



# *Avaliação Nacional de Vinhos*

BENTO GONÇALVES | RS | BRASIL

## *Safra 2016*

24ª EDIÇÃO | 24 DE SETEMBRO DE 2016

# Safra 2016

## Perfil das amostras

Participaram desta edição 46 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, BA, MG e SP. No total foram inscritas 241 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (IA - 21 amostras e IB - 6 amostras) Total - 27 amostras; Branco Fino Seco Aromático (IIA - 13 amostras e IIB - 12 amostras) Total - 25 amostras; Tinto Fino Seco (III) - 106 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (IV) - 16 amostras; Vinho Base para Espumante (V) - 67 amostras.

O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I: Grupo IA** Chardonnay - 21; **Grupo IB** Pinot Gris - 1; Riesling Itália - 3; Viognier - 2. **Categoria II: Grupo IIA** Moscato Branco - 3; Moscato Giallo - 5; Moscato R2 - 5. **Grupo IIB** Gewürztraminer - 2; Malvasia - 1; Sauvignon Blanc - 9. **Categoria III:** Alicante Bouschet - 1; Ancellotta - 2; Barbera - 1; Cabernet Franc - 8; Cabernet Sauvignon - 21; Malbec - 5; Marselan - 7; Merlot - 38; Petit Syrah - 1; Petit Verdot - 1; Rebo - 1; Syrah - 1; Tannat - 16; Tempranillo - 1; Teroldego - 1; Touriga Nacional - 1. **Categoria IV:** Cabernet Franc - 1; Cabernet Sauvignon - 3; Gamay Beaujolais - 1; Merlot - 5; Pinot Noir - 6. Na **Categoria V** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Gamay, Merlot, Pinot Noir, Pinotage, Prosecco, Riesling Itália, Sauvignon Blanc, Semillon, Trebbiano Toscano.

Descrição dos grupos de vinhos brancos: Branco Fino Seco Não Aromático (I), Grupo IA - Vinhos da variedade **Chardonnay**, Grupo IB - Vinhos de outras variedades não aromáticas; Branco Fino Seco Aromático (II), Grupo IIA - Vinhos de variedades **Moscatéis**, Grupo IIB - Vinhos de outras variedades aromáticas.

## Da avaliação de seleção

Os vinhos foram avaliados em 6 sessões, entre os dias 18 e 25 de agosto de 2016, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h30min. Participaram da avaliação 88 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 6 grupos (2 sessões/ grupo), com cerca de 15 degustadores/cada sessão. As amostras foram degustadas às cegas, informando-se aos degustadores somente a categoria (grupo) do vinho – sem mencionar o nome da variedade, com exceção da Categoria IA, que compreende somente vinhos varietais Chardonnay. Diariamente eram degustadas, de 22 a 26 amostras por grupo. Foi empregada a ficha da O.I.V. e União Internacional dos Enólogos, a qual atribui notas em uma escala de 0 a 100 pontos. Para a composição da nota final foram consideradas um total de 10 variáveis, associadas ao Aspecto (Limpidez, Tonalidade), Olfato (Intensidade, Nitidez, Qualidade), Paladar (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e Avaliação Global. Os vinhos foram servidos nas temperaturas de 10°C (brancos e base para espumantes), 17°C (tintos). A seleção dos 30% melhores vinhos, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana; para desempate, a média aritmética seguida pelo desvio padrão. Importante salientar que as notas finais de cada vinho foram obtidas a partir do cálculo de 13 a 15 notas (conforme o grupo), o que atribui uma excelente robustez aos resultados. Foi empregado o sistema computadorizado de coleta de dados, com processamento e emissão de relatórios.

## Comissão Organizadora

Presidente	Juliano Daniel Perin
Vice-presidente	Samuel Cervi
1º Tesoureiro	Dario Crespi
2º Tesoureiro	Gabriel Carissimi
1º Secretário	Luciano Vian
2º Secretário	Leocir Bottega
Diretor Social	Christian Bernardi
Diretor Cultural	Ricardo Morari
Diretores de Eventos	André Peres Júnior Daniel Salvador
Diretores de Degustação	Gilberto Simonaggio Larissa Bettú Carlesso
Diretores Técnicos em Viticultura	Carlos Abarzúa João Carlos Taffarel
Diretores Técnicos em Enologia	Edegar Scortegagna André De Gasperin
Comitê Técnico	Antonio A. Czarnobay Delto Garibaldi Dirceu Scottá Valter Marzarotto
Secretárias	Eliane Cerveira Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora	Lucinara Masiero
Comissão Social	Vânia de Moura
Comissão de Degustação	Mauro Celso Zanus Anevir Marin Gisele Eliane Perissutti João Henrique Ribeiro Figueredo Magda Beatris Gatto Salvador Odinéli Louzada dos Santos Corrêa Raul Luiz Ben Pietra Possamai Renata Dutra Ril Jeferson Soldi
Serviço do Vinho	
Cobertura Fotográfica	

## Painel de Comentaristas

- Aldemir Dadalt | Sommelier e Empresário (Brasil)
- Baudouin Havaux | Jornalista (Bélgica)
- Christian Bernardi | Enólogo do Ano 2015 (Brasil)
- Cristián Aliaga | Enólogo (Chile)
- Diego Arrebola | Sommelier (Brasil)
- Guilherme Velloso | Jornalista (Brasil)
- Juan Carlos Rincón | Jornalista (Reino Unido)
- Liana Sabo | Jornalista (Brasil)
- Marcelo Copello | Jornalista (Brasil)
- Pascal Marty | Enólogo (França)
- Petrus Elesbão | Organizador Vinum Brasilis (Brasil)
- Rebecca Murphy | Jornalista (USA)
- Stavroula Liapi | Enóloga (Grécia)
- Thiago Rodrigues | Ator (Brasil)
- Túlio Dek | Músico (Brasil)
- Sorteado

# Safra 2016

## 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 27 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação de 09/09/2016

#### CATEGORIA: VINHO BASE PARA ESPUMANTE

**1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay):** Visual límpido e brilhante, amarelo claro esverdeado. No nariz é fino, nítido e elegante. Apresenta aromas frutados como pêssego, abacaxi, maçã verde, pera, cítricos, pomelo, frutas secas, toque de flor de laranjeira e sutil amanteigado. Em boca é equilibrado e fresco, acidez marcante e estrutura média/alta, corpo médio e bom volume de boca, notas cítricas, retrogosto longo e persistente.

**Casa Venturini Vinhos e Espumantes - amostra 241**

**2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay):** Aspecto límpido e brilhante, coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz é fino e delicado, com média intensidade aromática, com aromas de frutas cítricas, abacaxi, maçã, pêssego, marmelo e frutas em compota, discreto floral (jasmim), sutil notas amanteigadas e de especiarias. Em boca é fresco e elegante, acidez equilibrada e marcante, corpo médio e bom volume de boca, apresenta notas frutadas, com persistência média.

**Domno do Brasil - amostra 244**

**3. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Pinot Noir):** Visual límpido e brilhante, amarelo palha esverdeado com tons dourado/cobre. No nariz tem boa intensidade e complexidade, bastante frutado (cítricos, maçã, abacaxi, pêssego) com leve floral e notas de fermentação. Em boca é agradável e harmônico, apresenta boa acidez e estrutura, bom volume de boca, com notas frutadas e de fermento. Possui uma persistência média.

**Vinícola Geisse - amostra 267**

#### CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

**4. RIESLING ITALICO:** No visual é límpido e brilhante, tonalidade amarela claro com reflexos esverdeados. No olfato é fino e elegante, com aroma de boa qualidade e intensidade, destacam-se notas de frutas de polpa branca, como pera, melão, maçã e algo de cítricos, além de notas de ervas, hortelã, cidreira e erva-doce, com sutil floral. Em boca é agradável, fresco e equilibrado, apresenta bom volume de boca e acidez equilibrada, notas cítricas e leve adocicado, retrogosto frutado e agradável, com boa persistência.

**Vinícola Salton - amostra 182**

**5. CHARDONNAY:** Aspecto límpido e brilhante, coloração amarelo palha esverdeado e leve dourado. No nariz, apresenta intenso frutado com goiaba, maracujá, abacaxi, maçã verde e cítricos (pomelo), traços de arruda e notas da madeira (tostado, café e baunilha). Na boca é equilibrado, macio, com acidez equilibrada, boa estrutura e bom volume de boca, aparece notas de abacaxi, maçã e baunilha, com boa persistência.

**Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança - amostra 158**

**6. CHARDONNAY:** Visual é límpido, brilhante, coloração amarelo esverdeado com dourado sutil. No nariz é agradável e intenso, predomina as notas da madeira (tostado, café, baunilha, chocolate branco, coco), manteiga, aparece frutas maduras como abacaxi, goiaba e carambola. Na boca é equilibrado, com boa acidez e estrutura, bom volume de boca e corpo, notas da madeira, tostado, com final de boca persistente.

**Basso Vinhos e Espumantes - amostra 167**

#### CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

**7. SAUVIGNON BLANC:** Visual límpido e brilhante, coloração amarelo claro esverdeado, cor de baixa intensidade. No nariz é intenso, apresenta notas vegetais de aspargos, broto de tomate, ervilhas, arruda, aroma floral (jasmim, gerânio, flor de laranjeira) e sutil frutado, lembrando goiaba e frutas cítricas. Em boca é refrescante e agradável, acidez marcante e equilibrada, corpo médio e boa estrutura, notas de vegetal, arruda e sutil amargor.

**Rasip Agropastoril - amostra 205**

**8. MOSCATO GIALLO:** Visual límpido e brilhante, amarelo claro com tons esverdeados. No nariz é fino e intenso, apresenta aromas de ervas de quintal, cidreira, erva doce, notas florais como flor de laranjeira e jasmim, aromas frutados, pera, lichia, melão, batata doce e algo de especiarias. Em boca é equilibrado, harmônico e agradável, ataque adocicado e acidez média, médio corpo e volume de boca, notas frutadas e de batata doce, é persistente.

**Vinícola Don Guerino - amostra 186**

#### CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM

**9. MERLOT:** Visual límpido, coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, de intensidade média. No nariz é agradável, aromas de frutas vermelhas, amora, cereja, morango, framboesa, jabuticaba, notas de madeira leve, especiarias doces, baunilha, chocolate e leve vegetal. Na boca é equilibrado, delicado e macio, ataque adocicado, com acidez equilibrada e taninos suaves/macios, volume médio, apresenta notas frutadas, cereja, final de boca agradável e persistência média.

**Vinícola Casa Motter - amostra 221**

#### CATEGORIA: TINTO FINO SECO

**10. TEMPRANILLO:** Aspecto límpido e intenso, coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. No nariz tem média intensidade, apresenta aroma de frutas vermelhas e negras maduras, amora, framboesa, morango, ameixa preta, compota e passas, com notas de especiarias, baunilha, cravo, pimenta, cacau e café e um sutil herbáceo. Na boca é agradável e equilibrado, apresenta acidez equilibrada e taninos presentes/macios, boa estrutura e corpo médio, com notas de fruta madura, uma madeira bem casada e bom potencial para guarda. A persistência é média.

**Miolo Wine Group Vitivinicultura - amostra 108**

**11. MARSELAN:** Visual límpido e brilhante, vermelho rubi com reflexos violáceos, cor intensa, com lágrimas rosadas. No nariz é intenso, com aroma de frutas vermelhas maduras, amora, ameixa, uva passas, caramelo, cassis, notas de especiarias, cravo, canela, pimenta, cacau, café, as notas da madeira são marcantes, defumado, amanteigado leve. Em boca é equilibrado, taninos marcantes/macios e acidez equilibrada, boa estrutura e bom volume de boca, álcool equilibrado e potente, com notas de especiarias. É persistente.

**Casa Valduga Vinhos Finos - amostra 99**

**12. CABERNET FRANC:** Visual límpido, coloração vermelho rubi intenso. No nariz é agradável e de média intensidade, predomina as frutas vermelhas maduras (cereja, amora, framboesa, morango), notas de especiarias, cravo, cassis, baunilha, amêndoas, pimenta, carvalho bem fundido ao vinho e leve vegetal (pimentão, sarmento). Na boca é equilibrado e agradável, com corpo médio e boa estrutura, acidez equilibrada e taninos marcantes/aveludados, apresenta notas frutadas e da madeira, com boa persistência.

**Casa Perini - amostra 136**

**13. CABERNET SAUVIGNON:** Visual límpido e brilhante, coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, de intensidade média. No nariz é complexo, aroma de frutas vermelhas, framboesa, amora, cereja, morango, ameixa, mirtilo, jabuticaba, frutas maduras e em calda, alcaçuz e especiarias, notas de tostado, chocolate, café e sutil vegetal. Na boca é equilibrado, taninos marcantes/maduros, acidez marcante, com boa estrutura e bom corpo, notas frutadas, framboesa, final de boca agradável e bom potencial. Com boa persistência.

**Guatambu Estância do Vinho - amostra 93**

**14. CABERNET SAUVIGNON:** Aspecto límpido e brilhante, com coloração rubi/violácea intensa, com lágrimas finas e duradouras. No nariz tem boa intensidade aromática, notas da madeira, especiarias, baunilha, chocolate, café, tostado, defumado, aroma de frutas vermelhas (amora, ameixa, framboesa), notas de figo cristalizado, frutas em calda e uva passa. Na boca é bem estruturado, de boa acidez e taninos macios, tem ataque adocicado, bom corpo e volume, notas bem equilibradas da madeira, baunilha, chocolate e toque frutado. É persistente.

**Vinícola Almaúncia - amostra 113**

**15. TANNAT:** Visual límpido, intenso e profundo, vermelho violáceo, coloração viva e marcante, com lágrimas persistentes. No nariz tem média intensidade, aroma de frutas vermelhas e pretas maduras, cereja, amora, notas de especiarias, cravo, pimenta preta, chocolate, coco, café, cassis, couro, tabaco, tostado, e leve vegetal. Em boca é intenso, encorpado e equilibrado, ataque adocicado, taninos macios e de qualidade, boa acidez e estrutura, corpo médio, notas de compota, geleia e especiarias, é aveludado e tem bom potencial de guarda, bastante persistente.

**Dunamis Vinhos e Vinhedos - amostra 81**

**16. ALICANTE BOUSCHET:** Visual límpido e brilhante, tonalidade vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos, cor viva e vibrante, lágrimas persistentes. No nariz tem intensidade média, aroma de frutas vermelhas, framboesa, amora, cereja, morango, jabuticaba, notas adocicadas, caramelo, compota, pão doce, cassis, especiarias, pimenta, cacau, café, baunilha, couro, tabaco e sutil mineral. Na boca é encorpado e equilibrado, acidez marcante e taninos macios, com boa estrutura e corpo médio, bom potencial de envelhecimento. Persistência média.

**Vinícola Monte Lemos - amostra 150**



# Vinhos Seleccionados *Safr* 2016

Empresa	Variedade	Lote	Localização	Amostra	Categoria
Agropecuária Porto	Sauvignon Blanc		Tanque 7	207	Branco Fino Seco Aromático B
Basso Vinhos e Espumantes	Chardonnay*	I	Tanque 86	167	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay		Tanque 92	295	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	III	Tanque 94	169	Branco Fino Seco Não Aromático A
Casa Perini	Cabernet Franc*		Tanque 904	136	Tinto Fino Seco
	Merlot	3	Barricas	141	Tinto Fino Seco
	Merlot	1	Barricas	139	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	III	Tanque 521	145	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	V	Tanque 23	147	Tinto Fino Seco
	Marselan		Tanque 890	133	Tinto Fino Seco
	Chardonnay /Pinot Noir		Tanque 39	287	Vinho Base para Espumante
	Merlot	2	Barricas	140	Tinto Fino Seco
	Merlot	4	Barricas	142	Tinto Fino Seco
	Tannat		Tanque 53	137	Tinto Fino Seco
	Merlot		Tanque 895	138	Tinto Fino Seco
	Moscato R2	739	Engarrafado	193	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato R2	I	Tanque 130	189	Branco Fino Seco Aromático A
	Chardonnay		Tanque 55	176	Branco Fino Seco Não Aromático A
Casa Valduga Vinhos Finos	Marselan*	II	Barricas	99	Tinto Fino Seco
	Gewürztraminer	I	Engarrafado	201	Branco Fino Seco Aromático B
	Chardonnay	III	Tanque 22	256	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	II	Tanque 21	255	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc	I	Tanque 83	202	Branco Fino Seco Aromático B
	Cabernet Sauvignon	II	Barricas	95	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	III	Barricas	166	Branco Fino Seco Não Aromático A
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay*	2	Tanque 65	241	Vinho Base para Espumante
Chandon do Brasil	Pinot Noir / Chardonnay / Riesling Itálico		Tanque TF 36	253	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Chardonnay*	B1	Tanque 13	158	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	C	Tanque 16	159	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Franc	III	Tanque 323	76	Tinto Fino Seco
	Tannat	II	Tanque 106	72	Tinto Fino Seco
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Ancellotta	3	Tanque 194	152	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	2	Tanque 116	293	Vinho Base para Espumante
Domno do Brasil Indústria e Comércio de Bebidas	Chardonnay*	I	Tanque 21	244	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir	III	Tanque 39	246	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Tannat*	Único	Tanque 6 e Barricas	81	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	Único	Tanque 4	213	Tinto Fino Seco Jovem

# Vinhos Seleccionados Safrá 2016



Empresa	Variedade	Lote	Localização	Amostra	Categoria
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc	1	Tanque 413 e Barricas	77	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Pinot Noir	1	Tanque 30	234	Vinho Base para Espumante
Guatambu Estância do Vinho	Cabernet Sauvignon*	Jan/16	Tanque 5	93	Tinto Fino Seco
Luiz Argenta Vinhos Finos	Merlot	1	Tanque 32	114	Tinto Fino Seco
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Pinot Noir / Pinotage / Merlot	R 1	Tanque 46	236	Vinho Base para Espumante
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Tempranillo*		Tanque 124	108	Tinto Fino Seco
	Merlot	I	Barricas	104	Tinto Fino Seco
	Chardonnay / Pinot Noir		Tanque 27	262	Vinho Base para Espumante
	Tannat		Tanque 11	107	Tinto Fino Seco
Rasip Agropastoril	Sauvignon Blanc*	16133	Engarrafado	205	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Almadén	Pinotage / Chardonnay / Gamay		Tanque 5	260	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	16091	Engarrafado	170	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Almaúnica	Cabernet Sauvignon*		Barricas	113	Tinto Fino Seco
	Malbec		Barricas	110	Tinto Fino Seco
	Merlot		Barricas	111	Tinto Fino Seco
	Petit Syrah		Barricas	112	Tinto Fino Seco
Vinícola Casa Motter	Merlot*	2016	Engarrafado	221	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay	I	Tanque 31	242	Vinho Base para Espumante
Vinícola Don Guerino	Marselan		Tanque B07	63	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo*	1	Engarrafado	186	Branco Fino Seco Aromático A
	Merlot		Tanque B06	62	Tinto Fino Seco
	Chardonnay		Tanque E12	229	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico	1	Engarrafado	177	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Geisse	Chardonnay / Pinot Noir*	I	Tanque 14	267	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay / Pinot Noir	II	Engarrafado	269	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomin	Moscato Giallo		Engarrafado	184	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Monte Lemos	Alicante Bouschet*		Tanque 23	150	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 14	148	Tinto Fino Seco
Vinícola Ouro Verde	Syrah		Barricas	116	Tinto Fino Seco
Vinícola Salton	Merlot	I	Tanque 106	223	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	II	Tanque 112	224	Tinto Fino Seco Jovem
	Marselan		Tanque 175	127	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	VII	Tanque 178	281	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon		Tanque 118	225	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay	VIII	Tanque 162	282	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	IX	Tanque 187	283	Vinho Base para Espumante
	Prosecco		Tanque 52	285	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico*		Tanque 165	182	Branco Fino Seco Não Aromático B

\*Os 16 vinhos apresentados no dia 24/09/2016.



# Degustadores de Seleção Safrá 2016

Degustador	Empresa
Adriano Miolo	Miolo Wine Group Vitivinicultura
Alberto Miele	Embrapa Uva e Vinho
Alejandro Cardozo	Cia. Piagentini de Bebidas
Anderson De Césaró	Villaggio Bassetti
Anderson Schmitz	Sanjo - Cooperativa de São Joaquim
André Donatti	Vinícola Campestre
André Gasperin	Vinícola Don Affonso
André Larentis	Vinhos Larentis
André Tonet	Vinícola Suzin
Antonio Czarnobay	Bodega Czarnobay
Ben-Hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse
Carlos Zanús	Vinícola Salton
Caroline Vizzotto Chieli	Pizzato Vinhos e Vinhas
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas
Celito C. Guerra	Embrapa Uva e Vinho
Christian Bernardi	Maison Forestier Vinhos e Espumantes
Clóvis Boscato	Boscato Indústria Vinícola
Cristhian Ambrosi	Cave Antiga Vitivinícola
Daiane Badalotti	Vinícola Salton
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil
Daniel de Siqueira Ferreira	Miolo Wine Group Vitivinicultura
Daniel Salvador	Vinícola Salvador
Darci Dani	AGAVI
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin
Dirceu Scottá	Vinícola Monte Lemos
Edegar Scortegagna	Luiz Argenta Vinhos Finos
Eder Caldart	Laboratório Lavin
Eduardo Bridi	M. A. Silva Cortiças
Edvaldo Gallon	Vinícola Monte Lemos
Esther Theisen Gabbardo	Guatambu Estância do Vinho
Fabio Góes	Vinícola Góes
Firmino Splendor	Adega Splendor
Firmino Splendor Junior	Miolo Wine Group Vitivinicultura
Flavio Novello	Cooperativa Nova Aliança
Flavio Zilio	Cooperativa Vinícola Aurora
Franco Francescato	Vêneto Mercantil
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Gabriela Poletto	Instituto Brasileiro do Vinho
Gilberto Carnieli	Laboratório de Referência Enológica
Gilberto Simonaggio	Miolo Wine Group Vitivinicultura
Gilson Berselli	Vinícola Courmayeur
Gregório Salton	Vinícola Salton
Helio Buffon	Amazon Group

Degustador	Empresa
Iríneo Dall'Agnol	Embrapa Uva e Vinho
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Ivo Prezzi	Biotecsul - Tecnologia em Alimentos
Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab
João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
José Venturini	Casa Venturini Vinhos e Espumantes
Juciane Casagrande	Casa Valduga Vinhos Finos
Juliana Rossatto	Vinhos Don Giovanni
Julio Meneguzzo	IFRS-BG
Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Laércio Spadari	Vêneto Mercantil
Larissa Dias Ávila	IFRS-BG
Leandro Santini	Vinícola Perini
Luciano Manfroi	IFRS-BG
Luciano Scomazzon	Chandon do Brasil
Luciano Vian	Terroir Consultoria Vitivinícola
Lucindo Copat	Vinícola Salton
Luiz Pozza	Domno do Brasil
Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Márcio Brandelli	Vinícola Almaúncia
Marcio Dallé	Chandon do Brasil
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Gabbardo	Unipampa
Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Michel Zignani	Vinícola Cave de Pedra
Moisés Perez	AEB Bioquímica Latino-Americana
Monica Caldart	Sociedade de Bebidas Panizzon
Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Paula Schenato	Aracuri Vinhos Finos
Paulo Rotava	Vinícola Monte Rosário
Paulo Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura do RS
Regina Vanderlinde	Instituto Brasileiro do Vinho
Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Sérgio De Costa	Vinícola La Cantina
Silvério Salvati	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Thiago Peterle	Dunamis Vinhos e Vinhedos
Thomas Bolzan	Vinícola Galiotto
Tiago Tonini	Vinícola Tonini
Valter Joel Ferrari	Amazon Group
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS





⋆⋆⋆  
**Avaliação  
Nacional  
de Vinhos**  
BENTO GONÇALVES | RS | BRASIL  
*Safrá 2016*

Fotos: Jeferson Soldi





PATROCÍNIO:



Scholle IPN



APOIO:



COORDENAÇÃO TÉCNICA:



REALIZAÇÃO:



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA

Rua Matheus Valduga, 148 | Bento Gonçalves | RS

54 3452.6289 | [enologia@enologia.org.br](mailto:enologia@enologia.org.br) | [www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br)