



*Avaliação
Nacional
de Vinhos*
Safrá 2012

29 de setembro de 2012
Bento Gonçalves | RS

Perfil das amostras

Participaram desta edição 70 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, PR, MG, BA, PE e SP. No total foram inscritas 387 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (I) – 54 amostras; Branco Fino Seco Aromático (II) – 29 amostras; Tinto Fino Seco (III) – 206 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (IV) – 15 amostras; Vinho Base para Espumante (V) – 83 amostras.

O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I:** Chardonnay - 38; Chenin Blanc - 1; Peverella - 1; Pinot Grigio - 1; Riesling Itálico - 9; Viognier - 4. **Categoria II:** Gewürztraminer - 4; Malvasia de Cândia - 2; Moscato Bianco R2 - 4; Moscato Branco - 8; Moscato Giallo - 5; Sauvignon Blanc - 6. **Categoria III:** Alicante Bouchet - 1; Ancellotta - 10; Arinarnoa - 1; Cabernet Franc - 10; Cabernet Sauvignon - 61; Carménère - 1; Malbec - 4; Marselan - 10; Merlot - 52; Montepulciano - 1; Nebbiolo - 1; Petit Verdot - 1; Pinot Noir - 1; Pinotage - 2; Rebo - 1; Refosco - 1; Shiraz ou Syrah - 2; Tannat - 38; Tempranillo - 3; Teroldego - 3; Touriga Nacional - 2. **Categoria IV:** Gamay - 1; Cabernet Sauvignon - 1; Merlot - 3; Pinot Noir - 8; Shiraz ou Syrah - 1; Tempranillo 1. Na **Categoria V** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Malbec, Merlot, Montepulciano, Nebbiolo, Pinot Noir, Pinotage, Prosecco, Riesling Itálico, Riesling Renano, Semillon, Trebbiano e Viognier.

Da avaliação de seleção

Os vinhos foram avaliados em 16 sessões, entre os dias 10 a 31 de agosto de 2012, 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 4 grupos (4 sessões/grupo), com cerca de 30 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), 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 26 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	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 Gabriel Carissimi
Diretores de Degustação	Juliano Perin Gilberto Simonaggio
Diretor Cultural	Daniel Salvador
Diretores Técnicos em Vitivinicultura	Carlos Abarzúa João Carlos Taffarel
Diretores Técnicos em Enologia	Edegar Scortegagna Flávio Ângelo Zilio
Diretores Regionais Centro-Sul	Átila Zavarise Marcos Vian
Diretores Regionais Norte-Nordeste	Fábio Lenk Giuliano Elias Pereira
Secretárias	Eliane Cerveira 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
Cobertura Fotográfica	Gilmar Gomes

Painel de Comentaristas

- **ALBERTO MIELE**
Doutor em Enologia e Viticultura | Brasil
- **DANIEL DALLA VALLE**
Enólogo do Ano 2011 | Brasil
- **GILMAR PEDRUCCI**
Enólogo | Brasil
- **HORST KISSMANN**
Jornalista | Brasil
- **INÊS CRUZ**
Enóloga | Portugal
- **IRAN CASTRO**
Médico | Brasil
- **JOÃO LEME**
Presidente da Associação Brasileira de Alta Gastronomia | Brasil
- **JOSÉ ALCIDES MUNHOZ**
Diretor Vice-Presidente do Banco Bradesco | Brasil
- **JOSÉ LEZ**
Presidente do Instituto Nacional de Vitivinicultura | Uruguai
- **PAULUS OP TEN BERG**
Jornalista | Holanda
- **RENÉ GARCÍA**
Sommelier | Cuba
- **RICARDO GODOY**
Presidente da Associação de Profissionais em Enologia e Alimentos | Argentina
- **ROBERTO ZIRONI**
Pesquisador e Professor de Enologia | Itália
- **RONNY LAU WAI MAN**
Jornalista | China
- **SILVIA MASCELLA ROSA**
Jornalista | Brasil
- **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 30 enólogos, às cegas (inclusive da variedade), durante a degustação de confirmação, de 12/09/2012



Avaliação Nacional de Vinhos
Safra 2012

Categoria: Vinho Base para Espumante

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): aspecto límpido e brilhante; de pouca intensidade, amarelo-palha, com leve nuança esverdeada. Aroma limpo, franco, delicado, notas de flores brancas (grinalda), acácia, abacaxi, frutas cítricas, mel, banana, maçã verde e peras maduras. No paladar tem uma acidez marcante, equilibrado em álcool, corpo de média intensidade e bom volume. É persistente de sabor.

Domno do Brasil - amostra 191

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Pinot Noir): leve intensidade de cor, tonalidade amarelo-palha claro, esverdeado. No nariz apresenta uma intensidade média, é delicado, fino, com notas de frutas brancas, maçã, pera, pêssego, abacaxi, marmelo, frutas cítricas e leve floral. No sabor apresenta uma moderada acidez, boa cremosidade, é elegante e delicado, de boa intensidade e estrutura. Tem um bom volume e é persistente em boca.

Vinícola Miolo - amostra 97

3. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Pinot Noir): coloração brilhante, amarelo-palha, sutil nuança salmão. Aroma de média intensidade, fino, delicado, com notas de frutas maduras, cítrico, traços de levedura, maçã, mel, pêssego e flor de laranjeira. Paladar fino, de acidez pronunciada e de bom frescor. Médio corpo e bom volume. É leve, um pouco ligeiro, com retrogosto agradável.

Vinícola Geisse - amostra 67

Categoria: Branco Fino Seco Não Aromático

4. CHARDONNAY: aspecto brilhante, amarelo claro/esverdeado. Aroma de intensidade média, delicado, fino, floral, com notas de frutas cítricas, carambola, lima, maçã verde, pêssego, marmelo, pera, maracujá e sutil nota vegetal. Sabor com acidez viva, equilibrada, marcante, de médio corpo e média estrutura. Possui um bom volume, certa doçura, é leve e refrescante. O retrogosto é delicado e prolongado.

Luiz Argenta Vinhos Finos - amostra 259

5. CHARDONNAY: aspecto brilhante, amarelo-palha esverdeado. Aroma de média intensidade, elegante, fino, notas de banana, sutil frutas tropicais (goiaba, mamão, maracujá, melão e abacaxi). Também apresenta notas de cítrico, flores brancas, maçã e pera. Ainda, aroma de amêndoas, leve amanteigado e mel. Paladar com acidez equilibrada, justa, um médio corpo, macio, de bom volume e bom retrogosto. Possui um sutil amargor no final de boca e uma excelente persistência.

Vinícola Góes & Venturini - amostra 383

6. CHARDONNAY: coloração límpida, brilhante, amarelo (variações entre dourado leve a palha/esverdeado). Aroma intenso, elegante, fino, com notas de abacaxi, frutas de polpa branca, pêssego, banana, maracujá, melão, papaia e pera. Notas de cítrico e sutil baunilha. Paladar intenso, potente, agradável, equilibrado, elegante e de bom volume. A acidez é equilibrada, relativamente baixa. O sabor é nítido e bastante frutado, de boa untuosidade, bom corpo e volume, muito persistente.

Cooperativa Vinícola Nova Aliança - amostra 232

7. CHARDONNAY: coloração de média intensidade, límpido, brilhante, amarelo esverdeado. Aroma de boa intensidade, elegante, fino, com predomínio de notas de abacaxi, frutas maduras, sutil frutas tropicais, notas de amanteigado, toques de arruda e manjerição. Carvalho presente/marcante, com notas de baunilha, caramelo, amêndoas e intenso tostado. Paladar intenso, com ataque doce, equilibrado em acidez e no conjunto; é potente, encorpado, agradável, com um tom adequado do carvalho e boa persistência.

Basso Vinhos e Espumantes - amostra 218

Categoria: Branco Fino Seco Aromático

8. MOSCATO BIANCO R2: coloração límpida, brilhante, amarelo claro/pálido, com reflexos esverdeados. Aroma delicado, elegante, de média intensidade. Notas de ervas aromáticas (ex.: cidreira), flores de laranjeira, levemente herbáceo. Notas de mel, papaia, lichia, batata-doce e uvas moscatéis. Paladar fino, nítido, bem equilibrado, macio, agradável, de bom frescor e sutil doçura. A acidez é equilibrada, bom volume de boca, agradável e de ligeira persistência.

Vinícola Perini - amostra 358

Categoria: Tinto Fino Seco Jovem

9. GAMAY: coloração límpida, de média intensidade, tonalidade vermelho rubi. Aroma de média intensidade, vinoso, com notas de cereja, framboesa, amoras, frutas vermelhas, groselha e intenso morango. Paladar harmônico, com sutil doçura, agradável, leve, de médio corpo, redondo, equilibrado em acidez, jovial, de média persistência.

Vinícola Salton - amostra 319

Categoria: Tinto Fino Seco

10. TEROLDEGO: coloração brilhante, intensa, rubi intenso, com toques violáceos. Aroma nítido, fino, de média intensidade, com destacadas notas de frutas vermelhas - como a framboesa, amoras e ameixas - cassis, compota, geleia, cravo-da-índia, pimenta preta e mel. Paladar com um toque doce e equilibrado, de bom corpo e volume, média acidez, potente em álcool, taninos maduros e macios. Possui uma persistência de sabor e retrogosto agradável.

Don Guerino - amostra 86

11. MERLOT: coloração de média/alta intensidade, tonalidade vermelho rubi/escuro. Aroma de boa intensidade, com notas de ameixa preta, carvalho, especiarias, chocolate, baunilha, destacadas notas de café, coco, pimenta preta, tostado e passas. Paladar com ataque sutilmente adocicado, de bom volume, acidez equilibrada, taninos de qualidade e marcantes, médio corpo, macio, de sabor intenso e de longa persistência.

Vinícola Almaúncia - amostra 200

12. CABERNET SAUVIGNON: coloração rubi intenso, vivo, com reflexos violáceos. Aroma de boa intensidade, com sutis notas de amora, eucalipto/mentol, cassis, pimenta preta, chocolate, cravo-da-índia, tostado, café e sutil vegetal. O paladar tem uma acidez pronunciada, marcante, é agradável e de média estrutura. Os taninos são firmes, marcantes, revelando um bom potencial de envelhecimento. O gosto é agradável, com retrogosto persistente.

Guatambu Estância do Vinho - amostra 255

13. CABERNET SAUVIGNON: coloração intensa, profunda, vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos. Aroma de média intensidade, com notas de frutas vermelhas (framboesa e ameixa) e frutas negras. Também com notas de cassis, pimenta-preta, compota e, da madeira: especiarias, canela, baunilha e pão torrado. Possui um leve toque vegetal. No paladar tem um toque doce, com acidez equilibrada, bom corpo e estrutura. É potente, com leve adstringência, com bom potencial de envelhecimento e boa persistência.

Cooperativa Vinícola Aurora - amostra 172

14. MARSELAN: coloração bastante intensa, tonalidade vermelho-violáceo. Aroma intenso, complexo, com notas de frutas vermelhas (amoras, ameixas e framboesa), cassis, frutas escuras e especiarias - coco, chocolate/cacau, baunilha, cravo-da-índia, café e tostado. Paladar de bom ataque e equilíbrio; acidez marcante, corpo médio, sabor concentrado, de taninos maduros, de bom volume, boa estrutura, ainda com leve adstringência (revelando bom potencial de evolução), muito persistente de sabor.

Casa Valduga - amostra 152

15. TANNAT: excelente coloração, vermelho, com fortes traços violáceos. Aroma de boa intensidade, frutas vermelhas maduras, framboesa, ameixas, amoras pretas. Também, notas de compota, couro, eucalipto, menta, frutas passas, café e tostado, pimenta-do-reino. Paladar com ataque inicial doce, acidez moderada, bom corpo, média complexidade, boa estrutura. Sabor agradável, de boa persistência e bom final de boca.

Antonio Dias Vinhos Finos - amostra 225

16. TANNAT: coloração intensa, de tonalidade vermelho escuro, com tons violáceos intensos. Aroma de boa intensidade, com notas de cassis, geleia, compota, frutas vermelhas maduras, mirtilo e framboesa, amoras e ameixas passas. É complexo, com notas de baunilha, chocolate, pimenta-preta, madeira, tostado, menta e couro. O paladar é denso, com um ataque doce; é potente em álcool, de bom volume, aveludado, com taninos maduros, que atribuem um bom corpo e grande estrutura, e bom potencial de envelhecimento. O final de boca é longo e agradável.

Vinícola Almadén - amostra 401





Vinhos Seleccionados Safra 2012

Empresa	Variedade	Tanque	Amostra	Categoria
Aliprandini e Meyer Vinhos Finos Ltda	Chardonnay	T. TA3 e Barricas	1	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Antonio Dias Vinhos Finos Ltda	Tannat*	T. 29	225	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	T. 23	224	Vinho Tinto Fino Seco
Basso Vinhos e Espumante Ltda	Chardonnay*	Engarrafado	218	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Moscato Branco	T. 94	217	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Moscato Branco	T. 78	216	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Boscato Indústria Vinícola Ltda	Chardonnay	Engarrafado	42	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Casa Geraldo Vinhos Finos	Moscato Branco	T. 78	226	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Casa Valduga Vinhos Finos Ltda	Marselan II*	Barricas	152	Vinho Tinto Fino Seco
	Marselan III	Barricas	151	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot II	Barricas	154	Vinho Tinto Fino Seco
	Arinarnoa	Barricas	142	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	T. 26	144	Vinho Base para espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 48	145	Vinho Base para espumante
	Chardonnay	T. 58	143	Vinho Base para espumante
	Tannat	T. 11	157	Vinho Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos Ltda	Ancellotta	T. 46	33	Vinho Tinto Fino Seco
Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos Ltda	Petit Verdot	T. A 2	20	Vinho Tinto Fino Seco
	Tannat I	Barricas	19	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	T. 409	18	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Cooperativa Vinícola Aurora Ltda	Cabernet Sauvignon IV*	T. 152	172	Vinho Tinto Fino Seco
	Ancellotta II	T. 162	163	Vinho Tinto Fino Seco
	Rebo	T. 169	182	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	T. 337	170	Vinho Tinto Fino Seco
	Teroldego	T. 326	186	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot/Cabernet Franc/Pinotage	T. 100	164	Vinho Base para espumante
	Cabernet Franc III	T. 316	168	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay IV	T. 329	176	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	T. 322	175	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay I	Engarrafado	173	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Pinot Noir II	Engarrafado	188	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Cooperativa Vinícola Garibaldi Ltda	Chardonnay	Engarrafado	41	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Vinícola Nova Aliança Ltda	Chardonnay I*	T. 15	232	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	T. 11	235	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	T. 48	233	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay IV	Engarrafado	234	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Dal Pizzol Vinhos Finos Ltda	Chardonnay/Pinot Noir	T. 27	131	Vinho Base para espumante
Dezem Vinhos Finos Ltda	Cabernet Sauvignon	T. 11	246	Vinho Tinto Fino Seco
Domno do Brasil Ind. e Com. de Bebidas Ltda	Chardonnay II*	T. 26	191	Vinho Base para espumante
	Chardonnay/Pinot Noir I	T. 23	190	Vinho Base para espumante
	Chardonnay I	T. 13 e 15	189	Vinho Base para espumante
Don Guerino	Tannat	T. E 12	88	Vinho Tinto Fino Seco
	Teroldego*	T. E 13	86	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	T. E 03	87	Vinho Tinto Fino Seco
	Ancellotta	T. E 17	90	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	Engarrafado	92	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Merlot	T. E 02	89	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	T. E 14	94	Vinho Base para espumante
	Chardonnay I	Engarrafado	91	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
Dunamis Vinhos e Vinhedos Ltda	Tannat	T. 71 a 97	130	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	T. 51	125	Vinho Base para espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino Ltda	Cabernet Sauvignon	T. 7	138	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay	T. 9	136	Vinho Base para espumante
Fortaleza do Seival Vineyards Ltda	Tempranillo	T. 172	115	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	T. 137	110	Vinho Tinto Fino Seco
Giacomin Ind. de Bebidas Ltda - Vinhos Hortência	Moscato Branco	T. 36 e Engarraf.	248	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Guatambu Estância do Vinho	Cabernet Sauvignon*	Barricas	255	Vinho Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos Ltda	Chardonnay I*	Engarrafado	259	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc	T. 58	261	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Moët Hennessy do Brasil-Vinhos e Destilados Ltda	Pinot Noir/Chardonnay	Pileta 19	211	Vinho Base para espumante
	Riesling Itálico	TF13	205	Vinho Base para espumante



Vinhos Seleccionados Safra 2012

Empresa	Varietade	Tanque	Amostra	Categoria
Rasip Agropastoril S/A	Cabernet Sauvignon II	T. 108	82	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon I	T. 99	81	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot I	T. 98	83	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot II	T. 87	84	Vinho Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	T. 25	85	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Almadén Ltda	Tannat II*	Barricas	401	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Almaúnica Ltda	Merlot*	Barricas	200	Vinho Tinto Fino Seco
	Syrah	Barricas	198	Vinho Tinto Fino Seco
	Malbec	Barricas	199	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison Ltda	Merlot II	T. 50	342	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra Ltda	Chardonnay	T. 75	46	Vinho Base para espumante
Vinícola da Paz	Tannat	T. 39	26	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola do Vale do São Francisco Ltda	Tannat	T. 18	339	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Dom Cândido Ltda	Marselan	T. 62	76	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Franco Italiano Ltda	Cabernet Franc	T. 12	344	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Galiotto Ltda	Cabernet Sauvignon	T. 78 e Barricas	388	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot	T. 75	389	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Geisse Ltda	Chardonnay/Pinot Noir I*	T. 53	67	Vinho Base para espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 54	69	Vinho Base para espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 14	64	Vinho Base para espumante
	Chardonnay	T. 23	66	Vinho Base para espumante
	Pinot Noir	T. 24	65	Vinho Base para espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 04	70	Vinho Base para espumante
Vinícola Góes & Venturini Ltda	Chardonnay II*	T. 47	383	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat III	Barricas	380	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	T. 44	382	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay III	T. 67	384	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat IV	T. 3	381	Vinho Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo Ltda	Chardonnay/Pinot Noir*	T. 144	97	Vinho Base para espumante
	Merlot I	T. 133	101	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot II	T. 100	102	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	T. 104	100	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 164	98	Vinho Base para espumante
Vinícola Ouro Verde Ltda	Shiraz	T. 22	327	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Perini Ltda	Cabernet Sauvignon V	T. 366	364	Vinho Tinto Fino Seco
	Marselan II	T.896 e Barricas	367	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot III	T. 61	370	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon IV	T. 123	363	Vinho Tinto Fino Seco
	Moscato Bianco R2 IV*	T. 902	358	Vinho Branco Fino Seco Aromático
	Tannat	T. 129	372	Vinho Tinto Fino Seco
	Ancellotta	T. 130	359	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot II	T. 34	369	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot IV	Barricas	371	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Riesling Itálico	T. 41	374	Vinho Base para espumante
	Moscato Bianco R2 III	T. 132	357	Vinho Branco Fino Seco Aromático
Vinícola Salton S.A	Gamay *	Engarrafado	319	Vinho Tinto Fino Seco Jovem
	Marselan	T. 97	308	Vinho Tinto Fino Seco
	Ancellotta	T. 164	301	Vinho Tinto Fino Seco
	Teroldego	T. 223	317	Vinho Tinto Fino Seco
	Tannat IV	T. 112D	316	Vinho Tinto Fino Seco
	Chardonnay V	Barricas	295	Vinho Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat II	T. 244	314	Vinho Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc II	T. 158	318	Vinho Tinto Fino Seco
	Merlot III	T. 142	311	Vinho Tinto Fino Seco
	Pinot Noir II	T. 228	325	Vinho Base para espumante
	Chardonnay	T. 240	322	Vinho Base para espumante
	Moscato Giallo	T. 66	300	Vinho Branco Fino Seco Aromático

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

Degustadores de Seleção

Degustador	Empresa	Degustador	Empresa
Alberto Miele	Embrapa Uva e Vinho	Giseli Scopel	Vinícola Perini
Abel Lisboa	Vinhos Don Laurindo	Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo	Jamur Mascarello	Adega Mascarello
Alejandro Cardozo	Grupo Decima	Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni
Altair Ferreira Amaral	Viti Vinícola Jolimont	Jefferson S. Nunes	Laboratório Enolab
Anderson de Cesaro	Villaggio Bassetti	João Carlos Cainelli	Filtrare Comércio e Representações
Anderson Schmitz	Cooperativa Agrícola São Joaquim	João Carlos Taffarel	Embrapa Uva e Vinho
André Donatti	Vinícola Campestre	João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
André Gasparin	Vinícola Don Affonso	Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
André Larentis	Vinhos Larentis Ltda	José Venturini	Vinícola Góes & Venturini
André Prasniski	Vinícola Salton	Juarez Meneguzzo	Catafesta Ind. de Vinhos
André Tonet	Vinícola Cave de Angelina	Juciane Casagrande	Casa Valduga Vinhos Finos
Angela Marcon	Laboratório de Referência Enológica	Júlio Meneguzzo	IFRS-Campus Bento Gonçalves
Antoninho Calza	Calza Júnior Ind. e Comércio	Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Antonio Czarnobay	Bodega Copetti & Czarnobay	Laércio Spadari	Vêneto Mercantil
Ben-Hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana	Larissa Bettú	Casa Valduga Vinhos Finos
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino	Larissa Dias Ávila	IFRS-Campus Bento Gonçalves
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse	Leandro Santini	Vinícola Perini
Carlos Menegotto	Peterlongo Menegotto	Leonardo Haupt	Chandon do Brasil
Carlos Zanus	Vinícola Salton	Lucas Dalmagro	Cooperativa Vinícola Aurora
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas	Luciano Vian	Vinícola Don Giovanni
Celito Guerra	Embrapa Uva e Vinho	Lucindo Copat	Vinícola Salton
Cláudia A. Stefenon	Biotecsul Tecnologia em Alimentos	Luiz Milani	Milantino Vinhos Finos
Cleimar Reginato	Vinícola Santa Augusta	Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Cristhian Ambrosi	Vinhos Finos Velha Cantina	Maiquel Vignatti	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Dácio Rubbo	Cooperativa Viti-Vinícola Pompéia	Marciel Vian	M. Vian Representações Comerciais
Daiane Badalotti	Vinícola Salton	Marcio Bonotto	Ever Brasil Indústria e Comércio
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil	Márcio Brandelli	Vinícola Almaúncia
Daniel Dall'Onder	Coop. Agrícola Afredochoavense	Márcio Dallé	Chandon do Brasil
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido	Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Darci Dani	Associação Gaúcha de Viticultores	Marcos Carlesso	Casa Valduga Vinhos Finos
Dario Crespi	Union Distillery Maltwhisky do Brasil	Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin	Maria Inês Balsan	Faculdade FISUL
Diego Pasini	Vinícola Dom Hermínio	Mateus Valduga	Villagio Grando
Dirceu Scottá	Dal Pizzol Vinhos Finos	Michel Motter	Vinícola Casa Motter
Edemir Ceppo	Vinícola da Paz	Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Eder Caldart	Laboratório Lavin	Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Edvaldo Gallon	Dal Pizzol Vinhos Finos	Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Elton Viapiana	Vinícola Viapiana	Odete Tasca	Juvenal Brasil Cortiças
Ernando Bortolini	Vinícola Don Miguel	Paulo Giacomini	Coop. de Sucos Monte Vêneto
Fabiane Veadrigo	Vinícola Veadrigo	Paulo Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Fabiano Demoliner	Fed. Cooperativas Vinícolas do RS	Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura do RGS
Fábio Góes	Vinícola Góes	Rafael Marson	Cave Marson Vinhos e Espumantes
Fausto Filippin	Vinícola Laurentia	Regina Vanderlinde	Universidade de Caxias do Sul
Firmino Splendor	Adega Splendor	Ricardo Morari	Est. Vinícola Armando Peterlongo
Firmino Splendor Junior	Vinícola Miolo	Roberto Lazzarini	Cooperativa Vinícola Aurora
Flavio Novello	Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Ronaldo Zorzi	Juvenal Brasil Cortiças
Flavio Pizzato	Pizzato Vinhas & Vinhos	Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Flávio Zílio	Cooperativa Vinícola Aurora	Samuel Cervi	Vinícola Galiotto
Franciele Luza	Associação Brasileira de Enologia	Sandi Marina Corso	Chandon do Brasil
Franco Francescato	Vêneto Mercantil	Sandra Valduga Dutra	Laborat. de Referência Enológica
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi	Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Gabriela Poletto	Instituto Brasileiro do Vinho	Taís Klein	Vinícola Salton
Geyce Salton	Vistamontes Sucos Naturais	Thiago Peterle	Dunamis Vinhos Finos
Gilberto Carnielli	Laboratório de Referência Enológica	Thomas Bolzan	Sociedade de Bebidas Panizzon
Gilberto Pedrucci	Vinícola Casa Pedrucci	Tiago Tonini	Vinhedos Capoani
Gilberto Simonaggio	Vinícola Miolo	Vanessa Stefani	Vinícola Geisse
Gilson Berselli	Courmayeur do Brasil	Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS
Gisele Gugel	IFRS-Campus Bento Gonçalves	Werner Schumacher	Associação Brasileira de Enologia





Avaliação Nacional de Vinhos

Safra 2012

Fotos: Gimmar Gomes



GRUPO 1 | DEGUSTADORES DE SELEÇÃO



GRUPO 2 | DEGUSTADORES DE SELEÇÃO



GRUPO 3 | DEGUSTADORES DE SELEÇÃO



GRUPO 4 | DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

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