



*Avaliação
Nacional
de Vinhos*

SAFRA 2015

23ª EDIÇÃO | 26 DE SETEMBRO DE 2015
BENTO GONÇALVES | RS | BRASIL

Avaliação Nacional de Vinhos Safra 2015

Perfil das amostras

Participaram desta edição 56 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, PR, BA e SP. No total foram inscritas 312 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (IA - 29 amostras e IB - 12 amostras) Total - 41 amostras; Branco Fino Seco Aromático (IIA - 20 amostras e IIB - 15 amostras) Total - 35 amostras; Tinto Fino Seco (III) - 132 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (IV) - 18 amostras; Vinho Base para Espumante (V) - 86 amostras.

O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I: Grupo IA** Chardonnay - 29; **Grupo IB** Chenin Blanc - 1; Peverella - 1; Pinot Gris - 1; Riesling Itália - 8; Viognier - 1. **Categoria II: Grupo IIA** Moscato Branco - 7; Moscato Giallo - 7; Moscato R2 - 6. **Grupo IIB** Gewürztraminer - 2; Malvasia Bianca - 1; Sauvignon Blanc - 11; Torrontés - 1. **Categoria III:** Alicante - 3; Ancellotta - 5; Arinarnoa - 1; Barbera - 1; Cabernet Franc - 5; Cabernet Sauvignon - 27; Gamay Beaujolais - 1; Malbec - 1; Marselan - 4; Merlot - 45; Petit Syrah - 1; Pinot Noir - 1; Sangiovese - 1; Tannat - 31; Teroldego - 4; Touriga Nacional - 1. **Categoria IV:** Cabernet Franc - 1; Cabernet Sauvignon - 4; Gamay Beaujolais - 1; Malbec - 1; Marselan - 1; Merlot - 4; Petit Syrah - 1; Pinot Noir - 5. Na **Categoria V** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Chardonnay, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Pinot Noir, Pinotage, Prosecco, Riesling Itália, Riesling Renano, Sauvignon Blanc, Trebbiano Toscano, Verdejo e Viognier.

Da avaliação de seleção

Os vinhos foram avaliados em 8 sessões, entre os dias 18 a 27 de agosto de 2015, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h30min. Participaram da avaliação 118 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 8 grupos (2 sessões/ grupo), com cerca de 15 degustadores/cada sessão. As amostras foram degustadas às cegas, informando-se aos degustadores somente a categoria (grupo) do vinho – sem mencionar o nome da variedade, com exceção da Categoria IA, que compreende somente vinhos varietais Chardonnay. Diariamente eram degustadas, de 20 a 23 amostras por grupo. Foi empregada a ficha da O.I.V e União Internacional dos Enólogos, a qual atribui notas em uma escala de 0 a 100 pontos. Para a composição da nota final foram consideradas um total de 10 variáveis, associadas ao Aspecto (Limpidez, Tonalidade), Olfato (Intensidade, Nitidez, Qualidade), Paladar (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e Avaliação Global. Os vinhos foram servidos nas temperaturas de 10°C (brancos e base para espumantes), 17°C (tintos). A seleção dos 30% melhores vinhos, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana; para desempate, a média aritmética seguida pelo desvio padrão. Importante salientar que as notas finais de cada vinho foram obtidas a partir do cálculo de 13 a 15 notas (conforme o grupo), o que atribui uma excelente robustez aos resultados. Foi empregado o sistema computadorizado de coleta de dados, com processamento e emissão de relatórios.

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 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
Cobertura Fotográfica	Alana Foresti Jeferson Soldi

Painel de Comentaristas

- **Alessio Giacomini** | Professor Universidade de Pádova | Itália
- **Alexandre Mendes de Oliveira** | Engenheiro, Administrador e Diretor Comercial da Verallia | Brasil
- **Caio Paduan** | Ator | Brasil
- **Claudia Quini** | Vice-Presidente da OIV | Argentina
- **Delto Garibaldi** | Enólogo do Ano 2014 | Brasil
- **Eduardo Milan** | Editor de Vinhos da Revista Adega | Brasil
- **Eugenio Echeverria** | Presidente The Wine School | Brasil
- **Evan Goldstein** | Jornalista | Estados Unidos
- **Fernando Pettenuzzo** | Presidente da Associação de Enólogos | Uruguai
- **Firmino Splendor** | 1º Presidente da Associação Brasileira de Enologia | Brasil
- **Laurent Seramour** | Vice-Presidente Challenge International du Vin | França
- **Philippe Mével** | Engenheiro Agrônomo e Enólogo | Brasil
- **Roberto Rabachino** | Presidente da Federação Internacional de Sommeliers | Itália
- **Sônia Denicol** | Sommelier | Brasil
- **Victor Torres Alegre** | Doutor em Enologia | México
- **Sorteado**

Avaliação Nacional de Vinhos Safra 2015

Descrição Sensorial

dos 16 vinhos representativos realizada pelo painel de degustação da ABE

Foram coletadas as palavras e expressões mais frequentes da descrição feita por 30 enólogos,

às cegas (inclusive da variedade - exceto para o Chardonnay - IA), durante a degustação de confirmação, de 11/09/2015

CATEGORIA: VINHO BASE PARA ESPUMANTE

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): Vinho límpido, brilhante, de média intensidade, amarelo palha com reflexos esverdeados. No olfato tem uma média intensidade, discreto, é complexo, nítido, com nota de cítrico, abacaxi, frutas brancas e pera. Paladar de agradável acidez e bom volume, com notas de mineral. Apresenta boa persistência e retrogosto agradável.

Domno do Brasil - amostra 156

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Pinot Noir/Riesling Itálico): Vinho límpido, brilhante, de boa intensidade, amarelo palha com reflexos esverdeados. Nariz de média intensidade, elegante, leve, delicado, nítido, com notas de cítrico (raspas de limão), maçã, frutas brancas (pera, pêssego), carambola, flores brancas, como de laranjeira. Paladar de bom volume, fresco, equilibrado, de boa acidez, com sabor cítrico e frutas brancas. Sabor persistente.

Chandon do Brasil - amostra 146

3. VINHO BASE ESPUMANTE (Pinot Noir-Rosé): Vinho de aspecto límpido, brilhante, de pouca intensidade, com tonalidade salmão claro e/ou casca de cebola. Tem no olfato uma intensidade média, é delicado, elegante, destacando-se notas sutis de frutas vermelhas, morango, cereja, framboesa, cítrico e floral. O paladar tem um bom volume e corpo, é equilibrado, limpo, de boa acidez e refrescante. Tem um sabor persistente, longo.

Casa Valduga - amostra 194

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

4. RIESLING ITÁLICO: Vinho límpido, brilhante, de média intensidade, amarelo palha, esverdeado. No olfato tem uma intensidade média, com notas de frutas brancas, cítrico (limão, pomelo), tutti-frutti, pera, maçã, pêssego, melão e sutil banana. Paladar equilibrado, franco, elegante, harmônico, de bom volume, tem um ataque doce e acidez equilibrada. Sabor untuoso, macio, com final cítrico. Apresenta uma boa persistência.

Luiz Argenta Vinhos Finos - amostra 106

5. CHARDONNAY: Vinho límpido, brilhante, de intensidade média, amarelo palha, com reflexos esverdeados. No olfato é nítido, franco, complexo, tem uma boa intensidade, com notas de abacaxi, maçã, cítrico, frutas brancas maduras, carambola e floral. Tem notas de amanteigado. O sabor tem um ataque doce, bom volume, acidez moderada, é intenso, untuoso, redondo. Tem tipicidade varietal, um retrogosto frutado, notas de abacaxi e boa persistência.

Cooperativa Vinícola Nova Aliança - amostra 83

6. CHARDONNAY: Vinho límpido, brilhante, de média/alta intensidade, amarelo palha, esverdeado, reflexos dourados. Aroma intenso, complexo, com notas de frutas brancas, cítrico, abacaxi maduro, frutas secas, baunilha, tostado, carvalho, amêndoas, mel e manteiga. O paladar é intenso, equilibrado, de bom volume, aveludado e untuoso. Tem sabor com notas de abacaxi e carvalho (especiarias). O retrogosto é longo com final marcante.

Basso Vinhos e Espumantes - amostra 72

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

7. SAUVIGNON BLANC: Vinho límpido, brilhante, esverdeado, coloração delicada. Aroma intenso, fino, floral, cítrico e frutas tropicais, maracujá, sutil goiaba, broto de tomate, arruda e ervas (temperos). Paladar de corpo leve, fresco, ligeiro e agradável, com notas de maracujá e sutil herbáceo. Tem uma boa acidez, bom volume e corpo leve. A persistência é média.

Vinícola Santa Augusta - amostra 50

8. MOSCATO GIALLO: Vinho límpido, brilhante, de baixa intensidade, tonalidade amarelo palha, esverdeado. Aroma de boa intensidade, fino, elegante, nítido, complexo, com notas de floral (flor de laranjeira, flores brancas), mel e jambo. Paladar de média intensidade, leve, equilibrado, agradável, de acidez correta (fresco), de bom volume e boa persistência (retrogosto de frutas brancas).

Vinícola Don Guerino - amostra 22

CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM

9. MERLOT: Vinho límpido, de média/baixa intensidade, vermelho, rubi, vivo, com sutil tons violáceos e lágrimas marcantes. Tem um olfato intenso, nítido, com notas intensas de frutas vermelhas, morango, framboesa, amora, groselha, jabuticaba, cassis e especiarias. Paladar leve, macio, sedoso, agradável e equilibrado. Tem um bom volume de boca, com boa acidez e com taninos macios, redondos. É fácil de beber, elegante, com final de boca agradável.

Vinícola Salton - amostra 62

CATEGORIA: TINTO FINO SECO

10. CABERNET FRANC: Vinho de coloração intensa, escuro, brilhante, límpido, violáceo, com contornos violáceos. Aroma intenso, nítido, complexo, com madeira integrada, notas de especiarias, pimenta, mentolado, hortelã, compota e frutas vermelhas maduras, cassis, geleia e frutas passas. Tem um sabor intenso, é potente, untuoso, estruturado, de acidez viva e bom volume. Os taninos são macios, sedosos, maduros. Sabor persistente.

Estabelecimento Vinícola Valmarino - amostra 212

11. MERLOT: Coloração intensa, límpido, vermelho rubi, violáceo intenso. No olfato é intenso, com notas de frutas vermelhas, amora, cereja e framboesa. É complexo, agradável, apresentando notas de carvalho tostado, café, baunilha, mentolado e couro. Sabor elegante, de boa intensidade, equilibrado, estruturado, de bom volume. É macio (aveludado), harmonioso, untuoso, com taninos maduros/macios/redondos. É frutado, com notas de tostado. Boa persistência.

Vinícola Perini - amostra 284

12. MERLOT: Vinho límpido, de boa intensidade, violáceo ou granada, com bordas violáceas. Aroma intenso, nítido, com notas de frutas vermelhas maduras, cassis, cereja, compota, frutas no licor, geleia, especiarias, café, menta, frutas passas e nozes. Paladar macio, intenso (potente), de boa estrutura, volumoso, taninos maduros (macios) e sutil doçura. Tem um sabor persistente e complexo.

Vinícola Miolo Wine Group - amostra 265

13. ANCELLOTTA: Vinho límpido, intenso, vermelho rubi, com bordas violáceas. Aroma intenso, vinoso, com notas de frutas vermelhas, framboesa, amora, cereja, cassis, tabaco e certo floral. Paladar agradável, de expressão marcante, com ataque doce, média estrutura, com taninos macios (redondos), corpo médio, e bom volume. É equilibrado, harmônico, sabor persistente e retrogosto agradável.

Cooperativa Vinícola Garibaldi - amostra 203

14. TEROLDEGO: Vinho de coloração intensa, escuro, límpido, violáceo, com bordas violáceas marcantes. Aroma intenso, complexo, com notas de café, especiarias, chocolate, baunilha, tostado, tabaco/folhas secas, mentolado, cassis, frutas vermelhas, frutas secas e funghi. Paladar com acidez presente, bom volume, com taninos maduros/macios. É agradável, macio, intenso, alcoólico, de médio corpo e estrutura. Tem paladar longo.

Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava - amostra 328

15. TANNAT: Vinho de coloração intensa, límpido, vermelho violáceo. Aroma intenso, de muita complexidade, franco, com notas de frutas vermelhas, framboesa, cassis, amora, mentolado, café, baunilha, amêndoa, uva passa, madeira e tabaco. Paladar intenso, sutil doçura, equilibrado, de boa estrutura, com taninos macios (maduros), potentes. Vinho de bom volume e acidez equilibrada. Tem notas de especiarias, tostado. O sabor é persistente.

Cooperativa Vinícola Aurora - amostra 301

16. TANNAT: Vinho de intensidade muito forte, violáceo. No olfato é intenso, com notas de frutas vermelhas, amora, cereja, mirtilo, cassis, geleia, uvas passas, especiarias (pimenta preta, cravo), café, menta, terroso e couro. Paladar intenso, potente, com ataque doce, taninos agradáveis e maduros, bom volume e acidez marcante. Tem potencial de guarda. O sabor é persistente.

Dunamis Vinhos e Vinhedos - amostra 308

Avaliação Nacional de Vinhos Safra 2015

Vinhos Seleccionados

Empresa	Variedade	Lote	Tanque	Amostra	Categoria
Basso Vinhos e Espumantes	Chardonnay /Trebiano Toscano		Tanque 61	112	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay*		Tanque 93	72	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Moscato Branco		Tanque 77	22	Branco Fino Seco Aromático A
Casa Valduga Vinhos Finos	Pinot Noir - Rose *	IV	Tanque 83	194	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	I	Tanque 27	157	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	I	Barricas	73	Branco Fino Seco Não Aromático A
Chandon do Brasil	Chardonnay /Pinot Noir /Riesling Itálico*		Tanque TF 39	146	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardonnay /Riesling Itálico		Tanque TF 13	136	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir /Riesling Itálico		Tanque P 37	145	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico /Chardonnay		Tanque P 21	150	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico /Chardonnay		Tanque P 58	154	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir /Chardonnay		Tanque TF 21	151	Vinho Base para Espumante
Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos	Riesling /Viognier		Tanque 49	119	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora	Tannat*	3	Tanque 335	301	Tinto Fino Seco
	Merlot	2	Tanque 185	254	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	3	Tanque 107	218	Tinto Fino Seco
	Tannat	1	Tanque 166	302	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	2	Tanque 336	165	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	1	Engarrafado	79	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Ancellotta*		Tanque 206	203	Tinto Fino Seco
	Chardonnay		Tanque 116	166	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Engarrafado	80	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Chardonnay*	C	Tanque 20	83	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat	A	Tanque 11	305	Tinto Fino Seco
	Merlot	B	Tanque 18	258	Tinto Fino Seco
Domno do Brasil	Chardonnay*	II	Tanque 23	156	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	III	Tanque 19	161	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Tannat*		T. 20 e Barricas	308	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc*	1	Tanque 25	212	Tinto Fino Seco
Giacomin Indústria de Bebidas - Vinhos Hortência	Cabernet Sauvignon	40/15	T. 37 e Engarraf.	56	Tinto Fino Seco Jovem
Guatambu Estância do Vinho	Chardonnay /Sauvignon Blanc	1	Tanque 1	137	Vinho Base para Espumante
	Gewürztraminer /Pinot Noir	2	Tanques 5 e 6	144	Vinho Base para Espumante
Luiz Argenta Vinhos Finos	Riesling Itálico*	001/15	Engarrafado	106	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Chardonnay	001/15	T. 68, 20 e Barricas	85	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot	001/15	Tanque 58	262	Tinto Fino Seco
	Petit Syrah	001/15	Engarrafado	65	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc	001/15	Engarrafado	43	Branco Fino Seco Aromático B
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Merlot*		Barricas	265	Tinto Fino Seco
	Tannat		Barricas	312	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Barricas	227	Tinto Fino Seco
	Merlot		Barricas	266	Tinto Fino Seco
	Pinot Gris	L15072	Engarrafado	102	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Chardonnay		Tanque 30	86	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay/Pinot Noir		Tanque 165	131	Vinho Base para Espumante
	Gamay Beaujolais		Tanque 158	58	Tinto Fino Seco Jovem
Natural Products Indústria, Comércio e Serviços	Merlot		Barricas	268	Tinto Fino Seco
Rasip Agropastoril	Merlot		Barricas	269	Tinto Fino Seco
Sanjo - Cooperativa Agrícola de São Joaquim	Malbec		Tanque 12	59	Tinto Fino Seco Jovem

Avaliação Nacional de Vinhos *Safr* 2015

Vinhos Seleccionados

Empresa	Variedade	Lote	Tanque	Amostra	Categoria
Vinícola Almadén	Sauvignon Blanc	1	Tanque 317	47	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Don Guerino	Teroldego		Tanque E06	327	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo*		Engarrafado	32	Branco Fino Seco Aromático A
	Tannat	1	Tanque E14	316	Tinto Fino Seco
	Tannat	2	Tanque B04	315	Tinto Fino Seco
	Torrontés		Engarrafado	52	Branco Fino Seco Aromático B
	Sauvignon Blanc		Engarrafado	48	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Geisse	Chardonnay / Pinot Noir	C 01/15	Tanque 25	128	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay / Pinot Noir	T 01/15	Tanque 4	115	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomin	Moscato Giallo		Tanque 14	33	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Monte Lemos	Chardonnay / Pinot Noir		Tanque 31	116	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir / Chardonnay		Tanque 26	132	Vinho Base para Espumante
	Merlot		Tanque 20	279	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava	Merlot		Tanque 25	280	Tinto Fino Seco
	Teroldego*		Tanque 44	328	Tinto Fino Seco
Vinícola Perini	Merlot*	Lote 1	Barricas	284	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Pinot Noir		Tanque 101	148	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Lote 3	Barricas	286	Tinto Fino Seco
	Tannat	Lote 2	Barricas	321	Tinto Fino Seco
	Merlot		Tanque 102	283	Tinto Fino Seco
	Merlot		Tanque 57	282	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Riesling		Tanque 364	153	Vinho Base para Espumante
	Tannat	Lote 1	Barricas	320	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 103	235	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Riesling		Tanque 363	152	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Lote 2	Barricas	285	Tinto Fino Seco
	Tannat		Tanque 39	319	Tinto Fino Seco
	Marselan		Tanque 22	246	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Pinot Noir		Tanque 125	147	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon		Tanque 50	233	Tinto Fino Seco
	Prosecco		Tanque 108	195	Vinho Base para Espumante
	Alicante		Tanque 29	200	Tinto Fino Seco
	Moscato R2		Tanque 48	38	Branco Fino Seco Aromático A
	Cabernet Sauvignon		Tanque 27	234	Tinto Fino Seco
	Moscato R2		Tanque 132	36	Branco Fino Seco Aromático A
Moscato R2	1105	Engarrafado	40	Branco Fino Seco Aromático A	
Vinícola Salton	Tannat		Tanque 187	325	Tinto Fino Seco
	Merlot *		Tanque 140	62	Tinto Fino Seco Jovem
	Tannat		Tanque 181	324	Tinto Fino Seco
	Tannat		Tanque 166	323	Tinto Fino Seco
	Tannat		Tanque 281	322	Tinto Fino Seco
	Marselan		Tanque 182	247	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	15163	Engarrafado	99	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay		Tanque 19	97	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Riesling Itálico		Tanque 274	110	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Merlot		Tanque 185	64	Tinto Fino Seco Jovem
	Riesling Itálico		Tanque 188	109	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Vinícola Santa Augusta	Sauvignon Blanc*		Engarrafado	50

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

Avaliação Nacional de Vinhos *Safr* 2015

Degustadores de Seleção

Degustador	Empresa
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo
Adriano Miolo	Miolo Wine Group
Alberto Miele	Embrapa Uva e Vinho
Alejandro Cardozo	Cia Piagentini de Bebidas
Anderson de Cesaro	Villaggio Bassetti
Anderson Schmitz	Amazon Group
André Donatti	Vinícola Campestre
André Gasparin	Vinícola Don Affonso
André Peres Jr.	Cooperativa Vinícola Aurora
Antoninho Calza	Calza Júnior Ind. e Comércio
Antonio Czarnobay	Bodega Czarnobay
Ben-Hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana
Bruna Cristofoli	Four Trees Inteligência & Valor
Bruno Cisilotto	IFRS-BG
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse
Carlos Menegotto	Peterlongo Menegotto
Carlos Zanus	Vinícola Salton
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas
Celito Guerra	Embrapa Uva e Vinho
Cezar Azevedo	Vitisdei
Christian Bernardi	Natural Products
Claudia Stafenon	Biotecsul
Cristhian Ambrosi	Vinhos Finos Velha Cantina
Dácio Rubbo	Associação Brasileira de Enologia
Daiane Badalotti	Vinícola Salton
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido
Daniel Salvador	Vinícola Salvador
Daniel de Siqueira Ferreira	Miolo Wine Group
Darci Dani	AGAVI
Dario Crespi	Union Distillery Maltwhisky
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin
Diego Pasini	Vinícola Dom Hermínio
Dirceu Scottá	Vinícola Monte Lemos
Edegar Scortegagna	Luiz Argenta Vinhos Finos
Eder Caldart	Laboratório Lavin
Edvaldo Gallon	Vinícola Monte Lemos
Ernando Bortolini	Vinícola Dom Miguel
Fabiano Demoliner	Cooperativa Vinícola São João
Fábio Góes	Vinícola Góes
Fausto Filippin	Ever Brasil Ind. e Com.
Firmino Splendor	Adega Splendor
Firmino Splendor Júnior	Miolo Wine Group
Flavio Zilio	Cooperativa Vinícola Aurora
Franco Francescatto	Vêneto Mercantil
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Gabriela Poletto	Instituto Brasileiro do Vinho
Gilberto Carnieli	Laboratório de Referência Enológica
Gilberto Simonaggio	Miolo Wine Group
Gilson Berselli	Courmayeur do Brasil
Giovanni Ferrari	Chandon do Brasil
Heleno Facchin	BASF
Irineo Dall'Agnol	Embrapa Uva e Vinho
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Ivo Prezzi	Biotecsul
Jaime Fensterseifer	UCS
Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab

Degustador	Empresa
João Carlos Taffarel	Embrapa Uva e Vinho
João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
Joice Seidenfus	Vinícola Salton
Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
José Venturini	Casa Venturini Vinhos e Espumantes
Juarez Meneguzzo	Catafesta Indústria de Vinhos
Juciane Casagrande	Casa Valduga Vinhos Finos
Juliana Rossatto	Vinícola Don Giovanni
Júlio Meneguzzo	IFRS-BG
Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Laércio Spadari	Vêneto Mercantil
Larissa Bettú	Casa Valduga Vinhos Finos
Larissa Dias Ávila	IFRS-BG
Leandro Santini	Vinícola Perini
Leonardo Feyh	Amazon Group
Luciano Scomazzon	Chandon do Brasil
Luciano Vian	Vinhos Don Giovanni
Lucindo Copat	Vinícola Salton
Luiz Pozza	Casa Valduga Vinhos Finos
Maciel Ampese	Vinhos Don Giovanni
Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Maiquel Vignatti	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Marciel Vian	M. Vian Representações
Marcio Bonotto	Ever Brasil Ind. e Com.
Márcio Brandelli	Vinícola Almaúncia
Márcio Dallé	Chandon do Brasil
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Carlesso	Vinícola Carlesso
Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Maria Regina Flores	LNF Latino-Americana
Marina Santos	Vinha Unna
Michel Zignani	Vinícola Cave de Pedra
Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Patrícia Poggere	Luiz Argenta Vinhos Finos
Paula Schenatto	Aracuri Vinhos Finos
Paulo Rotava	Vinícola Monte Rosário
Paulo Tesser	Cooperativa São João
Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura
Raquel Bondan de Lima	Natural Products
Ricardo Morari	Vinícola Serra Gaúcha
Roberto Lazzarini	Cooperativa Vinícola Aurora
Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Rudimar Lorenzet	Irmãos Molon
Rudinei Pauletti	Antonio Basso e Filhos
Samuel Cervi	Vinícola Galiotto
Sandi Marina Corso	Vinícola Mena Kaho
Sergio De Costa	Vinícola La Cantina
Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Thiago Peterle	Dunamis Vinhos e Vinhedos
Thomas Bolzan	Sociedade de Bebidas Panizzon
Tiago Ferranti	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Tiago Lazzarotto	Sucos Monte Vêneto
Tiago Tonini	Vinícola Tonini
Vagner de Vargas Marchi	Associação Brasileira de Enologia
Valter Joel Ferrari	Amazon Group
Vinicius Cercato	Dunamis Vinhos e Vinhedos
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO | GRUPOS A e B



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO | GRUPOS C e D



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO | GRUPOS E e F



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO | GRUPOS G e H



Patrocínio



Apoio



Coordenação Técnica



Realização

