



*Avaliação
Nacional
de Vinhos*

19ª edição | Safra 2011

24 de setembro de 2011
Bento Gonçalves | RS



Perfil de amostras

Participaram desta edição 72 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, PR, MG, BA e SP. No total foram inscritas 383 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (I) - 61 amostras; Branco Fino Seco Aromático (II) - 29 amostras; Rosé Seco (III) - 12 amostras; Tinto Fino Seco (IV) - 186 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (V) - 22 amostras; Vinho Base para Espumante (VI) - 73 amostras. O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I:** Chardonnay - 39; Peverella - 1; Pinot Grigio - 2; Prosecco - 2; Riesling Itálico - 7; Riesling Renano - 5; Viognier - 5. **Categoria II:** Gewürztraminer - 4; Malvasia - 2; Moscato Branco - 1; Moscato Giallo - 6; Moscato R2 - 5; Sauvignon Blanc - 11. **Categoria IV:** Ancellotta - 7; Aragonês - 1; Arinarnoa - 1; Barbera - 1; Cabernet Franc - 9; Cabernet Sauvignon - 62; Malbec - 2; Marselan - 8; Merlot - 53; Pinotage - 1; Rebo - 1; Refosco - 1; Shiraz ou Syrah - 3; Tannat - 30; Tempranillo - 1; Teroldego - 3; Touriga Nacional - 2, e na Categoria V: Cabernet Franc - 2; Cabernet Sauvignon - 3; Gamay - 2; Merlot - 5; Pinot Noir - 6; Shiraz ou Syrah - 2; Tannat - 2. Na **Categoria III** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo. Na **Categoria VI** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Chardonnay, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc, Grenache, Malvasia, Merlot, Moscato Branco, Nebbiolo, Pinot Noir, Prosecco, Riesling, Riesling Itálico, Semillon, Trebbiano, Viognier.

Da avaliação de seleção

Os vinhos foram avaliados em 16 sessões, entre os dias 5 a 26 de agosto de 2011, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9:30 h. Participaram da avaliação 113 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 4 grupos (4 sessões/grupo), com cerca de 28 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, aproximadamente, 27 amostras. 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), 14°C (rosés) e 17°C (tintos). A seleção dos 30% melhores vinhos, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana; para desempate, a média aritmética, seguida pelo desvio padrão. Importante salientar que as notas finais de cada vinho foram obtidas a partir do cálculo de 27 a 30 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	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 Gilberto Simonaggio
Diretor de Degustação	Juliano Perin
Diretor de Tecnologia de Informação	Leocir Bottega
Diretora Cultural	Geyce Salton
Diretores Técnicos em Viticultura	Carlos Abarzúa João Carlos Taffarel
Diretores Técnicos em Enologia	Edegar Scortegagna Flávio Zilio
Diretores Regional Centro-Sul	Átila Zavarise Marcos Vian
Diretores Regional Norte-Nordeste	Giuliano Elias Pereira Fábio Lenk
Secretárias	Eliane Cerveira Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora	Lucinara Masiero
Comissão Social	Vânia De Moura
Comissão de Degustação	Magda Salvador Jurema Schmidt Mauro Celso Zanús 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
Cobertura Fotográfica	Gilmar Gomes

Degustadores Comentaristas

- ADÃO VILLAVERDE
Deputado Estadual e Enófilo | Brasil
- BRUNO AGOSTINI
Jornalista do Jornal O Globo | Brasil
- CLAUDIA QUINI
Engenheira Agrônoma e Enóloga | Argentina
- CRISTINA PANDOLFI
Enóloga | Argentina
- ESTELA DE FRUTOS
Enóloga | Uruguay
- IRINEU GUARNIER
Jornalista do Grupo RBS | Brasil
- JEAN-LUCIEN CABIROL
Dr. Enologia | França
- JORGE ILHA GUIMARÃES
Presidente da Sociedade Brasileira de Cardiologia | Brasil
- JULIANA REIS
Sommelier Senac/SP | Brasil
- LUCINDO COPAT
Enólogo do Ano 2010 | Brasil
- LUIS HENRIQUE RIVOIRO
Editor da Revista Playboy | Brasil
- PATRÍCIA JOTA
Jornalista e Colunista de Vinhos | Brasil
- ROBERTO RABACHINO
Presidente da FISAR Internacional | Itália
- RONALDO PIETER DE GROOT
Jornalista | Holanda
- SÉRGIO HORMAZABAL
Enólogo - Vice-Presidente da Associação de Enólogos do Chile | Chile
- SORTEADO

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 25 enólogos, às cegas (inclusive da variedade), durante a degustação de confirmação, de 06/09/2011)



**Avaliação
Nacional
de Vinhos**
19ª edição | Safra 2011

Categoria: Vinho Base para Espumante

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): coloração límpida, brilhante, amarelo palha, tons esverdeados. Aroma discreto, elegante, com notas de mineral, frutas cítricas, rosas brancas, pera e maçã. No paladar tem intensidade média/baixa, uma acidez pronunciada (adequada ao estilo) e um corpo médio. Sabor com notas leves de amêndoa e retrogosto cítrico.

Domno do Brasil - amostra 125

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): coloração amarelo palha/esverdeado, intensidade média/baixa, aspecto límpido. Aroma de média intensidade, limpo, franco, predominando as notas de frutas cítricas, maçã verde, sutil abacaxi, jasmim, frutas brancas e pêssego. No sabor tem uma acidez marcante, de bom frescor. É equilibrado, de média persistência. Tem um bom volume, paladar nítido, com retrogosto agradável, que repete as notas cítricas do aroma.

Casa Valduga - amostra 261

Categoria: Branco Fino Seco Não Aromático

3. RIESLING ITÁLICO: vinho límpido, coloração de média intensidade, amarelo palha, com toques esverdeados. Tem aroma franco, elegante, de intensidade média, lembrando flores brancas, notas cítricas, nuances de pêssego, maçã verde, mel, peras maduras e abacaxi. Paladar de boa acidez, fresco, equilibrado; tem um bom volume e intensidade de boca, com corpo médio. Leve passagem por madeira, com notas de baunilha, coco e chocolate branco. A persistência é de média intensidade e agradável.

Cooperativa Vinícola Aurora - amostra 12

4. CHARDONNAY: coloração amarelo palha, claro, esverdeado, límpido. No olfato predominam as notas de cítrico, abacaxi, banana, flores brancas, maracujá, melão, pera madura, maçã e pêssego branco. É elegante e delicado. No paladar tem uma acidez discreta, é equilibrado, com bom frescor de sabor. Tem um corpo médio, uma boa persistência e um bom final de boca.

Cooperativa Vinícola Nova Aliança - amostra 317

5. CHARDONNAY: vinho de aspecto brilhante, coloração amarelo dourado. Aroma com notas de frutas maduras, abacaxi, ameixa branca, carambola, flores brancas, mel, maçã e pêssego. A presença de carvalho é percebida pelas notas de baunilha e coco. Tem um paladar com baixa acidez, é denso, harmônico, de elevada persistência (com notas de especiarias).

Vinícola Góes & Venturini - amostra 321

6. CHARDONNAY: vinho límpido, de média intensidade, coloração amarelo-dourado. No nariz tem uma intensidade média, com notas de mel, abacaxi, manteiga (da malolática) e nuances de madeira (baunilha, coco, tostado, chocolate branco). No paladar tem um toque inicial sutilmente doce, tem um bom corpo, com acidez de média intensidade. É agradável, equilibrado e de elevada persistência. No final de boca aparecem sutilmente as notas do carvalho (tostado).

Vinícola Don Giovanni - amostra 149

Categoria: Branco Fino Seco Aromático

7. MOSCATO R2: vinho límpido, coloração palha/claro, com reflexos dourados. Aroma de intensidade média/baixa, um pouco discreto para a categoria, mas muito fino e delicado. Apresenta notas florais, néctar, maçã verde, carambola, mamão papaia e uma delicada nota de moscato. Em boca tem uma sutil doçura no ataque, é elegante, harmônico, leve, nítido, de média persistência.

Vinícola Perini - amostra 213

8. MOSCATO GIALLO: vinho límpido, com coloração de baixa intensidade, tonalidade amarelo claro, pálido, com toques esverdeados. Aroma com média/alta intensidade, com notas de moscato, batata-doce, flores brancas, frutas cítricas, jasmim, pêssego, mamão papaia, cravo-da-índia, sálvia, maracujá e temperos (sálvia). O gosto é agradável, com uma certa doçura no ataque e uma correta acidez. É equilibrado, ligeiramente untuoso, de bom volume e média/alta persistência.

Vinícola Don Guerino - amostra 25

Categoria: Rosé Seco

9. ROSÉ (Cabernet Sauvignon): vinho límpido, brilhante, de coloração salmão, vermelho cereja/rosáceo. Aroma de média intensidade, com notas de morango, framboesa, cereja, groselha e amoras doces. É elegante, com leves notas de pêssego e vegetal. No sabor tem um ataque doce, é agradável, de média acidez; tem um bom corpo e estrutura. Tem uma média persistência, é equilibrado, com retrogosto agradável e intenso (morangos maduros).

Vinícola Almadén - amostra 379

Categoria: Tinto Fino Seco Jovem

10. MERLOT: coloração de média intensidade, tonalidade vermelho rubi. Nariz de média intensidade, acentuando-se as notas de frutas vermelhas, cereja, framboesa, morango e sutil vegetal. O sabor tem uma média intensidade, é elegante, fresco, jovial, equilibrado, com taninos macios e aveludados. Apresenta uma média persistência de sabor.

Vinhos Salton - amostra 204

Categoria: Tinto Fino Seco

11. MERLOT: coloração intensa, rubi/violáceo. Aroma vinoso, com notas de frutas vermelhas (framboesa), pretas (amoras) e cassis. Notas intensas de chocolate, café tostado, coco queimado e eucalipto. Paladar com ótimo ataque, equilibrado, de bom corpo e estrutura, com taninos macios. É redondo, de bom volume, com acidez correta e de retrogosto persistente.

Basso Vinhos e Espumantes - amostra 164

12. MERLOT: coloração intensa, violáceo/púrpura. Aroma de cereja, amora, mirtilo e morango. Notas de especiarias, cravo-da-índia, folhas secas, tabaco e discreto pimentão. Em boca tem uma acidez agradável, bom corpo, sabor equilibrado, com taninos maduros (suaves). Tem um sabor de médio volume, fino e de média persistência.

Luiz Argenta Vinhos Finos - amostra 287

13. SYRAH: coloração rubi intenso, com reflexos violáceos. No aroma destacam-se as notas de framboesa, eucalipto, café, pimenta-preta, cacau, passas, tabaco, chá-preto e torrefação. O sabor é rico, com uma acidez equilibrada, taninos maduros (macios), marcantes e de boa qualidade. Tem notas de especiarias, com retrogosto persistente.

Vinícola Almaúnic - amostra 245

14. CABERNET SAUVIGNON: aspecto com abundante formação de lágrimas na superfície da taça, coloração intensa, vermelho rubi, profundo, com reflexos violeta. Aroma de ameixa seca, frutas vermelhas, cassis, mentolado, couro, feno, marmelo, especiarias e tostado. Paladar com ataque sutilmente doce, encorpado, generoso/alcoólico (potente), com taninos marcantes/concentrados, contribuindo para a textura do vinho. Muito boa persistência de sabor, com retrogosto de especiarias.

Rasip Agropastoril - amostra 269

15. TANNAT: vinho de coloração intensa, de excelente aspecto, tonalidade vermelho rubi com reflexos violáceos. Nariz com notas de frutas maduras, amora, ameixa, framboesa, eucalipto (menta), especiarias, café, coco, pimenta-preta, cravo-da-índia e madeira tostada. Paladar robusto, com taninos marcantes, de qualidade, gosto equilibrado e acidez presente. É potente, complexo, e de muito boa persistência.

Vinícola Gheller - amostra 52

16. TANNAT: coloração rubi intenso, com toques violáceos. Aroma de média intensidade, de fruta madura, com notas de amoras, geleia, groselha, compota, eucalipto, tostado, chocolate e marmelo (calda). Paladar com certa doçura, de bom corpo, madeira bem equilibrada e de taninos macios. É persistente, com retrogosto prolongado e complexo.

Seival Estate - amostra 304

Vinhos Seleccionados Safra 2011

Empresa	Variedade	Tanque	Amostra	Categoria
Basso Vinhos e Espumantes	Merlot II*	T. 18	164	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato R2 I	T. 110	160	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Merlot III	T. 33	165	Vinho Tinto Fino Seco
	Teroldego	T. 114	167	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	T. 25	169	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot IV	T. 117	166	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	T. 119	170	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon IV	T. 22	172	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato R2 II	T. 115	161	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Ancellotta	T. 111	168	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	T. 19	163	Vinho Tinto Fino Seco
Calza Jr. Indústria e Comércio de Vinhos	Chardonnay	T. 02	270	Vinho Base para Espumante
Casa Geraldo Vinhos Finos	Merlot	T. 003	72	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	T. 004	70	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay*	T. 27	261	Vinho Base para Espumante
	Merlot II	T. 21	254	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir 1	T. 37	262	Vinho Base para Espumante
	Marselan 1	T. 81	252	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot III	T. 73	255	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir 2	T. 35	263	Vinho Base para Espumante
Merlot I	Barricas	253	Vinho Tinto Fino Seco	
Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos	Cabernet Franc	T. 410	41	Vinho Tinto Fino Seco
	Riesling Itáliaico	T. 419	37	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon II	T. 327	6	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	T. 320	3	Vinho Tinto Fino Seco
	Tannat I	T. 325	7	Vinho Tinto Fino Seco
	Riesling Itáliaico*	T. 323	12	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay IV	T. 329	15	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	T. 335	13	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot II	T. 339	4	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	T. 332	5	Vinho Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	T. 338	9	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	T. 336	1	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 182	10	Vinho Base para Espumante
Chardonnay III	Engarrafado	14	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático	
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	T. 100	117	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Chardonnay A1*	T. 11	317	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Cabernet Sauvignon D	T. 32	309	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay B1	T. 15	315	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay C	T. 22	316	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc	T. 49	312	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Cooperativa Vinícola São João	Merlot	T. 17	138	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	T. 146	141	Vinho Tinto Fino Seco
Domno do Brasil Indústria e Comércio de Bebidas	Chardonnay I*	T. 23	125	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 15	124	Vinho Base para Espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc	T. 1	143	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 50	142	Vinho Base para Espumante
Giacomin / Vinhos Hortência	Moscato Giallo	T. 34 e Engarrafado	132	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Hermann Vinhos e Vinhas	Cabernet Sauvignon Lote 03	T.20	89	Vinho Tinto Fino Seco
	Aragonês - Lote 04	T. 04	87	Vinho Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos	Merlot II*	T. 40	287	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	T. 42	286	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	T. 25	288	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 47	289	Vinho Base para Espumante
	Merlot III	T. 45	283	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Moët Hennessy do Brasil - Vinhos e Destilados	Riesling Itáliaico	TR 03	119	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	P 08	120	Vinho Base para Espumante
Pizzato Vinhas & Vinhos	Chardonnay	Engarrafado	233	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Rasip Agropastoril S.A.	Cabernet Sauvignon*	T. 158	269	Vinho Tinto Fino Seco

Vinhos Seleccionados Safra 2011

Empresa	Varietade	Tanque	Amostra	Categoria
Seival Estate	Tannat*	T. 102	304	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon 2	T. 91	302	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon 1	T. 24	301	Vinho Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional	T. 19	299	Vinho Tinto Fino Seco
	Gamay 11097	Engarrafado	296	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Tempranillo	T. 101	298	Vinho Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc 2	T. 150	293	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Sociedade de Bebidas Mioranza	Chardonnay I	T. 88	334	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Vinhos Salton S.A Indústria e Comércio	Chardonnay I	T. 241	174	Vinho Base para Espumante
	Merlot I*	T. 178	204	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot II	T. 71	203	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Franc I	T. 50	189	Vinho Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	T. 149	176	Vinho Base para Espumante
	Tannat I	T. 230	194	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo II	T. 90	187	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Vinícola Almadén	Riesling Renano I Lote 22	Engarrafado	369	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay IV	Engarrafado	364	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat I	T. 396	381	Vinho Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico III	T. 88	367	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico IV	Engarrafado	368	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Cabernet Sauvignon III*	T. 326	379	Vinho Rosé Fino Seco
	Tannat IV Lote 38	Engarrafado	360	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon IV	T. 327	380	Vinho Rosé Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I Lote 37	Engarrafado	377	Vinho Rosé Fino Seco
Cabernet Sauvignon II	Engarrafado	378	Vinho Rosé Fino Seco	
Vinícola Almaúnica	Syrah*	Barricas	245	Vinho Tinto Fino Seco
	Malbec	Barricas	246	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	Barricas	247	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	Barricas	244	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Campos de Cima	Tannat	T. 07	333	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Dom Cândido	Marselan I	T. 66	111	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	T. 63	110	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Don Giovanni	Chardonnay*	T. 23	149	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Don Guerino	Moscato Giallo Lote 05*	Engarrafado	25	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Chardonnay Lote 04	Engarrafado	27	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	T. E09	24	Vinho Base para Espumante
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir I	T. 18	126	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	T. 22	128	Vinho Base para Espumante
Vinícola Gheller	Tannat*	T. 13	52	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	Barricas	50	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Góes & Venturini	Chardonnay 03*	T. 66	321	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay 01	T. 67	318	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay 02	T.50e Engarrafado	322	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Lovara	Merlot	T. 27	18	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	T. 149	19	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Vinícola Miolo	Merlot 2	T. 104	280	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir II	T. 143	275	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir Lote 167	T. 167	277	Vinho Base para Espumante
	Merlot 1	Barricas	279	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot 3	T. 90	281	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Lemos	Cabernet Sauvignon	T. 16	61	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Ouro Verde	Shiraz 100411 I	T. 24	67	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Perini	Tannat I	T. 137	224	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato R2 III*	T. 48	213	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Riesling/Chardonnay	T. 41	227	Vinho Base para Espumante
	Marselan II	T. 20	219	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot III	T. 38	223	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Santo Emílio	Cabernet Sauvignon I	T. 10	82	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Zanella	Merlot	T. 8	353	Vinho Tinto Fino Seco



Safra 2011

Degustadores de Seleção

Degustador	Empresa
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo
Alberto Miele	Embrapa Uva e Vinho
Alejandro Cardozo	Grupo Decima
Alexandre Pessin	Casa Vinícola Pessin
Aline Fogaça	Vinícola Velho Amâncio
Altair Ferreira Amaral	Viti Vinícola Jolimont
Ana Paula Barros	IFPE - Campus Petrolina
Anderson De Cesaro	Villaggio Bassetti
Anderson Schmitz	Amazon Group
André Gasparin	Vinícola Don Affonso
André Peres Junior	Cooperativa Vinícola Aurora
André Tonet	Vinícola Cave de Angelina
Ângela Rossi Marcon	Laboratório de Referência Enológica
Antoninho Calza	Calza Júnior Ind. e Comércio
Antonio Czarnobay	Bodega Copetti & Czarnobay
Átila Zavarise	Vinícola Quinta da Neve
Ben-Hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana
Bruna Cristofoli	Cristofoli Indústria de Vinhos
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse
Carlos Menegotto	Peterlongo Menegotto
Carlos Zanus	Vinícola Salton
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas
Celito Guerra	Embrapa Uva e Vinho
Cláudia A. Stefenon	Bioteclus
Cleber Andrade	Vinícola Perini
Cleimar Reginato	Vinícola Santa Augusta
Cristhian Ambrosi	Vinhos Finos Velha Cantina
Cristiano Zorzan	Aracuri Vinhos Finos
Dácio Rubbo	Cooperativa Viti-Vinícola Pompéia
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil
Daniel Dall'Onder	Essência Natural
Daniel de Paris	Vinícola Dom Cândido
Daniel Fornari	Vinícola Peterlongo
Darci Dani	Associação Gaúcha de Vinicultores
Dario Crespi	Union Distillery Maltwhisky do Brasil
Diego Pasini	Vinícola Dom Hermínio
Dirceu Scottá	Dal Pizzol Vinhos Finos
Edemilson Bridi	M. A. Silva Cortiças
Eder Caldart	Laboratório Lavin
Edvaldo Gallon	Dal Pizzol Vinhos Finos
Ernando Bortolini	Vinícola Dom Miguel
Fabiane Veadrigo	Vinícola Veadrigo
Fábio Góes	Vinícola Góes
Fabio Lenk	IFSP - Campus São Roque
Fausto Filippin	Vinícola Ametista
Felipe Cesca	Vinícola Don Giovanni
Firmino Splendor	Adega Splendor
Firmino Splendor Junior	Adega Splendor
Flavio Novello	Cooperativa Nova Aliança
Flávio Pizzato	Pizzato Vinhas & Vinhos
Flávio Zílio	Cooperativa Vinícola Aurora
Franciele Luza	Associação Brasileira de Enologia
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Gabriela Poletto	Instituto Brasileiro do Vinho
Geyce Salton	Vistamontes Sucos Naturais
Gilberto Carnieli	Laboratório de Referência Enológica
Gilberto Simonaggio	Vinícola Miolo
Gisele Gugel	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Hermes Bresolin	Union Distillery Maltwhisky do Brasil

Degustador	Empresa
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Ivo Prezzi	Bioteclus
Jaime Fensterseifer	Universidade de Caxias do Sul
Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab
João Carlos Cainelli	Filtrare Comércio e Representações
João Carlos Taffarel	Embrapa Uva e Vinho
João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
Joice Seidenfus	Vinícola Salton
Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
José Venturini	Vinícola Góes & Venturini
Juarez Meneguzzo	Catafesta Ind. de Vinhos
Juciane Casagrande	Casa Valduga Vinhos Finos
Juliano Perin	Moët Hennessy do Brasil
Júlio Meneguzzo	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Laércio Spadari	Vêneto Mercantil
Larissa Dias Ávila	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Leandro Santini	Vinícola Perini
Leocir Bottega	Instituto Brasileiro do Vinho
Leonardo Haupt	Moët Hennessy do Brasil
Luciano Manfroi	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Luciano Vian	Vinícola Don Giovanni
Lucindo Copat	Vinícola Salton
Luiz Milani	Milatino Vinhos Finos
Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Maiquel Vignatti	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Márcio Bonotto	Ever Brasil Ind. e Comércio
Márcio Brandelli	Vinícola Almaúnica
Marcio Dallé	Moët Hennessy do Brasil
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Maria Regina Flores	LNF Latino-Americana
Mateus Valduga	Villaggio Grando
Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Nei Geraldo Razera	Vinícola Kranz
Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Odete Zorzi Tasca	Juvenal Brasil Cortiças
Patrícia Poggere	Vinícola Santo Emílio
Paulo Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura
Rafael Marson	Cave Marson Vinhos e Espumantes
Raquel Bondan de Lima	Villa Francioni Agronegócios
Regina Vanderlinde	IBRAVIN/UCS
Ricardo Haas	Vinícola Almadén
Ricardo Morari	Courmayeur do Brasil
Roberto Lazzarini	Cooperativa Vinícola Aurora
Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Rudinei Pauletti	Vinícola Casa Rodrigues
Samuel Cervi	Vinícola Galiotto
Sandra Valduga Dutra	Laboratório de Referência Enológica
Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Taís Klein	Vinícola Salton
Tiago Tonini	Vinhos Capoani
Vanderlei Gazzari	Vinícola Gazzaro
Vanessa Stefani	Vinícola Geisse
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS



Avaliação Nacional de Vinhos

19ª edição | Safra 2011



Degustadores de Seleção / Grupo I



Degustadores de Seleção / Grupo II



Degustadores de Seleção / Grupo III



Degustadores de Seleção / Grupo IV



Patrocínio:



Apoiadores:



Coordenação Técnica:



Colaboração:



Realização:



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA

Rua Matheus Valduga, 148 / Bento Gonçalves / RS

Tel. (54) 3452.6289 / www.enologia.org.br

enologia@enologia.org.br