vinícola Suzin	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Zanella	Chardonnay	Vinho Base para Espumante

*Os 16 vinhos apresentados no dia 27/09/2014.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2015

XXIII

DATA
26 DE SETEMBRO
2015

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
ALBERTO MIELE

AMOSTRAS
312

VINÍCOLAS
56

PÚBLICO
850
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
ROSANE MARCHETTI

COMENTARISTAS

Alessio Giacomini
Alexandre Mendes de
Oliveira
Caio Paduan
Claudia Quini
Delto Garibaldi
Eduardo Milan
Eugenio Echeverria
Evan Goldstein
Fernando Pettenuzzo
Firmino Splendor
Laurent Seramour
Philippe Mével
Roberto Rabachino
Sônia Denicol
Victor Torres Alegre

Comentarista sorteado
entre o público:
Paolo Borin

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Juliano Daniel Perin, Vice-presidente:
Samuel Cervi, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro:
Gabriel Carissimi, 1º Secretário: Luciano Vian, 2º
Secretário: Leocir Bottega, Diretor Social: Christian
Bernardi, Diretor Cultural: Ricardo Morari, Diretores
de Eventos: André Peres Júnior e Daniel Salvador,
Diretores de Degustação: Gilberto Simonaggio e Larissa
Bettú Carlesso, Diretores Técnicos em Viticultura:
Carlos Abarzúa e João Carlos Taffarel, Diretores
Técnicos em Enologia: Edegar Scortegagna e André De
Gasperin, Comitê Técnico: Antonio A. Czarnobay, Delto
Garibaldi, Dirceu Scottá, Valter Marzarotto. Secretárias:
Eliane Cerveira, Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia De Moura
Comissão de Degustação: Mauro Celso Zanus, Anevir
Marin, João Henrique Ribeiro Figueredo, Magda Beatris
Gatto Salvador, Odinéli Louzada dos Santos Corrêa,
Raul Luiz Ben, Wanderson Araújo Ferreira
Serviço do Vinho: Adrielen Tamiris Canossa, Alana
Foresti

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Basso Vinhos e Espumantes	Chardonnay /Trebiano Toscano	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Moscato Branco	Branco Fino Seco Aromático A
Casa Valduga Vinhos Finos	Pinot Noir - Rosé*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Chandon do Brasil	Chardon/Pinot Noir/Riesl Itál*	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardon/Riesling Itál	Vinho Base para Espumante
	Chardon/Pinot Noir/Riesling Itál	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico /Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico /Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir /Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos	Riesling /Viognier	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora	Tannat*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Domno do Brasil	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Tannat*	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
Giacomin Ind. Bebidas - Vinhos Hortência	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
Guatambu Estância do Vinho	Chardonnay/Sauvignon Blanc	Vinho Base para Espumante
	Gewürztraminer/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Luiz Argenta Vinhos Finos	Riesling Itálico*	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Petit Syrah	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Pinot Gris	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Gamay Beaujolais	Tinto Fino Seco Jovem
Natural Products	Merlot	Tinto Fino Seco
Rasip Agropastoril	Merlot	Tinto Fino Seco
Sanjo - Cooperativa Agrícola São Joaquim	Malbec	Tinto Fino Seco Jovem

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Almadén	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Don Guerino	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático A
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Torrontés	Branco Fino Seco Aromático B
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Geisse	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomin	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Monte Lemos	Chardonnay / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir / Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava	Merlot	Tinto Fino Seco
	Teroldego*	Tinto Fino Seco
Vinícola Perini	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Riesling	Vinho Base para Espumante
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Riesling	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Prosecco	Vinho Base para Espumante	
Alicante	Tinto Fino Seco	
Moscato R2	Branco Fino Seco Aromático A	
Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco	
Moscato R2	Branco Fino Seco Aromático A	
Moscato R2	Branco Fino Seco Aromático A	
Vinícola Salton	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot *	Tinto Fino Seco Jovem
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
Merlot	Tinto Fino Seco Jovem	
Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B	
Vinícola Santa Augusta	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático B

*Os 16 vinhos apresentados no dia 26/09/2015.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2016

DATA
24 DE SETEMBRO
2016

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
ANTONIO CZARNOBAY

AMOSTRAS
241

VINÍCOLAS
46

PÚBLICO
850
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
ROBERTO RABACHINO

COMENTARISTAS

Aldemir Dadalt
Baudouin Havaux
Christian Bernardi
Cristián Aliaga
Diego Arrebola
Guilherme Velloso
Juan Carlos Rincón
Liana Sabo
Marcelo Copello
Pascal Marty
Petrus Elesbão
Rebecca Murphy
Stavroula Liapi
Thiago Rodrigues
Túlio Dek
Comentarista sorteado
entre o público:
Salvador Antonio Portela

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Juliano Daniel Perin, Vice-presidente:
Samuel Cervi, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro:
Gabriel Carissimi, 1º Secretário: Luciano Vian, 2º
Secretário: Leocir Bottega, Diretor Social: Christian
Bernardi, Diretor Cultural: Ricardo Morari, Diretores de
Eventos: André Peres Júnior, Daniel Salvador. Diretores
de Degustação: Gilberto Simonaggio, Larissa Bettú
Carlesso. Diretores Técnicos em Viticultura: Carlos
Abarzúa, João Carlos Taffarel. Diretores Técnicos em
Enologia: Edegar Scortegagna, André De Gasperin.
Comitê Técnico: Antonio A. Czarnobay, Delto Garibaldi,
Dirceu Scottá, Valter Marzarotto. Secretárias: Eliane
Cerveira, Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia De Moura
Comissão de Degustação: Mauro Celso Zanus, Anevir
Marin, Gisele Eliane Perissutti, João Henrique Ribeiro
Figueredo, Magda Beatris Gatto Salvador, Odinéli
Louzada dos Santos Corrêa, Raul Luiz Ben
Serviço do Vinho: Pietra Possamai, Renata Dutra Ril

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Agropecuária Porto	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Basso Vinhos e Espumantes	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Casa Perini	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Moscato R2	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato R2	Branco Fino Seco Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Casa Valduga Vinhos Finos	Marselan*	Tinto Fino Seco
	Gewürztraminer	Branco Fino Seco Aromático B
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardon/Riesling Itál	Vinho Base para Espumante
Chandon do Brasil	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Domno do Brasil	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Tannat*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Seco Jovem
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Guatambu Estância do Vinho	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos	Merlot	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIETAL	CATEGORIA
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Pinot Noir / Pinotage / Merlot	Vinho Base para Espumante
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Tempranillo*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Tannat	Tinto Fino Seco
Rasip Agropastoril	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Almadén	Pinotage / Chardonnay / Gamay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Almaúnica	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Malbec	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Petit Syrah	Tinto Fino Seco
Vinícola Casa Motter	Merlot*	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Don Guerino	Marselan	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático A
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Geisse	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Chardonnay / Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomin	Chardonnay / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Monte Lemos	Alicante Bouschet*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Ouro Verde	Syrah	Tinto Fino Seco
Vinícola Salton	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Prosecco	Vinho Base para Espumante
Riesling Itálico*	Branco Fino Seco Não Aromático B	

*Os 16 vinhos apresentados no dia 24/09/2016.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2017

DATA
23 DE SETEMBRO
2017

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
MARIA REGINA FLORES

AMOSTRAS
327

VINÍCOLAS
59

PÚBLICO
850
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
ANDREIA DEBON

COMENTARISTAS

Alessandra Kianek
Álvaro César Galvão
Cecilia Aldaz
Daniel Scola
Danio Braga
Fabiana Gonçalves
Mignot
Flávio A. Zílio
Giuseppina Paola
Parpinello
Ivane Fávero
Junko Iwamoto
Márcia Monteiro
Maria Regina Flores
Mauro Celso Zanús
Paulo Brammer
Protásio Lemos da Luz

Comentarista sorteada

entre o público:
Odila Armbruster de
Moraes

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Edegar Scortegagna, Vice-presidente:
André Peres Júnior, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º
Tesoureiro: Gabriel Carissimi, 1º Secretário: Luciano
Vian, 2º Secretário: Leocir Bottega, Diretor Social:
Christian Bernardi, Diretor Cultural: Samuel Cervi,
Diretores de Eventos: Daniel Salvador e Gregório
Salton, Diretores de Degustação: Juliano Daniel Perin e
Gilberto Simonaggio, Diretores Técnicos em Viticultura:
André De Gasperin e João Carlos Taffarel, Diretores
Técnicos em Enologia: Michel Zignani e André Larentis,
Diretoria Regional Centro-Sul: Átila Zavarise e Anderson
De César, Diretoria Regional Campanha e Serra do
Sudeste: Marcos Gabbardo e Ângela Rossi Marcon
Comitê Técnico: Antonio A. Czarnobay, Carlos Abarzúa,
Delto Garibaldi, Dirceu Scottá, Valter Marzarotto
Secretárias: Eliane Cerveira e Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia de Moura
Comissão de Degustação: Mauro Celso Zanús, Anevir
Marin, Gisele Eliane Perissutti, João Henrique Ribeiro
Figueredo, Magda Beatris Gatto Salvador, Odinéli
Louzada Dos Santos Corrêa, Raul Luiz Ben
Serviço do Vinho: Carina Schonherr, Renata Dutra Ril

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Casa Perini	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Riesling /Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Moscato Bianco R2	Branco Fino Seco Aromático A
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
Moscato Bianco R2	Branco Fino Seco Aromático A	
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Chandon do Brasil	Chardonnay/Riesling Itálico*	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardon/Riesling Itál	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico/Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Ancellotta	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico*	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Pinot Noir	Vinho Base para Espumante	

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Aurora	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
Cooperativa Vinícola São João	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Domno do Brasil Ind. e Com. de Bebidas	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Tannat	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Tannat	Tinto Fino Seco
Giacomin Ind. Bebidas/Vinhos Hortência	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Guatambu Estância do Vinho	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Luiz Argenta Vinhos Finos	Petit Syrah*	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Petit Syrah	Tinto Fino Seco
	Gewürztraminer	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Almadén	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Almaúnica	Malbec*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Petit Syrah	Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Don Guerino	Tannat*	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Malbec	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Malbec	Tinto Fino Seco	

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Don Guerino	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Fazenda Santa Rita	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático B
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Galvão Bueno	Merlot/Petit Verdot/Cab Sauvign	Vinho Base para Espumante
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava	Ancellotta	Tinto Fino Seco
Vinícola Salton	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco Jovem
	Marselan	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Prosecco	Vinho Base para Espumante
	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Salvador	Moscato Branco	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Zanella	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante

*Os 16 vinhos apresentados no dia 23/09/2017.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS SAFRA 2018

XXVI

DATA
**29 DE SETEMBRO
2018**

LOCAL
**PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)**

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
ANTONIO SALVADOR

AMOSTRAS
344

VINÍCOLAS
49

PÚBLICO
900
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
TARCÍSIO VASCO MICHELON

COMENTARISTAS

Carlos Abarzúa
Carlos Cabral de Mello
Caroline Dani
Celso Masson
Christian Burgos
Cristiano Melles
Dirceu Vianna Jr.
Edsandro Arruda
Francine Dion
Johnny Mazzilli
Lúcia Bailetti
Nicholas Corfe
Otávio Berwanger
Pablo Ugarte
Regina Vanderlinde

**Comentarista sorteada
entre o público:**
Priscila Silva Esteves

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Edegar Scortegagna, Vice-presidente:
André Peres Júnior, 1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º
Tesoureiro: Gabriel Carissimi, 1º Secretário: Luciano
Vian, 2º Secretário: Leandro B. Santini, Diretor Social:
Christian Bernardi, Diretor Cultural: Samuel Cervi,
Diretores de Eventos: Daniel Salvador e Gregório
Salton, Diretores de Degustação: Juliano Daniel Perin e
Gilberto Simonaggio, Diretores Técnicos em Viticultura:
André Gasperin e João Carlos Taffarel, Diretores
Técnicos em Enologia: Michel Zignani e André Larentis,
Diretoria Regional Centro-Sul: Átila Zavarise e Anderson
De César, Diretoria Regional Campanha e Serra do
Sudeste: Marcos Gabbardo e Ângela Rossi Marcon.
Comitê Técnico: Antonio A. Czarnobay, Carlos Abarzúa,
Delto Garibaldi, Dirceu Scottá, Valter Marzarotto
Secretárias: Eliane Cerveira e Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia de Moura
Coordenação Técnica: Mauro Celso Zanús, Anevir
Marin, Gisele Eliane Perissutti, João Henrique Ribeiro
Figuereido, Magda Beatris Gatto Salvador, Odinéli
Louzada dos Santos Corrêa, Raul Luiz Ben
Serviço do Vinho: Carina Schonherr, Renata Dutra Ril

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Casa Perini	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Moscato Branco R2	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Branco R2	Branco Fino Seco Aromático A
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Moscato Branco R2	Branco Fino Seco Aromático A
	Casa Valduga Vinhos Finos	Tannat*
Merlot		Tinto Fino Seco
Malbec		Tinto Fino Seco
Merlot		Tinto Fino Seco
Chardonnay		Branco Fino Seco Não Aromático A
Arinarnoa		Tinto Fino Seco
Chardonnay		Branco Fino Seco Não Aromático A
Marselan		Tinto Fino Seco
Tannat		Tinto Fino Seco
Arinarnoa		Tinto Fino Seco
Marselan		Tinto Fino Seco
Merlot		Tinto Fino Seco
Chardonnay		Vinho Base para Espumante
Viogner		Branco Fino Seco Não Aromático B
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
Chandon do Brasil	Riesling Itál/Chardon/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itál/Chardon/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora	Merlot	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola São João	Merlot	Tinto Fino Seco
Domno do Brasil	Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Shiraz	Tinto Fino Seco Jovem
Família Bebber Vinícola	Tannat*	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
Guatambu Estância do Vinho	Tannat	Tinto Fino Seco
Hortência Vinhos e Espumantes	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático A
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Irmãos Molon	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Luiz Argenta Vinhos Finos	Gewürztraminer	Branco Fino Seco Aromático B
Miolo Wine Group	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B	
Pizzato Vinhas e Vinhos	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
Rasip Alimentos	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Viogner	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Almadén	Tannat	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Renano*	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Almaúnica	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco
	Petit Syrah	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Don Guerino	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Malbec	Tinto Fino Seco
	Malbec	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Família Lemos de Almeida	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Franco Italiano	Malbec	Tinto Fino Seco
Vinícola Galvão Bueno	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot/Petit Verdot/Cab Sauvig*	Vinho Base para Espumante
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Lidio Carraro	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinícola Mena Kao	Tannat	Tinto Fino Seco
Vinícola Salton	Riesling /Malbec	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Terranova	Syrah	Tinto Fino Seco

*Os 16 vinhos apresentados no dia 29/09/2018.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2019

XXVII

DATA
28 DE SETEMBRO
2019

LOCAL
PARQUE DE EVENTOS
BENTO GONÇALVES (RS)

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
LUCINDO COPAT

AMOSTRAS
337

VINÍCOLAS
47

PÚBLICO
960
APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
IVANE FÁVERO

COMENTARISTAS

Alexandra Aranovich
Carolina Bahia
Cedenir Fortunatti
Dominique Delteil
Eduardo Barbosa
Evan Goldstein
Jaume Gramona
Leandro Baena
Marcel Miwa
Nicolás Vivas
Odair Dalagasperina
Pedro Mello e Souza
Regina Vanderlinde
Thiago Mendes
Vincenzo Gerbi

Comentarista sorteado
entre o público:
Glauber Peccin

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Daniel Salvador, Vice-presidente: André Gasperin,
1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro: Christian Bernardi,
1ª Secretária: Daiane A. Badalotti, 2º Secretário: André Larentis,
Diretor Social: Felipe Bebbber, Diretora Cultural: Bruna Cristofoli,
Diretores de Eventos: Jurandir Nosini e Ricardo Morari, Diretores
de Degustação: Gilberto Simonaggio e Michel Zignani, Diretores
Técnicos em Viticultura: Bruno Motter e João Carlos Taffarel,
Diretores Técnicos em Enologia: Edegar Scortegagna e Juliano
André Perin, Diretores Regionais Centro-Sul: Anderson De Césaró
e Átila Zavarizze, Diretores Regionais Campanha e Serra do
Sudeste: Ângela Rossi Marcon e Marcos Gabbardo

Comitê Técnico: Antonio A. Czarnobay, Carlos Abarzúa, Delto
Garibaldi, Dirceu Scottá, Luciano Vian, Leocir Bottega, Valter
Marzarotto

Secretárias: Eliane Cerveira e Adriane Biasoli

Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero

Comissão Social: Vânia de Moura

Coordenação Técnica: Mauro Celso Zanus

Comissão de Degustação Embrapa Uva e Vinho: Adriano
Carvalho, Anevir Marin, João Henrique Ribeiro Figueredo, Magda
Beatris Gatto Salvador, Odinéli Louzada dos Santos Corrêa, Raul
Luiz Ben, William Locatelli

Serviço do Vinho: Gabriela Coppini, Vinícius Vidal

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Casa Geraldo	Shiraz	Tinto Fino Seco Jovem
Casa Perini	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Moscato R2	Branco Fino Seco Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Moscato R2	Branco Fino Seco Aromático A
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Viogner	Branco Fino Seco Não Aromático B
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
Chandon do Brasil	Chardonnay/Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico/Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Ancellotta*	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Aurora	Alicante Bouschet*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Malvasia de Cândia	Branco Fino Seco Aromático B
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Malvasia de Cândia	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Domno do Brasil	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Família Bebbber	Tannat*	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
	Marselan	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco
Guatambu	Gewurztraminer/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Merlot*	Tinto Fino Seco Jovem
Hortência Vinhos e Espumantes	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
Sociedade de Bebidas Panizzon	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático A
Vinhos Larentis	Merlot	Tinto Fino Seco
Vinícola Almadén	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Almaunica	Merlot	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Bueno Wines	Merlot/Petit Verdot/Cab Sauvig	Vinho Base para Espumante
Vinícola Campestre	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Don Guerino	Tannat*	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tinto Fino Seco

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Don Guerino	Teroldego	Tinto Fino Seco
	Merlot	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Malbec	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Galiotto	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Grutinha	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Miolo	Merlot*	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco
	Petit Verdot	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Pinot Gris	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Salton	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Prosecco	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A	
Vinícola Terranova	Verdejo*	Branco Fino Seco Não Aromático B

*Os 16 vinhos apresentados no dia 28/09/2019.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2020

XXVIII

DATA
07 DE NOVEMBRO
2020

LOCAL
HOTEL E SPA DO VINHO - BENTO GONÇALVES (RS)
TRANSMISSÃO ON-LINE

AMOSTRAS

395

VINÍCOLAS

56

KITS

700

COMENTARISTAS

Alexandre Lalas
Antônio Calloni
Bob Junior
Carlos Eduardo S.
Galvão Bueno
Cecília Aldaz
Daniel Scola
Eugenio Lira
Fernando Pettenuzzo
François Hautekeur
Guilherme Pasin
Ivane Fávero
Leandro Bianchi Santini
Murillo de Albuquerque
Regina
Rodrigo Bellora
Rodrigo Ferraz
Victor Sorrentino

DIRETORIA ABE E COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente: Daniel Salvador, Vice-presidente: André Gasperin,
1º Tesoureiro: Dario Crespi, 2º Tesoureiro: Christian Bernardi, 1ª
Secretária: Daiane A. Badalotti, 2º Secretário: André Larentis, Diretor
Social: Felipe Bebbler, Diretora Cultural: Bruna Cristófoli, Diretores de
Eventos: Jurandir Nosini e Ricardo Morari, Diretores de Degustação:
Gilberto Simonaggio e Michel Zignani, Diretores Técnicos em
Viticultura: Bruno Motter e João Carlos Taffarel, Diretores Técnicos
em Enologia: Edegar Scortegagna e Juliano Daniel Perin, Diretores
Regionais Centro-Sul: Anderson De César e Átila Zavarize, Diretores
Regionais Campanha e Serra do Sudeste: Ângela Rossi Marcon e
Marcos Gabbardo
Comitê Técnico: Antonio A. Czarnobay, Carlos Abarzúa, Delto
Garibaldi, Dirceu Scottá, Luciano Vian, Leocir Bottega, Valter
Marzarotto
Secretárias: Eliane Cerveira, Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia de Moura
Coordenação Técnica: Mauro Celso Zanus
Comissão de Amostras: Adriano Mazzarolo, Alessandra Russi,
Alexandre Mussnich, João Henrique Ribeiro Figueredo, Magda Beatris
Gatto Salvador, Odinéli Louzada dos Santos Corrêa, William Locatelli
Serviço do Vinho: Adriano Carvalho, Anevir Marin, Fernando Canossa
Cavagnolli

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Casa Perini	Tannat*	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Marselan	Tinto Fino Seco A
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Rosé Fino Seco
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem	
Casa Valduga Vinhos Finos	Malbec	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Marselan	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Rosé Fino Seco
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Viogner	Branco Fino Seco Não Aromático B	
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Tannat/Cab Sauv/Cab Franc*	Tinto Fino Seco B
	Tannat	Rosé Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Chandon do Brasil	Riesling Itál/Chard/ Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat	Tinto Fino Seco A

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Aurora	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon/Alicante	Tinto Fino Seco B
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Malvasia Aromática	Branco Fino Seco Aromático B
	Moscato Branco	Branco Fino Seco Aromático A
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Alicante Bouschet	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Marselan	Tinto Fino Seco Jovem
	Riesling Itálico*	Branco Fino Seco Não Aromático B
EBV - Empresa Brasileira de Vinificações	Alvarinho	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Ernesto Zanrosso Indústria de Vinhos	Tannat	Tinto Fino Seco A
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Família Bebber	Tannat*	Tinto Fino Seco A
	Teroldego	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	Fino Seco A
	Malbec	Tinto Fino Seco A
Fante Indústria de Bebidas	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
Hortência Vinhos e Espumantes	Moscato Giallo*	Branco Fino Seco Aromático A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Moscato Branco	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Maison Forestier	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
Pizzato Vinhas e Vinhos	Merlot*	Tinto Fino Seco A
Ponto Nero Indústria de Bebidas	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Vinhedos Capoani	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinhos Don Laurindo	Tannat	Tinto Fino Seco A
Vinhos Larentis	Merlot	Tinto Fino Seco A
Vinícola Almadén	Cabernet Sauvignon*	Rosé Fino Seco
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Almaúnica	Merlot/Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco B
Vinícola Angelo Luvison	Merlot	Tinto Fino Seco A

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Campestre	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Malbec	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Cave de Pedra	Merlot*	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
Vinícola Don Guerino	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Malbec	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Teroldego	Tinto Fino Seco A
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Família Lemos de Almeida	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Rosé Fino Seco
	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Grutinha	Tannat	Tinto Fino Seco A
Vinícola Miolo	Touriga Nac/Temp/Petit Verdot/	
	Merlot/Cab Sauvignon/Tannat*	Tinto Fino Seco B
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot/Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco B
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Touriga Nacional	Tinto Fino Seco A	
Vinícola Salton	Merlot*	Tinto Fino Seco Jovem
	Pinot Noir/Trebbiano	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay/Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Pinot Noir/Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Franc	Fino Seco Jovem
Vinícola Salvatore	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
Vinícola Terranova	Syrah	Tinto Fino Seco A
	Grenache	Rosé Fino Seco
Vinícola Thera	Chardonnay (Blanc de Blanc)	Vinho Base para Espumante
Vitivinícola Don Affonso	Cab Sauvign/Merlot/Ancellotta/Petit Verdot	Tinto Fino Seco B

*Os 16 vinhos apresentados no dia 07/11/2020.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

SAFRA 2021

XXIX

DATA 06 DE NOVEMBRO 2021	LOCAL DALL'ONDER GRANDE HOTEL BENTO GONÇALVES (RS) E TRANSMISSÃO ON-LINE	TROFÉU VITIS ENOLÓGICO REGINA VANDERLINDE
AMOSTRAS 411	VINÍCOLAS 53	KITS 700 APRECIADORES 150
		TROFÉU VITIS AMIGO DO VINHO BRASILEIRO ROGÉRIO DARDEAU

COMENTARISTAS

Ari Gorenstein
 Bárbara Bortolini
 Daniel Arraspide
 Diego Bertolini
 Edegar Scortegagna
 Fernanda Garay
 Jayme Monjardim
 Juan Alba
 Leandro Baena
 Michael Waller
 Moisés Perez
 Osvaldo Amado
 Paula Daidoné
 Regina Vanderlinde
 Ricardo Castilho
 Rogério Dardeau

DIRETORIA ABE E 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. e Jurandir Nosini, Diretores de Degustação:
 Michel Zignani e Mario Lucas Iggli, Diretores Técnicos em Viticultura:
 Bruno Motter e João Carlos Taffarel, Diretores Técnicos em Enologia:
 Leocir Bottega e Vagner de Vargas Marchi, Diretores Regionais
 Centro-Sul: Anderson De César e Átila Zavarizze, Diretores
 Regionais Campanha e Serra do Sudeste: Ângela Rossi Marcon e
 Marcos Gabbardo
 Comitê Técnico: Antonio A. Czarnobay, Carlos Abarzúa, Delto
 Garibaldi, Dirceu Scottá, Luciano Vian, Leocir Bottega, Valter
 Marzarotto
 Coordenação Técnica: Christian Bernardi
 Comissão de Amostras: Joice Seidenfus, Raul Ben
 Secretárias: Eliane Cerveira, Adriane Biasoli
 Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
 Comissão Social: Vânia De Moura

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Bebber	Tannat / Touriga Nacional	Tinto Fino Seco B
	Marselan	Tinto Fino Seco A
Casa Perini	Cabernet Sauvignon*	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Cab. Sauvig/Merlot/Tannat/Ancel	Tinto Fino Seco B
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Ancellotta	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Marselan	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Marselan	Tinto Fino Seco A
	Teroldego	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Arinarnoa	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
	Pinot Noir	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco A
	Merlot / Chardonnay	Rosé Fino Seco
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Malbec	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot / Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco B
	Marselan	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Gewürztraminer	Branco Fino Seco Aromático B
	Viognier*	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Merlot	Rosé Fino Seco
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat*	Rosé Fino Seco
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Chandon do Brasil	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico / Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Marselan	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Alicante Bouschet*	Tinto Fino Seco A
	Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Malvasia Aromática	Branco Fino Seco Aromático B
	Merlot / Alicante	Tinto Fino Seco B
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Moscato Branco	Branco Fino Seco Aromático A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
	Pinot Noir	Rosé Fino Seco
	Riesling Itálico	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot	Rosé Fino Seco
Cooperativa Vinícola São João	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Malbec	Tinto Fino Seco A
Dal Pizzol Vinhos Únicos	Cabernet Franc*	Tinto Fino Seco A
	Alicante Bouschet	Tinto Fino Seco A
Empresa Brasileira de Vinificações	Alvarinho	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Alvarinho	Branco Fino Seco Não Aromático B
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Chardonnay / Pinot Noir*	Vinho Base para Espumante
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Marselan	Tinto Fino Seco A
Fante Indústria de Bebidas	Gamay Saint	Tinto Fino Seco Jovem
Guatambu Indústria e Comércio	Cabernet Sauvignon / Tempranillo	Rosé Fino Seco
Hortência Indústria de Bebidas	Tannat*	Tinto Fino Seco A
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Branco	Branco Fino Seco Aromático A
	Malbec	Tinto Fino Seco Jovem
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Touriga Nacional*	Tinto Fino Seco A
	Pinot Noir / Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Pinot Gris	Branco Fino Seco Não Aromático B
Pizzato Vinhas e Vinhos	Chardonnay*	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A

EMPRESA	VARIIDADE	CATEGORIA
Ponto Nero Indústria de Bebidas	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Soliman Ind e Com de Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon / Tannat	Tinto Fino Seco B
Vinhos Monte Reale	Tannat	Tinto Fino Seco A
Vinícola Almadén	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Almaúnica	Tannat*	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco A
	Malbec	Tinto Fino Seco A
Vinícola Angelo Luvison	Cabernet Sauvignon	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Campestre	Sauvignon Blanc*	Branco Fino Seco Aromático B
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tinto Fino Seco A
Vinícola Cave de Pedra	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Don Guerino	Tannat/Terold./Malbec/Cab. Franc/Merlot*	Tinto Fino Seco B
	Teroldego	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Malbec	Tinto Fino Seco A
	Tannat/Terold./Malbec/Cab. Franc/Merlot	Tinto Fino Seco B
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Teroldego	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Vinícola Geisse	Chardonnay / Pinot Noir
Chardonnay / Pinot Noir		Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Mioranza	Moscato Branco*	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Salton	Pinot Noir / Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir / Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Malbec / Riesling	Vinho Base para Espumante
	Marselan	Tinto Fino Seco A
	Tannat	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay / Riesling / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay / Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot*	Tinto Fino Seco Jovem
Cabernet Franc	Tinto Fino Seco A	
Vinícola Santa Augusta	Malbec	Rosé Fino Seco
Vitivinícola Góes	Sauvignon Blanc	Branco Fino Seco Aromático B

*Os 16 vinhos apresentados no dia 06/11/2021.

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS SAFRA 2022

XXX

DATA
**05 DE NOVEMBRO
2022**

LOCAL
**PARQUE DE EVENTOS DE
BENTO GONÇALVES (RS)
E TRANSMISSÃO ON-LINE**

TROFÉU VITIS
ENOLÓGICO
GILMAR PEDRUCCI

AMOSTRAS

522

VINÍCOLAS

67

PRESENCIAL

650

APRECIADORES

TROFÉU VITIS
AMIGO DO VINHO BRASILEIRO
**ANGÉLICA LOUVANI
INÁCIO BRANDALISE**

KITS

250

COMENTARISTAS

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

*Nome a ser divulgado
no dia do evento

DIRETORIA ABE E 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 Beber, Diretora Cultural: Bruna Cristofoli, Diretores de Eventos: André Peres Jr. e Jurandir Nosini, Diretores de Degustação: Michel Zignani e Mario Lucas Ieggli, Diretores Técnicos em Viticultura: Bruno Motter e João Carlos Taffarel, Diretores Técnicos em Enologia: Leocir Bottega e Vagner de Vargas Marchi, Diretores Regionais Centro-Sul: Anderson De César e Átila Zavarizze, Diretores Regionais Campanha e Serra do Sudeste: Ângela Rossi Marcon e Marcos Gabbardo
Comitê Técnico: Carlos Abarzúa, Dirceu Scottá, Edegar Scortegagna e Juliano Daniel Perin
Coordenação Técnica: Christian Bernardi
Comissão de Amostras: Joice Seidenfus
Secretárias: Eliane Cerveira, Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora: Lucinara Masiero
Comissão Social: Vânia De Moura

OS 30% MAIS REPRESENTATIVOS E AS 16 AMOSTRAS SELECIONADAS*

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Ana & Grazi B. Vinícola	Malbec	Vinho Fino Tinto Seco A
Bebber	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Touriga Nacional	Vinho Fino Tinto Seco A
Casa Geraldo Indústria Vitivinícola	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Syrah	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Syrah	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A
	Syrah	Vinho Fino Tinto Seco A
	Sauvignon Blanc	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Casa Valduga Vinhos Finos	Sauvignon Blanc	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon*	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Marselan	Vinho Fino Tinto Seco A
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Viogner	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B	
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Tannat	Vinho Fino Rosé Seco
	Tannat*	Vinho Fino Rosé Seco
Coop Agroindustrial Nova Aliança	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Cooperativa Agroindustrial Pradense	Moscato Giallo Moscato Bianco	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Moscato Giallo	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Merlot*	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Rebo Rebo	Vinho Fino Tinto Seco A
	Malvasia de Cândia	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Malvasia de Cândia	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Cooperativa Vinícola Sao João	Pinot Gris*	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Moscato Giallo	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Dal Pizzol Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco B
Empresa Brasileira de Vinificações	Marselan	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
Ernesto Zanrosso Indústria de Vinhos	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan Tannat Merlot	Vinho Fino Tinto Seco B
	Marselan	Vinho Fino Tinto Seco A
Fante Indústria de Bebidas	Sauvignon Blanc	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Hortência Vinhos e Espumantes	Malbec	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cab Sauvign Ancel Merlot Malbec	Vinho Fino Tinto Seco B
Luiz Argenta Vinhos Finos	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Sauvignon Blanc	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Pinot Noir Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Merlot Cab Sauv Petit Verdot	
	Tannat Touriga Nac Tempranillo	Vinho Fino Tinto Seco B
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Möet Hennessy do Brasil	Riesling Itálico	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Montegalda Vinhas e Vinhos	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
Pizzato Vinhas e Vinhos	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
Ponto Nero Indústria de Bebidas	Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
Rar Indústria e Comércio de Alimentos	Sauvignon Blanc	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Sociedade Vinícola Primeira Estrada	Syrah	Vinho Fino Tinto Seco A
Villa Santa Maria Restaurante	Syrah Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco B
Vinhos Don Laurindo	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinhos Larentis	Teroldego*	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Almadén	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Almaúnica	Cabernet Sauvignon*	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Barbara Eliodora	Syrah	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Campestre	Moscato Giallo	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Moscato Giallo	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Sauvignon Blanc	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Sauvignon Blanc	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Vinícola Casa Motter	Alicante Bouschet Asp Bousc	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Casa Soncini	Syrah	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Cave de Pedra	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Don Guerino	Teroldego	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat Teroldego Merlot	
	Malbec Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco B
	Tannat Teroldego Merlot	
	Malbec Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco B
	Merlot*	Vinho Fino Tinto Seco A
	Malbec	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Pinot Noir	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Malbec	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat Malbec Cab Franc	Vinho Fino Tinto Seco B
Vinícola Família Lemos de Almeida	Tinta Roriz*	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
Vinícola Gaio	Moscato Giallo*	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Gazzaro	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Vinícola Geisse	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomin	Ancellotta	Vinho Fino Tinto Seco A
	Moscato Giallo	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Moscato Giallo	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
Vinícola Mioranza	Tannat*	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A
	Pinot Noir	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
Vinícola Monte Santana	Moscato Giallo	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
Vinícola Perini	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A

EMPRESA	VARIEDADE	CATEGORIA
Vinícola Perini	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Teroldego	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay*	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Blanc de Noir	Vinho Base para Espumante
	Marselan	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot Teroldego	Vinho Fino Tinto Seco B
Vinícola Salton	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay Pinot Noir Riesling	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Cabernet Franc	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Chardonnay	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Pinot Noir Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay Pinot Noir Riesling	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir Chardonnay*	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Trebbiano Pinot Noir	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Vinho Fino Tinto Seco Jovem
	Chardonnay Pinot Noir Riesling	Vinho Base para Espumante
Vinícola Salvador	Cabernet Sauvignon	Vinho Fino Tinto Seco A
Vitivinícola Jolimont	Pinot Noir	Vinho Fino Rosé Seco
	Tannat	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat*	Vinho Fino Tinto Seco A
Vivalti Vinícola	Sauvignon Blanc*	Vinho Fino Branco Seco Aromático B

*Os 16 vinhos apresentados em 05/11/2022.





DAS PERMUTAS AOS PATROCÍNIOS, PARCERIAS INDISPENSÁVEIS

Um evento da magnitude da Avaliação Nacional de Vinhos - que mobiliza centenas de pessoas em sua realização - não poderia existir sem um robusto aporte de recursos financeiros. Esse suporte tem sido garantido, desde a primeira edição, por empresas do setor vitivinícola, que patrocinam o evento.

O enólogo Ademir Brandelli recorda-se que, nos primeiros tempos, alguns dos patrocínios vinham em forma de permutas. Uma empresa oferecia, por exemplo, um determinado volume de rolhas à ABE. Os associados adquiriam essas rolhas da Associação e o pagamento era destinado ao custeio da ANV. “Hoje, ninguém quer ficar de fora da Avaliação”. O interesse pelo evento ampliou-se: até um banco já se inclui entre os patrocinadores.

O time atual de apoiadores da 30ª ANV reúne marcas importantes do segmento do vinho. São elas: Biotecsul, Lallemand, Sava, Sicredi, Trianon Group, Icas Brasil, Verallia, Prefeitura de Bento Gonçalves, AEB, Corticeira Paulista, Relvas Portugal, Facchin Import & Export, R. Cork Brasil, M.A. Silva Brasil, Neotech, Vêneto Mercantil, Provin, Lavin Laboratório e Strauss.

PATROCINADORES

XXX AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS



PATROCINADORES E APOIADORES DAS 30 AVALIAÇÕES NACIONAIS DE VINHO

Muitas marcas estiveram junto com a ABE nesses 30 anos de Avaliação Nacional de Vinhos. Elas foram fundamentais para

garantir a realização do evento, formando um time de incentivadores na promoção do vinho brasileiro. A todas, nosso brinde.

- 43 Gráfica e Editora
- AEB Bioquímica
- AGA
- Agavi
- Agrimar Produtos e Máquinas Agrícolas
- Altieri
- Amazon Group
- Amarin
- Apex Brasil
- Aprobelo
- Apromontes
- Aprovale
- Asprovinho
- Associação Brasileira de Sommeliers (ABS)
- Banco do Brasil
- Banrisul
- BASF
- Biotecsul
- Box Print Grupograf
- Bradesco
- Brasilcote
- BRDE
- Buscher Vaslin
- C. Hansen
- Câmara Setorial do Vinho
- Cattorini
- Celite
- Chandon
- CIC-BG
- Cisper
- Coatec
- Corticeira Paulista
- Cristallerie Strauss
- Cross Filter
- Cuno Filtros de Processo
- Degráfica Impressos
- Demptos
- Diacel
- Diemme Enologia
- Doces de Pelotas
- Ecotécnica Comércio e Serviços
- Embanor Embalagens
- Embrapa Uva e Vinho
- Engefiltros
- Escola Agrotécnica Federal Juscelino Kubitschek
- Eucatex
- Ever Intec
- Facchin Import & Export
- Fecovinho
- Fenavinho
- Fisul
- Flower Cork
- Fonte Ijuí
- Fórmula Prática
- Galvanotek
- Gerdau
- Gesa
- Governo do Estado do Rio Grande do Sul
- Gráfica Reúna
- Grafilme
- Henkel Indústrias Químicas
- Hotel Dall'Onder
- Hotel Deville Rayon

- Hotel e SPA do Vinho
- Ibrac
- Ibravin
- Icas Brasil
- Igel
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves
- Instituto Federal SC - Campus Urupema
- Isabela
- JPS Cork Group
- Juvenal Brasil Cortiças
- Klabin Embalagens
- Laboratório Lavin
- Laffort
- Lallemand
- Linde
- LNF Latino-americana
- Lorigraf
- M.A. Silva Cortiças
- M3Corp
- Map Inox
- Mapan Equipamento em Aço Inox
- Mapem Embalagens
- Millipore
- Ministério da Cultura
- Multicomp
- Neotech
- Net Claro
- Nomacork
- Norit
- Novo Nordisck
- Orquídea
- Oxford
- Padovan
- Perdomini
- Piedade
- Plastamp
- Plásticos Pisani
- Prefeitura de Bento Gonçalves
- Provin
- RAR Gran Formaggio
- Rcork Brasil
- 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
- Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves
- Sicredi
- Sindivinho
- Smurfit Kappa
- Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAVs)
- Sophos
- Spiegelau Echkristall
- Subrasa
- Subrasa Santa Marina

- Três Corações
- Trianon
- Trombini
- UCS
- Ufrgs
- Unipampa
- Uvibra
- Uvibra - Consevitis
- Valeno Postes para Viticultura
- Valle Azul
- Valle Vita Água Mineral
- Vêneto Mercantil
- Verallia
- Vidraria Sul Brasil
- Vinhos do Brasil
- Viniflora
- Vinipal
- VinoTech Viticultura e Enologia
- Visograf
- VSG Inox
- Zona Sul

REFERÊNCIAS FOTOGRAFICAS

- Acervo ABE
- Agência Gringa
- Augusto Tomasi
- Carmem Abarzúa
- Fabiano Mazzotti
- Gilmar Gomes
- Giovanni Nunes
- Jeferson Soldi
- Lucinara Masiero
- Tatiana Cavagnoli



EPÍLOGO

O TEMPO NOS DEU RAZÃO

Comecei a escrever sobre vinhos brasileiros na década de 1980 – desde muito antes, portanto, da formidável evolução qualitativa experimentada pela bebida nos últimos 30 anos. Os programas de TV, artigos em revistas, sites e blogs especializados são relativamente recentes, mas em todos os veículos em que trabalhei desde aquela época sempre dei um jeito de incluir o vinho na pauta das editorias de economia ou variedades.

Há três décadas, não eram muitos os rótulos nacionais capazes de competir com os importados de qualidade. As castas viníferas eram raras por aqui – Cabernet Franc, Riesling Itálico, Moscato, Semillon –, e os vinhedos da Serra Gaúcha ainda estavam quase todos fechados (latada). Tempos difíceis, de alguma chaptalização, pouca concentração e dificuldades decorrentes da precariedade tecnológica com que a maioria das vinícolas enfrentava o clima hostil. Era o que a casa oferecia. Mas nós, os entusiastas do vinho brasileiro, já procurávamos por virtudes ocultas em nossos rótulos, porque acreditávamos sinceramente no potencial da vitivinicultura brasileira.

Não pensem que foi fácil falar bem da produção local contra o ceticismo e o desprezo dos “conhecedores” de vinhos de então. Se hoje ainda é difícil, imaginem no tempo dos pioneiros Granja União, Conde de Foucauld, Château Lacave. O mínimo que ouvíamos era que bebíamos “zurrapas”, porque não sabíamos o que era “vinho de verdade”. Vinho de verdade, para esse povo, era o importado – mesmo que fosse um europeu meia-boca.

Agora – após a conquista de mais de duas mil medalhas em concursos internacionais e muita mídia a favor –, ficou mais fácil falar bem do vinho brasileiro.

Poucos “críticos” ainda verbalizam o seu preconceito; no máximo torcem o nariz em grupinhos fechados. O que naquela época ainda poderia ser classificado como desconhecimento, hoje é visto como esnobismo nouveau riche.

Afinal, os espumantes caíram no gosto dos brasileiros. Nossos brancos são vibrantes. E, se for para comparar, nossos tintos revelam mais afinidade com o Velho Mundo do que com alguns pesados caldos sul-americanos em declínio na preferência dos novos consumidores. Isso significa que chegamos ao topo? Claro que não, sempre podemos melhorar. Mas já temos vinhos para competir de igual para igual com os de países com tradição vinícola muito mais longa do que a nossa. Que fique claro, porém: o que importa, no vinho, não é a nacionalidade, e sim se ele é bom ou não. Os nossos são bons. É maravilhoso ter vivido para ver que estávamos certos.

Conheço gente que participou de todas as edições da Avaliação Nacional de Vinhos. Desde quando o evento reunia pouco mais de uma centena de degustadores. Eu bato ponto na ANV desde 2011, com uma ou outra ausência. Na primeira vez, sentei-me à mesa principal juntamente com 15 outros degustadores-comentaristas – uma mescla bem equilibrada de experts e leigos (como é, na vida real, o mundo dos apreciadores de vinhos).

Em 2013, a ABE generosamente me distinguiu com o Troféu Vitis, concedido aos Amigos do Vinho, pelo meu trabalho em prol da vitivinicultura na mídia brasileira. A surpresa foi enorme. Quase morri do coração quando ouvi meu nome ser anunciado pela mestre de cerimônias. Não esperava por aquilo, e a emoção foi grande demais. Até hoje não lembro

direito do que falei no meu agradecimento. Foi, sem dúvida, meu momento mais emocionante desde que me dedico à crônica do vinho.

Um ano depois, subi a Serra tranquilo, com a missão de cobrir o evento para um portal em que eu escrevia sobre vinhos. Esperava por uma ANV sem sustos. Mas eis que sou surpreendido por um telefonema da ABE, na véspera da degustação: um dos comentaristas ficara retido em Paris por causa de uma greve de pilotos da Air France e não chegaria a tempo. A ABE me convidava para substituir o convidado.

Topas? Topei na hora, claro. Mais do que prestar um favor ao amigo Luciano Vian, presidente da ABE na época, foi uma honra, para mim, estar outra vez entre os felizardos comentaristas da mesa principal (algo que nem em sonhos eu poderia almejar). E lá me fui para mais este desafio: degustar às cegas e comentar para mais de 800 pessoas a amostra de um vinho branco da cepa Riesling Itálico.

Gostei da amostra que me coube avaliar naquela manhã de sábado – por coincidência, da mesma casta que eu avaliara em minha primeira participação na ANV. O Riesling na minha taça tinha cor amarelo pálido, com reflexos esverdeados, média intensidade no olfato, com notas cítricas de casca de limão e flores brancas. Em boca, era fresco, com acidez marcante, notas de lima, maçã verde e final delicioso. Está tudo anotado na minha Moleskine.

Foi bom poder avaliar um branco, vinho que considero certo para o clima tropical do nosso país, porque pode ser bebido jovem e gelado. Um dos melhores produtos vinícolas que fazemos, mas, lamentavelmente, ainda muito subestimado. No meu

comentário, lembrei que os vinhos brancos não têm os mesmos efeitos benéficos para o coração dos tintos, mas que alegam o espírito, nos dão prazer – o que, indiretamente, acaba fazendo bem à saúde.

A Riesling Itálico é uma casta que teve papel importante na vitivinicultura brasileira. Já foi a branca emblemática da Serra Gaúcha, e ainda hoje é valiosa coadjuvante da Chardonnay e da Pinot Noir nos bons espumantes locais. Talvez não tenha a mesma complexidade aromática da uva Riesling Renano, com suas notas de fósforo ou pedra de isqueiro, mas tem outras qualidades, e volta a ser valorizada também na elaboração de deliciosos brancos tranquilos.

Reconheço: mesmo para alguém com considerável litragem, como eu, não é fácil avaliar vinhos recém-elaborados, principalmente porque muitos desses vinhos ainda não estão prontos para o consumo. Mas é um desafio excitante para qualquer enófilo. A verdade é que, a cada Avaliação Nacional de Vinhos, temos muitas surpresas – quase sempre boas. O clima, principalmente, pode nos dar uma grande safra de vinhos ou não. É assim na Serra Gaúcha ou em Bordeaux. A tecnologia moderna ajuda a compensar, em parte, as trapaças da meteorologia. Mas é nesta incerteza que reside a beleza do vinho.

Por fim, acrescento que sou muito grato à Associação Brasileira de Enologia pelo Troféu Vitis que me concedeu em 2013 e, novamente agora, por ter me confiado a tarefa de contar a esplêndida história de três décadas da Avaliação Nacional de Vinhos.

30 anos de **paixão** pelo **vinho**



Obra à base de
vinho criada para a
XXX Avaliação Nacional
de Vinhos foi feita
pelo artista plástico
Ivalino Postal

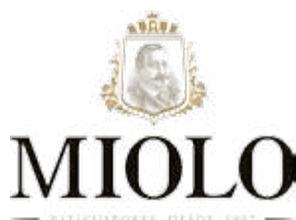
PATROCÍNIO



CHANDON



COOPERATIVA VINÍCOLA
SÃO JOÃO



sindivinhors
SINDICATO DA INDÚSTRIA DO VINHO, DO MOSTO DE UVA, DOS VINAGRES
E BEBIDAS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

