



Avaliação Nacional de Vinhos

Safra 2013

21ª EDIÇÃO | 28 DE SETEMBRO DE 2013
BENTO GONÇALVES | RS | BRASIL



safr a 2013

Perfil das amostras

Participaram desta edição 63 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, PR, MG, BA e SP. No total foram inscritas 309 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (I) – 47 amostras; Branco Fino Seco Aromático (II) – 29 amostras; Tinto Fino Seco (III) – 134 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (IV) – 17 amostras; Vinho Base para Espumante (V) – 82 amostras.

O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I:** Chardonnay - 33; Peverella - 1; Pinot Grigio - 1; Chenin Blanc - 1; Riesling Itálico - 8; Viognier - 3. **Categoria II:** Gewürztraminer - 4; Malvasia de Cândia - 1; Moscato Branco - 4; Moscato Giallo - 4; Moscato R2 - 4; Sauvignon Blanc - 12. **Categoria III:** Ancellotta - 5; Barbera - 1; Cabernet Franc - 5; Cabernet Sauvignon - 28; Malbec - 2; Marselan - 8; Merlot - 44; Petit Verdot - 2; Rebo - 1; Refosco - 1; Shiraz ou Syrah - 2; Tannat - 29; Tempranillo - 1; Teroldego - 3; Touriga Nacional - 2. **Categoria IV:** Gamay Beaujolais - 2; Cabernet Franc - 3; Cabernet Sauvignon - 3; Merlot - 5; Pinot Noir - 3, Shiraz ou Syrah - 1. Na **Categoria V** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Pinotage, Riesling Itálico, Riesling Renano, Semillon, Syrah, Trebbiano, Viognier.

Da avaliação de seleção

Os vinhos foram avaliados em oito sessões, entre os dias 20 a 29 de agosto de 2013, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h30min. Participaram da avaliação 120 profissionais, todos com experiência em degustação, divididos em oito grupos (duas 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, aproximadamente, 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	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 César o
	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
Comissão de Amostras	Raul Luiz Ben
Serviço do Vinho	Luíza Merlini Garcia Dallagnoll
	Bruno Zorzer Larentis
Cobertura Fotográfica	Gilmar Gomes

Painel de Comentaristas

- **Dirceu Scottá** | Enólogo do Ano 2012 | Brasil
- **Roberto Rabachino** | Presidente da FISAR Internacional | Itália
- **Hernán Amenabar** | Vice-Presidente da UIOE | Chile
- **Charlie Tecchio Colonetti** | Chef | Brasil
- **Maria Hunt** | Jornalista | Canadá
- **Manuel Luz** | Sommelier | Brasil
- **Christian Burgos** | Publisher | Brasil
- **Richard Barrett** | Enólogo | Austrália
- **Eckhard Supp** | Jornalista | Alemanha
- **Antonio Cesa Longo** | Presidente da AGAS | Brasil
- **Adilson Carvalho Junior** | Empresário | Brasil
- **Jairo Monson de Souza Filho** | Médico | Brasil
- **Suzana Barelli** | Jornalista | Brasil
- **Alceu Dalle Molle** | Presidente do Conselho Deliberativo do IBRAVIN | Brasil
- **Edgard Reymann** | 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 29 enólogos, às cegas (inclusive da variedade), durante a degustação de confirmação, de 13/09/2013)

Categoria: Vinho Base para Espumante

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Pinot Noir): Vinho límpido, amarelo palha (leve dourado), com reflexos esverdeados e castanhos. O olfato é intenso, nítido, com notas de abacaxi, frutas cítricas, maçã verde, pêssego, flores brancas e sutil tostado. No paladar apresenta uma boa acidez, bom volume e corpo leve. Tem uma estrutura média, com sutil amargor no final da boca. É muito equilibrado, com média persistência.

Vinícola Geisse Ltda. - amostra 219

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Riesling Itálico/Chardonnay/Pinot Noir): Vinho de aspecto brilhante, tonalidade amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz é intenso, destacando-se as notas de cítrico, abacaxi, pêssego, floral, melão, carambola e banana. Em boca é elegante, tem uma boa intensidade de sabor, com uma acidez moderada; é equilibrado, de corpo médio e de bom volume. O retrogosto é agradável e de boa persistência.

Chandon do Brasil - amostra 66

3. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): Vinho de aspecto límpido, intensidade média, amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma elegante, fino e franco, com predominância de notas de flores brancas, toques de frutas cítricas (ex: lima), maçã verde, abacaxi, frutas de polpa branca (pera e pêssego). No paladar apresenta uma acidez marcante, refrescante. Tem um corpo leve, bom equilíbrio acidez/álcool, é limpo, com boa persistência de sabor e retrogosto frutado.

Casa Valduga Vinhos Finos Ltda. - amostra 86

Categoria: Branco Fino Seco Não Aromático

4. RIESLING ITÁLICO: Vinho límpido, amarelo palha, com toques esverdeados. No olfato apresenta notas de carambola, abacaxi, melão, pêssego, frutas cítricas e nuances de floral (jasmim e rosas). O sabor tem uma acidez equilibrada, é potente em álcool, com certa untuosidade. Tem um bom volume, sabor sutil de carvalho e uma longa persistência, com retrogosto agradável e frutado.

Cooperativa Vinícola Aurora Ltda. - amostra 39

5. CHARDONNAY: Vinho límpido, brilhante, de tonalidade amarelo, com fortes tons esverdeados. Tem um aroma fino e nítido, rico em descritores aromáticos: banana, maçã, pera, pêssego, abacaxi e frutas cítricas. Tem um sabor agradável, fino, equilibrado, elegante, de acidez correta.

Cooperativa Vinícola Nova Aliança Ltda.- amostra 112

6. CHARDONNAY: Vinho límpido, de tonalidade amarelo-palha. No nariz é intenso, com notas de goiaba, maracujá, abacaxi, frutas brancas e sutil notas de arruda, ervas e broto de tomate. O paladar é agradável, fino, de bom corpo e macio. Tem um sabor intenso, fresco, de acidez moderada, bom volume, certa untuosidade e longa persistência.

Vinícola Góes & Venturini Ltda.- amostra 232

7. CHARDONNAY: Vinho límpido, amarelo esverdeado. Aroma delicado com predominância de notas de frutas cítricas, flores brancas, maçã (intenso), pêssego, frutas brancas maduras, baunilha e caramelo. No sabor tem uma certa doçura (do início ao final da boca), uma acidez marcante, é equilibrado e refrescante. É untuoso e apresenta um bom corpo. Tem um retrogosto intenso e longo.

Luiz Argenta Vinhos Finos Ltda.- amostra 140

Categoria: Branco Fino Seco Aromático

8. SAUVIGNON BLANC: Vinho límpido, amarelo pálido/palha, com tons esverdeados. Aroma delicado, elegante, de média intensidade, com notas de aspargos, sálvia, herbáceo leve, broto de tomate, frutas tropicais (maracujá), pêssego e frutas cítricas. O paladar é agradável, refrescante, intenso, de boa estrutura. Tem um bom volume de boca e uma persistência média/longa.

Vinícola Miolo Ltda - amostra 242

Categoria: Tinto Fino Seco Jovem

9. CABERNET FRANC: Vinho límpido, brilhante, de intensidade média e coloração rubi. Aroma com notas destacadas de frutas vermelhas, framboesa, cereja, morango, groselha e amora; é elegante e de boa nitidez. No paladar é agradável, fácil de beber, ainda que com acidez marcante. É leve e macio, de média estrutura em taninos. Apresenta um conjunto harmônico, com média persistência de sabor.

Vinícola Salton S.A. - amostra 317

Categoria: Tinto Fino Seco

10. TEROLDEGO: Vinho de tonalidade violeta intensa. Aroma complexo, com notas de amora, frutas pretas e vermelhas. Tem notas de couro, especiarias (café, cravo-da-índia, noz moscada) e tostado. O paladar é intenso e apresenta uma acidez marcante, com um corpo médio. Os taninos são agradáveis e macios. Apresenta um sabor de média/alta persistência.

Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava - amostra 213

11. TEROLDEGO: Vinho de tonalidade rubi intenso. Aroma com notas de compota, geleia, ameixa preta, frutas pretas e vermelhas. Tem notas de carvalho, com predominância de baunilha, café, amêndoas e tostado. Tem, também, algumas notas de mentol/eucalipto. No paladar tem um bom ataque, com certa doçura, uma acidez equilibrada e boa estrutura; corpo de média intensidade. Os taninos são equilibrados, redondos e maduros. O carvalho está em harmonia com os demais gostos no sabor e a persistência média/alta.

Vinícola Don Guerino Ltda. - amostra 291

12. MERLOT: Vinho de coloração intensa, rubi escuro, com tons violáceos intensos. No nariz é elegante e apresenta uma mescla de fruta com os elementos do carvalho. Da fruta: amora, framboesa, ameixa preta, cassis e frutas em calda. Do carvalho: chocolate, coco, baunilha, caramelo, cravo-da-índia e um leve tostado. O paladar é macio, de média intensidade, equilibrado, encorpado, harmonioso, de bom volume, redondo e elegante. A persistência é média.

Vinícola Perini Ltda. - amostra 278

13. MERLOT: Vinho de aspecto intenso, rubi profundo, violáceo. No nariz é complexo, com notas de fruta madura, jabuticaba, mirtilo; também com notas de café, chocolate, tostado leve, compota, geléia e tabaco. No sabor, é encorpado, tem as notas do carvalho e um ataque adocicado. É intenso, guardando, ainda, certa adstringência. Os taninos são marcantes, agradáveis. Tem certa potência em álcool e certa untuosidade, persistência média/alta.

Bueno Bellavista Estate - amostra 72

14. MALBEC: Vinho límpido, brilhante, vermelho rubi, com toques de violáceo. Aroma intenso, com notas de frutas pretas, maduras, amora e cassis. Tem notas de especiarias, pimenta-preta, baunilha, chocolate e tostado. O paladar é agradável, com certa doçura no ataque. A acidez é marcante, tendo um bom corpo e expressão de sabor. É potente, com taninos presentes (em evolução) e finos. Apresenta elevada persistência de sabor.

Vinícola Almaúncia Ltda. - amostra 170

15. MARSELAN: Vinho de tonalidade vermelho rubi, intenso. Aroma com marcantes notas de frutas vermelhas, ameixa, cassis e cereja. Tem, também, notas mentoladas e cânfora. O sabor é agradável, de corpo médio e boa estrutura, com taninos macios e maduros/redondos. Apresenta uma média persistência de sabor.

Vinícola Dom Cândido Ltda. - amostra 207

16. CABERNET SAUVIGNON: Vinho de coloração intensa, vermelho rubi. O aroma é intenso, com notas de frutas maduras, amora e frutas vermelhas. Tem notas de tabaco, cogumelos, couro, especiarias (funcho/menta/anis, cravo-da-índia, canela, pimenta preta), ervas e sutil pirazina (pimentão). No paladar é intenso, com certa doçura, apresenta taninos marcantes e maduros; é agradável e potente, equilibrado e de boa estrutura.

Rasip Agropastoril S.A. - amostra 147



Vinhos Seleccionados

Safra 2013

Empresa	Varietade	Tanque	Amostra	Categoria
Basso Vinhos e Espumantes Ltda.	Moscato Branco I	Tanque 91	19	Branco Fino Seco Aromático
Bueno Bellavista Estate	Merlot*	Barricas	72	Tinto Fino Seco
Casa Valduga Vinhos Finos Ltda.	Chardonnay*	Tanque 61	86	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir III	Tanque 6	88	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir II	Tanque 54	87	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay I	Tanque 31	75	Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat	Barricas	84	Tinto Fino Seco
	Chardonnay II	Engarrafado	76	Branco Fino Seco Não Aromático
Cave Antiga Vitivinícola Ltda.	Merlot	Tanque 14	60	Tinto Fino Seco
Cave Marson Vinhos e Espumantes Ltda.	Chardonnay	Tanque 67	63	Vinho Base para Espumante
Chandon do Brasil	Riesling Itál./Chardonnay/Pinot Noir*	TF 20	66	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora Ltda.	Merlot - Lote 4	Tanque 328	44	Tinto Fino Seco
	Chardonnay - lote 4	Tanque 326	35	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay - lote 1	Engarrafado	36	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay - lote 2	Engarrafado	34	Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat - Lote 01	Tanque 324	51	Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico - Lote 1*	Engarrafado	39	Branco Fino Seco Não Aromático
	Riesling Itálico - Lote 2	Tanque 333	38	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot - Lote 3	Tanque 166	47	Tinto Fino Seco
	Merlot - Lote 5	Tanque 113	43	Tinto Fino Seco
	Tannat - Lote 03	Barricas	49	Tinto Fino Seco
Cabernet Franc - Lote 01	Tanque 327	42	Tinto Fino Seco	
Cooperativa Vinícola Nova Aliança Ltda.	Chardonnay - Lote D*	Engarrafado	112	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay - Lote C	Tanque 66	111	Branco Fino Seco Não Aromático
	Sauvignon Blanc - Lote A	Tanque 12	115	Branco Fino Seco Aromático
	Sauvignon Blanc - Lote B	Tanque 13	116	Branco Fino Seco Aromático
Domno do Brasil Ind. e Com.de Bebidas Ltda.	Chardonnay II	Tanque 12	121	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 80	122	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay I	Tanque 10	120	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Cabernet Franc	Tanque 18	176	Tinto Fino Seco Jovem
Estabelecimento Vinícola Valmarino Ltda.	Tannat 1	Tanque 2	192	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc 1	Tanque 26	190	Tinto Fino Seco
Giacomin Indústria de Bebidas - Vinhos Hortência	Moscato Giallo - lote 41/2013	Tanque 35	195	Branco Fino Seco Aromático
Guatambu Estância do Vinho	Chardonnay	Tanque 04	129	Vinho Base para Espumante
	Tannat II	Tanque 2 F	127	Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos Ltda.	Chardonnay II*	Tanque 25	140	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay	Tanque 02	144	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay I	Tanque 26	141	Branco Fino Seco Não Aromático
Rasip Agropastoril S/A	Cabernet Sauvignon*	Tanque 147	147	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir/Chardonnay	Tanque 159	150	Vinho Base para Espumante
Vinícola Almaúnica Ltda.	Malbec*	Barricas	170	Tinto Fino Seco
	Syrah	Barricas	172	Tinto Fino Seco
	Merlot	Barricas	171	Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison Ltda.	Merlot	Tanque 49	168	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra Ltda.	Chardonnay	Tanque 72	137	Vinho Base para Espumante
Vinícola Dom Cândido Ltda.	Marselan II - L 75/2013*	Tanque 75	207	Tinto Fino Seco
	Marselan I - L 74/2013	Tanque 74	206	Tinto Fino Seco

Vinhos Seleccionados

Safra 2013



Empresa	Variedade	Tanque	Amostra	Categoria	
Vinícola Don Guerino Ltda.	Teroldego*	Tanque E13	291	Tinto Fino Seco	
	Tannat	Tanque B05	290	Tinto Fino Seco	
	Merlot	Tanque E15	289	Tinto Fino Seco	
	Chardonnay IV	Tanque E05	293	Vinho Base para Espumante	
Vinícola Galiotto Ltda.	Cabernet Sauvignon	Tanque 17	220	Tinto Fino Seco Jovem	
Vinícola Geisse Ltda.	Pinot Noir*	Tanque 24	219	Vinho Base para Espumante	
	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 26	215	Vinho Base para Espumante	
	Chardonnay/Pinot Noir II	Tanque 05 e 06	217	Vinho Base para Espumante	
	Chardonnay	Tanque 23	214	Vinho Base para Espumante	
Vinícola Gheller Ltda.	Merlot T 13	Barricas	236	Tinto Fino Seco	
Vinícola Góes e Venturini Ltda.	Chardonnay II*	Tanque 21	232	Branco Fino Seco Não Aromático	
	Chardonnay I	Tanque 18	231	Branco Fino Seco Não Aromático	
	Merlot II	Tanque 01	223	Tinto Fino Seco	
	Chardonnay I	Tanque 02	228	Vinho Base para Espumante	
Vinícola Miolo Ltda.	Tempranillo	Tanque 84	246	Tinto Fino Seco	
	Pinot Noir/Chardonnay Rose	Tanque 60	249	Vinho Base para Espumante	
	Pinot Noir/Chardonnay Branco	Tanque 89	248	Vinho Base para Espumante	
	Sauvignon Blanc L 13153*	Engarrafado	242	Branco Fino Seco Aromático	
	Chardonnay	Tanque 34	240	Branco Fino Seco Não Aromático	
Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava	Teroldego*	Tanque 34	213	Tinto Fino Seco	
	Marselan	Tanque 25	212	Tinto Fino Seco	
Vinícola Perini Ltda.	Merlot IV*	Tanque 26	278	Tinto Fino Seco	
	Cabernet Sauvignon I	Tanque 129	268	Tinto Fino Seco	
	Moscato Bianco R2 - II	Tanque 20	261	Branco Fino Seco Aromático	
	Ancellotta IV	Barricas	266	Tinto Fino Seco	
	Ancellotta I	Tanque 895	264	Tinto Fino Seco	
	Merlot III	Tanque 51	277	Tinto Fino Seco	
	Marselan I	Tanque 137	271	Tinto Fino Seco	
	Moscato Bianco R2 - III	Tanque 53	262	Branco Fino Seco Aromático	
	Marselan III	Tanque 28	273	Tinto Fino Seco	
	Chardonnay/Riesling Itálico	Tanque 363	282	Vinho Base para Espumante	
	Merlot II	Tanque 133	276	Tinto Fino Seco	
	Chardonnay/Riesling Itálico	Tanque 362	281	Vinho Base para Espumante	
	Cabernet Sauvignon III	Barricas	270	Tinto Fino Seco	
	Merlot I	Tanque 24	275	Tinto Fino Seco	
	Moscato Bianco R2 - I	Tanque 27	260	Branco Fino Seco Aromático	
Moscato Bianco R2 - IV - Lote 812	Engarrafado	263	Branco Fino Seco Aromático		
Vinícola Salton S.A.	Cabernet Franc II*	Tanque 74	317	Tinto Fino Seco Jovem	
	Cabernet Franc I	Tanque 225	316	Tinto Fino Seco Jovem	
	Chardonnay I	Tanque 126	320	Vinho Base para Espumante	
	Teroldego	Tanque 123	315	Tinto Fino Seco	
	Merlot II	Tanque 137	312	Tinto Fino Seco	
	Chardonnay IV	Tanque 138	300	Branco Fino Seco Não Aromático	
	Gamay Beaujolais II	Tanque 132H	319	Tinto Fino Seco Jovem	
	Tannat I	Tanque 164	313	Tinto Fino Seco	
	Pinot Noir II	Tanque 244	326	Vinho Base para Espumante	
	Pinot Noir I	Tanque 233	325	Vinho Base para Espumante	
	Gamay Beaujolais I L. 13106	Engarrafado	318	Tinto Fino Seco Jovem	
	Vinícola Santo Emílio Ltda.	Merlot	Tanque 10	239	Tinto Fino Seco

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



safra 2013

Degustadores de Seleção

Degustador	Empresa	Degustador	Empresa
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo	Ivo Prezzi	Biotecsol Tecnologia de Alimentos
Alberto Miele	Embrapa Uva e Vinho	Jaime Fensterseifer	UCS
Alejandro Cardozo	Cia Piagentini	Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni
Anderson De Cesaro	Villaggio Bassetti	Jefferson Nunes	Laboratório Enolab
Anderson Schmitz	Amazon Group	João Carlos Taffarel	Embrapa Uva e Vinho
André Donatti	Vinícola Campestre	João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
André Larentis	Vinhos Larentis	Joice Seidenfus	Vinícola Salton
André Peres Jr.	Cooperativa Vinícola Aurora	Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Angela Marcon	Lab. de Referência Enológica	José Venturini	Vinícola Góes & Venturini
Antoninho Calza	Calza Júnior Ind. e Comércio	Juarez Meneguzzo	Catafesta Ind. de Vinhos
Antonio Czarnobay	Bodegas Czarnobay	Julio Meneguzzo	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Átila Zavarize	Hermann Vinhos e Vinhas	Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Bruna Cristófoli	Four Trees Inteligência & Valor	Laércio Spadari	Vêneto Mercantil
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino	Larissa Bettú	Casa Valduga Vinhos Finos
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse	Larissa Dias Ávila	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Carlos Menegotto	Peterlongo Menegotto	Leandro Santini	Vinícola Perini
Carlos Zanus	Vinícola Salton	Lucas Dalmagro	Cooperativa Vinícola Aurora
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas	Luciano Manfroi	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Celito Guerra	Embrapa Uva e Vinho	Luciano Scomazzon	Chandon do Brasil
Christian Bernardi	Natural Products	Lucindo Copat	Vinícola Salton
Cláudia A. Stefenon	Biotecsol Tecnologia de Alimentos	Luiz Renato Pozza	Casa Valduga Vinhos Finos
Clóvis Boscato	Boscato Ind. Vinícola	Maciel Ampese	Vinícola Don Giovanni
Cristhian Ambrosi	Vinhos Finos Velha Cantina	Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Dácio Rubbo	Cooperativa Viti-Vinícola Pompéia	Marciel Vian	M. Vian Representações
Daiane Badalotti	Vinícola Salton	Marcio Bonotto	Ever Brasil Ind. e Com.
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil	Márcio Brandelli	Vinícola Almaúncia
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido	Marcio Dallé	Chandon do Brasil
Daniel Salvador	Vinícola Salvador	Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Daniela Chesini	Chandon do Brasil	Marcos Carlesso	Casa Valduga Vinhos Finos
Darci Dani	AGAVI	Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Dario Crespi	Union Distillery Maltwhisky	Maria Inês Balsan	FISUL
Delto Garibaldi	Lavin Laboratório	Michel Motter	Vinícola Casa Motter
Diego Pasini	Vinícola Dom Hermínio	Michel Zignani	Vinícola Cave de Pedra
Dirceu Scottá	Vinícola Monte Lemos	Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Edegar Scortegagna	Luiz Argenta Vinhos Finos Ltda.	Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Eder Caldart	Lavin Laboratório	Paula Schenato	Aracuri Vinhos Finos
Edvaldo Gallon	Vinícola Monte Lemos	Paulo Giacomini	Coop. de Sucos Monte Vêneto
Elton Viapiana	Vinícola Viapiana	Paulo Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Ernando Bortolini	Vinícola Dom Miguel	Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura
Fabiano Demoliner	Cooperativa Vinícola São João	Rafael Lagemann	Pizzato Vinhas & Vinhos
Fábio Góes	Vinícola Góes	Regina Vanderlinde	UCS/IBRAVIN
Fabio Lenk	IFSP - Campus São Roque	Ricardo Morari	Estab. Vinícola Armando Peterlongo
Fausto Filippin	Laurentia Vinhedos	Roberto Lazzarini	Cooperativa Vinícola Aurora
Firmino Splendor	Adega Splendor	Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Flavio Novello	Cooperativa Vinícola Nova Aliança	Rudimar Lorenzet	Irmãos Molon
Flávio Zilio	Cooperativa Vinícola Aurora	Samuel Cervi	Vinícola Galiotto
Franco Francescato	Vêneto Mercantil	Sandi Marina Corso	Chandon do Brasil
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi	Sandra Valduga Dutra	Lab. de Referência Enológica
Gabriela Poletto	Instituto Brasileiro do Vinho	Sérgio De Costa	Vinícola La Cantina
Geyce Salton	Vistamontes Sucos Naturais	Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Gilberto Carnieli	Lab. de Referência Enológica	Tais Klein	Vinícola Salton
Gilberto Pedrucci	Vinícola Casa Pedrucci	Thiago Peterle	Dunamis Vinhos e Vinhedos
Gilberto Simonaggio	Vinícola Miolo	Thomas Bolzan	Sociedade de Bebidas Panizzon
Gilson Berselli	Courmayeur do Brasil	Vagner De Marchi	ABE
Giseli Scopel	Vinícola Perini	Vanessa Stefani	Vinícola Geisse
Giuliano Elias Pereira	Embrapa Uva e Vinho	Vinicius Cercato	Dunamis Vinhos e Vinhedos
Irineo Dall'Agnol	Embrapa Uva e Vinho	Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João	Willian Triches	ABE



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 | DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

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