



*Avaliação
Nacional
de Vinhos*

Safra 2014

22ª EDIÇÃO | 27 DE SETEMBRO DE 2014
BENTO GONÇALVES | RS | BRASIL



Safra 2014

Perfil das amostras

Participaram desta edição 58 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, MG, e SP. No total foram inscritas 290 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (I) – 36 amostras; Branco Fino Seco Aromático (II) – 30 amostras; Tinto Fino Seco (III) – 125 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (IV) – 22 amostras; Vinho Base para Espumante (V) – 77 amostras.

O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I:** Chardonnay - 29; Peverella - 1; Pinot Grigio - 1; Riesling Itálico - 4; Viognier - 1. **Categoria II:** Gewürztraminer - 2; Malvasia Bianca -1; Malvasia de Cândia - 1; Moscato Branco - 5; Moscato Giallo - 6; Moscato R2 - 4; Sauvignon Blanc - 11. **Categoria III:** Alicante - 1; Ancellotta - 6; Arinarnoa - 2; Barbera - 1; Cabernet Franc - 5; Cabernet Sauvignon - 23; Malbec - 4; Marselan - 6; Merlot - 45; Pinot Noir - 2; Rebo - 1; Syrah - 2; Tannat - 22; Tempranillo - 1; Teroldego - 4. **Categoria IV:** Gamay Beaujolais - 2; Cabernet Franc - 2; Cabernet Sauvignon - 3; Merlot - 6; Pinot Noir - 6; Pinotage - 1; Syrah - 1; Tannat - 1. **Na Categoria V** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Chardonnay, Gamay, Gewürztraminer, Merlot, Pinot Noir, Prosecco, Riesling Itálico, Riesling Renano, Sauvignon Blanc, Trebbiano e Viognier.

Da avaliação de seleção

Os vinhos foram avaliados em 8 sessões, entre os dias 19 a 28 de agosto de 2014, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h30min. Participaram da avaliação 120 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. Diariamente eram degustadas, de 20 a 22 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	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
	André Peres Júnior
Diretores de Degustação	Gilberto Simonaggio
	Daniel Salvador
Diretor Cultural	Antonio Czarnobay
Diretores Técnicos em Viticultura	Carlos Abarzúa
	João Carlos Taffarel
Diretores Técnicos em Enologia	Edegar Scortegagna
	Samuel Cervi
Diretores Regionais Norte-Nordeste	Giuliano Elias Pereira
	Flavio Durante
Diretores Regionais Centro-Sul	Anderson De Césaró
	Átila Zavarise
Secretárias	Eliane Cerveira
	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
Cobertura Fotográfica	Raquel Piegas e Jeferson Soldi

Painel de Comentaristas

- **Ana Sofia Oliveira** | Consultora em Marketing de Vinhos | Portugal
- **Antonio Moacyr de Azevedo** | Médico | Brasil
- **Carlos Eduardo Galvão Bueno** | Empresário | Brasil
- **Christopher Cameron Fielden** | Consultor de Varejo | Inglaterra
- **Claudia Quini** | Presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho - OIV | Argentina
- **Fernando Gurucharri** | Presidente da União Espanhola de Degustadores | Espanha
- **Irineu Guarnier Filho** | Jornalista | Brasil
- **José Lez** | Presidente do Instituto Nacional de Vitivinicultura - INAVI | Uruguai
- **Juan Arizu** | Diretor da Associação de Enólogos da Argentina | Argentina
- **Juliano Perin** | Enólogo do Ano 2013 | Brasil
- **Sara Bodowsky** | Jornalista | Brasil
- **Selton Mello** | Ator | Brasil
- **Serge Dubois** | Presidente da União Internacional de Enólogos - UIOE | França
- **Susan Dawn McCraith** | Master of Wine | Inglaterra
- **Vinicius de Miranda Santiago** | Sommelier | Brasil
- **Sorteado**



Safra 2014

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), durante a degustação de confirmação, de 11/09/2014

Categoria: Vinho Base para Espumante

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): Na coloração é límpido, brilhante, de intensidade média e tonalidade amarelo palha/esverdeado. Nariz de boa intensidade, elegante, limpo/nítido e fino. Notas de cítrico, abacaxi, floral, maçã verde e flores brancas. Paladar de acidez presente/marcante, de bom volume, equilibrado, fresco, agradável e de retrogosto persistente.

Domno do Brasil. Amostra 248

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Pinot Noir/Riesling Itálico): Exame visual, límpido, brilhante/cristalino, de intensidade média, tonalidade amarelo esverdeado. Aroma elegante, com notas de cítrico, lima, abacaxi, maçã verde, frutas brancas e pêssego. No paladar é fino, tem acidez excelente, marcante e equilibrada, é fresco, com corpo médio e notas de cítrico. A persistência é média.

Chandon do Brasil. Amostra 260

3. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Pinot Noir): Aspecto límpido, brilhante, de tonalidade amarelo palha com reflexos de cor cobre. Nariz com boa intensidade, fino e elegante. É frutado, cítrico, com notas de frutas brancas, flores brancas e maçã verde. O sabor é limpo/nítido, com acidez marcante e equilibrada, bom corpo, bom volume e boa estrutura. É equilibrado, com notas de mineral e cítrico. Apresenta uma boa persistência.

Vinícola Geisse. Amostra 278

Categoria: Branco Fino Seco Não Aromático

4. RIESLING ITÁLICO: Aspecto límpido, brilhante, de baixa intensidade, tonalidade amarelo claro/esverdeado. No olfato tem uma média intensidade, limpo, com notas de frutado, cítrico, pera, abacaxi, maçã verde, floral, flores brancas e frutas brancas. O paladar tem uma baixa acidez, equilibrada, com bom volume de boca e estrutura. É leve, agradável, elegante e macio. Aparecem notas de maçã verde e cítrico. A persistência é média.

Vinícola Salton. Amostra 59

5. CHARDONNAY: Aspecto límpido, brilhante, de média intensidade, tonalidade amarelo claro/esverdeado. Olfato de média intensidade, nítido, elegante, fino e complexo. Aparecem descritores como mel, levedura, abacaxi, notas de cítrico, frutas brancas, pêssego, maçã e aromas "doces". No sabor, o ataque é doce, de acidez equilibrada/baixa, com boa estrutura. É intenso, equilibrado, de bom volume e corpo; fresco, agradável e harmonioso. Surgem notas de madeira, abacaxi e frutado. O retrogosto é persistente.

Vinícola Fazenda Santa Rita. Amostra 50

6. CHARDONNAY: O visual é límpido, brilhante, de média intensidade, amarelo palha, com reflexos esverdeados. No exame olfativo tem uma média/alta intensidade, é fino, complexo e elegante. Notas de madeira, baunilha, mel, abacaxi maduro, cítrico, melão, maçã, floral, pera e damasco. O paladar tem certa doçura, com acidez baixa, equilibrada. Tem uma boa estrutura, bom volume e bom corpo. É elegante, agradável e harmonioso. Repete no sabor as notas de madeira, com sutil amargor e boa persistência.

Vinícola Góes & Venturini. Amostra 52

7. CHARDONNAY: O aspecto é límpido, brilhante, de intensidade média. Tonalidade amarelo claro e esverdeado. O olfato é intenso e limpo, com notas de baunilha, mel, madeira, coco, frutado, cítrico, frutas brancas, frutas maduras, butiá, banana e compota de abacaxi. Sabor intenso, com ataque doce, de acidez equilibrada, bom corpo e bom volume. É equilibrado, elegante, agradável, harmonioso e fino. Tem no paladar notas de madeira, baunilha, coco e pera. É untuoso e persistente.

Cooperativa Vinícola Nova Aliança. Amostra 39

Categoria: Branco Fino Seco Aromático

8. MOSCATO GIALLO: Aspecto límpido, brilhante, de intensidade média, amarelo claro/esverdeado. No olfato tem uma intensidade média, é agradável, com notas de floral, jasmim, batata doce, rosas, mel, moscatel, maracujá, flor de laranjeira, mamão papaia e ervas-de-quintal. No sabor, tem certa doçura, é intenso, com acidez média/baixa, corpo médio, boa estrutura, equilibrado, estruturado, fresco, agradável, com notas de batata doce, moscatel, cítrico e mel. Apresenta boa persistência.

Vinícola Giacomin. Amostra 219

Categoria: Tinto Fino Seco Jovem

9. CABERNET SAUVIGNON: Vinho de aspecto límpido, brilhante, vermelho rubi/violáceo. No olfato é intenso e agradável. Tem notas de frutado, frutas vermelhas, amora, cereja, ameixa, framboesa e especiarias, baunilha e defumado. O sabor tem um toque doce, com acidez equilibrada. É harmonioso, aveludado, com taninos macios e leves, agradável. Tem um corpo médio e um bom volume. Sabor com notas de tostado e frutas vermelhas. A persistência é média.

Giacomin Ind. de Bebidas - Vinhos Hortência. Amostra 10

Categoria: Tinto Fino Seco

10. CABERNET FRANC: Vinho límpido, brilhante, de cor intensa, rubi intenso com reflexos violáceos. Boa viscosidade e lágrimas pigmentadas. No nariz tem uma intensidade média, é limpo, com notas de frutas vermelhas, amora, pimentão, especiarias, madeira, baunilha, cravo-da-índia, tabaco, pimenta preta, café e chocolate. O sabor tem certa doçura, com acidez marcante, volume e estrutura média, corpo médio e equilibrado. Os taninos são leves. Tem, ainda, notas de madeira, chocolate e couro. É persistente.

Vinícola Góes. Amostra 140

11. MERLOT: Vinho de aspecto límpido, brilhante, de coloração intensa e escura, tonalidade vermelho violáceo. No olfato tem uma intensidade média, é limpo e fino, apresenta notas de especiarias, cassis, amêndoas, uvas passas, frutas vermelhas (cereja, framboesa), amora, ameixa preta, frutas pretas, violetas, menta e sutil vegetal e pimentão. No paladar é harmonioso, apresenta uma acidez equilibrada, corpo e volume médio, equilibrado, agradável e elegante. Os taninos são macios e maduros. Expressa em boca notas de cassis. Persistência média.

Vinícola Perini. Amostra 156

12. MERLOT: Aspecto límpido, intenso, vermelho rubi/violáceo. No nariz tem uma intensidade média, é vinoso, com notas de especiarias, tostado, pimenta, cassis, framboesa, mirtilo, frutas maduras (ameixa, amora) e pimenta preta. Paladar intenso, de acidez equilibrada, de corpo médio, boa estrutura e bom volume. É equilibrado, com taninos marcantes. Apresenta uma média persistência.

Casa Valduga Vinhos Finos. Amostra 74

13. CABERNET SAUVIGNON: Vinho límpido, intenso, rubi com reflexos violáceos. No olfato é elegante, intenso, com notas de amora, frutas vermelhas, cassis, menta, eucalipto, baunilha, café, pimenta preta, tabaco e cacau. O sabor é intenso, apresenta uma acidez baixa, com corpo médio, bom volume e estrutura. É agradável e harmonioso, com taninos de boa qualidade. Tem notas de defumado, madeira, baunilha e café. É persistente no paladar.

Cooperativa Vinícola Aurora. Amostra 80

14. ANCELLOTTA: O aspecto é límpido, intenso e violáceo. O olfato é intenso, com notas de framboesa, violetas, ameixa, amora, cassis, sutil vegetal, especiarias, tabaco, pimenta, amêndoas, tostado, menta e cânfora. O sabor guarda certa doçura, a acidez é boa, com bom corpo, volume e estrutura. É intenso, equilibrado, com sutil adstringência. Tem notas de chocolate, café e especiarias. É potente e persistente.

Vinícola Don Guerino. Amostra 119

15. ANCELLOTTA: No exame visual é límpido, brilhante, intenso. A tonalidade é violácea intensa, com lágrimas pigmentadas. É atraente e de boa viscosidade. No nariz tem uma intensidade média, com notas de especiarias, café, pimenta preta, baunilha, tabaco, couro, cassis, frutas vermelhas, frutas pretas (ameixa, amora). É vinoso, com sutil nota de alecrim. No paladar tem uma acidez presente, um corpo médio, de bom volume e estrutura. É equilibrado, intenso, com taninos de boa qualidade. Tem sabor com notas de especiarias. Apresenta boa persistência e bom potencial de guarda.

Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava. Amostra 145

16. TANNAT: Aspecto límpido, intenso, de tonalidade violácea intensa. Lágrimas pigmentadas. Aroma intenso, com notas de frutas vermelhas maduras, amora, cassis e de especiarias, baunilha, madeira, tostado, café, tabaco e couro. O sabor é intenso, com ataque doce e acidez equilibrada. Apresenta um bom volume, bom corpo e estrutura. Os taninos são maduros e revelam potencial de guarda. Tem notas de especiarias, madeira e chocolate. Tem sabor persistente.

Estabelecimento Vinícola Valmarino. Amostra 95



Vinhos Seleccionados Safrá 2014

Empresa	Variedade	Tanque	Amostra	Categoria
Agropecuária Porto	Sauvignon Blanc	Tanque 08	199	Branco Fino Seco Aromático
Aracuri Vinhos Finos - Aliprandini e Meyer Vinhos Finos	Sauvignon Blanc	Engarrafado	200	Branco Fino Seco Aromático
Basso Vinhos e Espumantes	Tannat	Tanque 79	64	Tinto Fino Seco
Bueno Bellavista Estate	Pinot Noir	Barricas	2	Tinto Fino Seco Jovem
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay II	Tanque 38	231	Vinho Base para Espumante
	Merlot III*	Tanque 71	74	Tinto Fino Seco
	Arinarnoa I	Barricas	70	Tinto Fino Seco
	Tannat I	Barricas	75	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Tanque 24	230	Vinho Base para Espumante
	Tannat II	Tanque 80	76	Tinto Fino Seco
	Merlot V	Tanque 41	4	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot IV	Tanque 37	3	Tinto Fino Seco Jovem
Chandon do Brasil	Chardonnay/Pinot Noir/Riesling Itálico*	TF 40	260	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir/Riesling Itálico	P04	261	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir/Riesling Itálico	TF 26	257	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	TF 05	262	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon I*	Tanque 157	80	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Tanque 331	239	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay II	Tanque 325	29	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	Tanque 326	30	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Engarrafado	36	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Chardonnay III*	Tanque 13	39	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay/Riesling Renano	Tanque 8	244	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc	Tanque 14	204	Branco Fino Seco Aromático
	Chardonnay I	Tanque 19	37	Branco Fino Seco Não Aromático
Dal Pizzol Vinhos Finos	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 34	291	Vinho Base para Espumante
Domno do Brasil Ind. e Com. de Bebidas	Chardonnay III*	Tanque 23	248	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay II	Tanque 32	246	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay I	Tanque 35	245	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Chardonnay	Tanque 20	249	Vinho Base para Espumante
Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo	Merlot	Tanque 96	9	Tinto Fino Seco Jovem
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Tannat*	Tanque 10	95	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 27	250	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tanque 2	94	Tinto Fino Seco
Giacomin Indústria de Bebidas - Vinhos Hortência	Cabernet Sauvignon*	Tanque 35	10	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon	Tanque 36	306	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo I	Tanque 39	207	Branco Fino Seco Aromático
Luiz Argenta Vinhos Finos	Sauvignon Blanc II	Engarrafado	210	Branco Fino Seco Aromático
	Chardonnay II	Tanque 55	43	Vinho Base para Espumante
	Syrah I	Engarrafado	13	Tinto Fino Seco Jovem
Natural Products	Chardonnay	Tanque 46	44	Branco Fino Seco Não Aromático
Villaggio Bassetti Agronegócio	Cabernet Sauvignon	Barricas	106	Tinto Fino Seco
Vinícola Almadén	Chardonnay	Engarrafado	45	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Almaúnica	Merlot	Barricas	111	Tinto Fino Seco
	Syrah	Barricas	112	Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison	Merlot II	Tanque 50	114	Tinto Fino Seco

Vinhos Seleccionados Safra 2014



Empresa	Variedade	Tanque	Amostra	Categoria
Vinícola Don Guerino	Moscato Giallo II	Engarrafado	218	Branco Fino Seco Aromático
	Ancellotta*	Tanque E14	119	Tinto Fino Seco
	Teroldego I	Tanque E15	125	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo I	Engarrafado	217	Branco Fino Seco Aromático
	Merlot	Tanque E09	122	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Tanque E02	120	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Tanque B06	273	Vinho Base para Espumante
	Tannat I	Tanque E13	123	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	Engarrafado	49	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Fazenda Santa Rita	Chardonnay*	Tanques E e H	50	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir*	Tanque 17	278	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 25	277	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Engarrafado	275	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo*	Tanque 23	219	Branco Fino Seco Aromático
	Ancellotta	Tanque 58	133	Tinto Fino Seco
Vinícola Góes & Venturini	Chardonnay II*	Tanque 66	52	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot II	Tanque 4	136	Tinto Fino Seco
	Merlot III	Tanque 11	137	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	Tanque 16	51	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Góes	Cabernet Franc*	Tanque 45	140	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 28	285	Vinho Base para Espumante
Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava	Ancellotta*	Tanque 46	145	Tinto Fino Seco
	Teroldego	Tanque 34	148	Tinto Fino Seco
Vinícola Perini	Moscato Bianco R2 II	Tanque 510	222	Branco Fino Seco Aromático
	Merlot I*	Tanque 31	156	Tinto Fino Seco
	Marselan I	Tanque 21	154	Tinto Fino Seco
	Merlot III	Barricas 1	158	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	Tanque 135	150	Tinto Fino Seco
	Merlot V	Barricas 3	160	Tinto Fino Seco
	Tannat	Tanque 128	161	Tinto Fino Seco
	Merlot II	Tanque 897	157	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 122	295	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon IV	Tanque 136	153	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Merlot/Gammy	Tanque 42	293	Vinho Base para Espumante
	Vinícola Salton	Tannat I	Tanque 264	168
Tannat III		Tanque 276	170	Tinto Fino Seco
Tannat IV		Tanque 274	171	Tinto Fino Seco
Chardonnay		Tanque 060	299	Vinho Base para Espumante
Cabernet Franc II		Tanque 074	22	Tinto Fino Seco Jovem
Riesling Itálico*		Engarrafado	59	Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Salvador	Merlot	Tanque 37	173	Tinto Fino Seco
Vinícola Santo Emílio	Merlot II	Tanque 10	178	Tinto Fino Seco
Vinícola Suzin	Merlot	Tanque 23	179	Tinto Fino Seco
Vinícola Zanella	Chardonnay	Tanque 18	305	Vinho Base para Espumante

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



Safrá 2014

Degustadores de Seleção

Degustador	Empresa	Degustador	Empresa
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo	Joice Seidenfus	Vinícola Salton
Adriano Miolo	Vinícola Miolo	Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Alejandro Cardozo	Cia Piagentini	José Venturini	Vinícola Góes & Venturini
Alexandre Pessin	Casa Pessin	Juarez Meneguzzo	Catafesta Ind. de Vinhos
Anderson de Cesaro	Villaggio Bassetti	Juciane Casagrande	Casa Valduga Vinhos Finos
Anderson Schmitz	Amazon Group	Juliana Rossatto	Vinícola Don Giovanni
André Donatti	Vinícola Campestre	Juliano Perin	Chandon do Brasil
André Gasparin	Vinícola Don Affonso	Júlio Meneguzzo	IFRS - Campus Bento Gonçalves
André Peres Jr.	Cooperativa Vinícola Aurora	Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Angela Marcon	Associação Brasileira de Enologia	Laércio Spadari	Vêneto Mercantil
Antoninho Calza	Calza Júnior Ind. e Comércio	Larissa Bettú	Casa Valduga Vinhos Finos
Antonio Czarnobay	Bodega Czarnobay	Larissa Dias Ávila	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Átila Zavarize	Hermann Vinhos e Vinhas	Leandro Santini	Vinícola Perini
Ben-Hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana	Luciano Manfroi	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Bruna Cristófoli	Four Trees Inteligência & Valor	Luciano Scomazzon	Chandon do Brasil
Bruno Cisolotto	IFRS - Campus Bento Gonçalves	Lucindo Copat	Vinícola Salton
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino	Luiz Pozza	Casa Valduga Vinhos Finos
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse	Maciel Ampese	Vinícola Don Giovanni
Carlos Menegotto	Peterlongo Menegotto	Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Carlos Zanus	Vinícola Salton	Maiquel Vignatti	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas	Marciel Vian	M. Vian Representações
Celito Guerra	Embrapa Uva e Vinho	Marcio Bonotto	Ever Brasil Ind. e Com.
Christian Bernardi	Natural Products	Márcio Brandelli	Vinícola Almaúnica
Clóvis Boscato	Boscato Ind. Vinícola	Márcio Dallé	Chandon do Brasil
Cristhian Ambrosi	Vinhos Finos Velha Cantina	Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Dácio Rubbo	Associação Brasileira de Enologia	Marcos Carlesso	Casa Valduga Vinhos Finos
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil	Marcos Gabbardo	UNIPAMPA
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido	Marcos Vian	ENOVIT Assessoria
Daniel Salvador	Vinícola Salvador	Maria Inês Balsan	FISUL
Daniela Chesini	Chandon do Brasil	Michel Motter	Vinícola Casa Motter
Darci Dani	AGAVI	Michel Zignani	Vinícola Cave de Pedra
Dario Crespi	Union Distillery Maltwhisky	Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Delto Garibaldi	Laboratório LAVIN	Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Diego Pasini	Vinícola Dom Hermínio	Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Eder Caldart	Laboratório LAVIN	Paula Schenato	Aracuri Vinhos Finos
Edvaldo Gallon	Vinícola Monte Lemos	Paulo Giacomini	Coop. de Sucos Monte Vêneto
Ernando Bortolini	Vinícola Dom Miguel	Paulo Rotava	Vinícola Monte Rosário-Vinhos Rotava
Fabiano Demoliner	Cooperativa Vinícola São João	Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura - RS
Fábio Góes	Vinícola Góes	Regina Vanderlinde	UCS / IBRAVIN
Fábio Lenk	IFSP - Campus São Roque	Ricardo Morari	Estab. Vinícola Armando Peterlongo
Fausto Filippin	Ever Brasil Ind. e Com.	Roberto Lazzarini	Cooperativa Vinícola Aurora
Firmino Splendor	Adega Splendor	Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Flavio Zilio	Cooperativa Vinícola Aurora	Rudimar Lorenzet	Irmãos Molon
Franco Francescato	Vêneto Mercantil	Rudinei Pauletti	Antonio Basso & Filhos
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi	Samuel Cervi	Vinícola Galiotto
Gabriela Poletto	Instituto Brasileiro do Vinho	Sandra Valduga Dutra	Laboratório de Referência Enológica
Gilberto Carnieli	Laboratório de Referência Enológica	Sergio De Costa	Vinícola La Cantina
Gilberto Simonaggio	Vinícola Miolo	Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Gilson Berselli	Courmayeur do Brasil	Taís Klein	Vinícola Salton
Giseli Scopel	Vinícola Perini	Thiago Peterle	Dunamis Vinhos e Vinhedos
Heleno Facchin	BASF	Thomas Bolzan	Sociedade de Bebidas Panizzon
Hermes Bresolin	Union Distillery Maltwhisky	Vagner de Vargas Marchi	Associação Brasileira de Enologia
Irineo Dall'Agnol	Embrapa Uva e Vinho	Valter Joel Ferrari	Amazon Group
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João	Vanderlei Gazzí	Vinícola Gazzaro
Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni	Vanessa Stefani	Vinícola Geisse
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab	Vinicius Cercato	Dunamis Vinhos e Vinhedos
João Carlos Taffarel	Embrapa Uva e Vinho	Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS
João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos		



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO | GRUPOS A e B



Gilmar Gomes



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO | GRUPOS C e D



Gilmar Gomes



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO | GRUPOS E e F



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO | GRUPOS G e H

Patrocínio



Apoio



Colaboração



Coordenação Técnica



Realização



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA
Rua Matheus Valduga, 148 | Bento Gonçalves | RS
54 3452.6289 | enologia@enologia.org.br
www.enologia.org.br