



# Avaliação Nacional de Vinhos

*Safra 2018*

# Safra 2018

## PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 49 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, BA, PR, SP e MG. No total foram inscritas 344 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (IA - 29 amostras e IB - 09 amostras) Total - 38 amostras; Branco Fino Seco Aromático (IIA - 25 amostras e IIB - 15 amostras) Total - 40 amostras; Tinto Fino Seco (III) - 177 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (IV) - 20 amostras; Vinho Base para Espumante (V) - 69 amostras.

O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I: Grupo IA:** Chardonnay - 29; **Grupo IB:** Pinot Gris - 2; Riesling Itálico - 3; Riesling Renano - 1; Viognier - 3. **Categoria II: Grupo IIA:** Moscato Branco - 10; Moscato Giallo - 10; Moscato R2 - 5. **Grupo IIB:** Gewürztraminer - 5; Malvasia de Cândia - 1; Sauvignon Blanc - 8; Torrontès - 1. **Categoria III:** Alicante Bouschet/Alicante - 4; Ancellotta - 4; Arinarnoa - 2; Barbera - 1; Cabernet Franc - 14; Cabernet Sauvignon - 41; Malbec - 8; Marselan - 12; Merlot - 48; Petit Syrah - 2; Petit Verdot - 2; Pinot Noir - 2; Rebo - 3; Shiraz/Syrah - 3; Tannat - 23; Tempranillo - 1; Teroldego - 5; Touriga Nacional - 2. **Categoria IV:** Cabernet Franc - 5; Cabernet Sauvignon - 2; Grenache - 1; Merlot - 3; Mourvèdre - 1; Pinot Noir - 7; Shiraz - 1. Na **Categoria V** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Grenache, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Pinotage, Prosecco, Riesling Itálico, Sauvignon Blanc e Trebbiano.

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 8 sessões, entre os dias 14 e 23 de agosto de 2018, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h30min. Participaram da avaliação 120 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 8 grupos (2 sessões/grupo), com 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 23 a 25 amostras por grupo. Foi empregada a ficha da OIV 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 15 notas por 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	Edegar Scortegagna
Vice-presidente	André Peres Júnior
1º Tesoureiro	Dario Crespi
2º Tesoureiro	Gabriel Carissimi
1º Secretário	Luciano Vian
2º Secretário	Leandro B. Santini
Diretor Social	Christian Bernardi
Diretor Cultural	Samuel Cervi
Diretores de Eventos	Daniel Salvador Gregório Salton
Diretores de Degustação	Juliano Daniel Perin Gilberto Simonaggio
Diretores Técnicos em Viticultura	André Gasperin João Carlos Taffarel
Diretores Técnicos em Enologia	Michel Zignani André Larentis
Diretoria Regional Centro-Sul	Átila Zavarise Anderson De César
Diretoria Regional Campanha e Serra do Sudeste	Marcos Gabbardo Ângela Rossi Marcon
Comitê Técnico	Antonio A. Czarnobay Carlos Abarzúa Delto Garibaldi Dirceu Scottá Valter Marzarotto
Coordenação Técnica	Mauro Celso Zanús Anevir Marin Gisele Eliane Perissutti João Henrique Ribeiro Figueredo Magda Beatris Gatto Salvador Odinéli Louzada dos Santos Corrêa Raul Luiz Ben
Serviço do Vinho	Carina Schonherr Renata Dutra Ril
Secretárias	Eliane Cerveira Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora	Lucinara Masiero
Comissão Social	Vânia de Moura
Cobertura Fotográfica	Jeferson Soldi

### ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA

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

# DESCRIÇÃO SENSORIAL DOS 16 VINHOS REPRESENTATIVOS

REALIZADA PELO PAINEL DE DEGUSTAÇÃO DA ABE

Safra 2018

Foram coletadas as palavras e expressões mais frequentes da descrição feita por 27 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação de 05/09/2018

## CATEGORIA: VINHO BASE PARA ESPUMANTE

**1. VINHO BASE ESPUMANTE (Pinot Noir):** Vinho de aspecto delicado, atraente, límpido e brilhante, com tonalidade rosa salmão e casca de cebola. Nariz de intensidade média, fino, elegante, com notas de frutas brancas como pera, maçã madura, abacaxi. Notas de frutas vermelhas frescas como amora, cereja, framboesa e morango. Notas de flores brancas e vermelhas, notas vegetais, leve toque de especiarias. No paladar é elegante, equilibrado, untuoso, com boa estrutura e bom volume de boca, notas frutadas como abacaxi e maçã, apresenta frescor com acidez marcante e equilibrada, persistência duradoura.

**Domno do Brasil - amostra 253**

**2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Pinot Noir):** Vinho de visual límpido, brilhante, amarelo dourado, acobreado e reflexos rosé. Perfil aromático delicado, fino, elegante, de média intensidade, com aroma de frutas brancas, cítricas e tropicais, como limão, abacaxi, ameixa amarela, carambola, pera, maçã verde, melão maduro e pêssego, notas de flores brancas (flor de laranjeira, madressilva). No paladar é elegante, equilibrado, com excelente estrutura e frescor, ataque franco e caráter frutado, acidez presente, corpo médio, retrogosto prazeroso e de persistência duradoura.

**Vinícola Geisse - amostra 276**

**3. VINHO BASE ESPUMANTE (Merlot/Petit Verdot/Cabernet Sauvignon):** Visual límpido, cristalino e brilhante, coloração muito bonita, atraente, com leve rosado de tonalidade salmão e casca de cebola. No nariz fineza e elegância marcam este vinho com toque de flores e frutas cítricas, como abacaxi, acerola, ameixa, cereja, framboesa e maçã verde, também frutas como lichia e lima, com média intensidade aromática. Em boca é complexo, elegante e intenso, com acidez marcante e equilibrada, dando bom frescor ao vinho, presença de taninos agradáveis, notas frutadas, com bom volume e boa persistência.

**Vinícola Galvão Bueno - amostra 230**

## CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

**4. RIESLING RENANO:** Com lindo visual, brilhante e límpido, com tonalidade amarelo palha com reflexos esverdeados e dourados. No nariz é delicado, elegante, fino, presença intensa de frutas como laranja, lima, pomelo e limão siciliano, maçã verde, pera e melão, mamão, banana, marmelo, pêssego e damasco; apresenta também aroma de flores silvestres, flor de laranjeira e jasmim. Na boca é agradável, tem frescor e acidez equilibrada, notas de frutas cítricas, bergamota, com sutil toque mineral, bom volume de boca, retrogosto marcante e boa persistência.

**Vinícola Almadén - amostra 396**

**5. CHARDONNAY:** Vinho de excelente visual, brilhante, límpido, amarelo palha com fundo esverdeado. Aroma elegante, de intensidade média, com notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, banana, lima, maçã verde, pera e pêssego, toque floral discreto de jasmim e rosas, com aromas da madeira, tostado, especiarias e amêndoas. Paladar refrescante, agradável, com ataque doce inicial, com acidez equilibrada, toque frutado, boa estrutura com presença de madeira integrada e elegante, corpo médio, bom volume de boca e persistência média.

**Cooperativa Vinícola Aurora - amostra 377**

**6. CHARDONNAY:** Visual de lindo aspecto, brilhante, límpido, tonalidade amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz se apresenta nítido com intensidade alta, notas marcantes de frutas tropicais e cítricas como toranja, abacaxi, maçã verde, pera, melão, goiaba, ameixa branca, pêssego e maracujá, toque floral (flor de laranjeira), e aromas vegetais com ervas de quintal, arruda e broto de tomate. Em boca é intenso e elegante, com acidez equilibrada e vibrante e bom volume, frutado com notas de abacaxi, pera e maracujá, notas vegetais de broto de tomate e arruda, extremamente fresco, com retrogosto agradável que se mantém em boca.

**Cooperativa Vinícola Garibaldi - amostra 367**

## CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

**7. SAUVIGNON BLANC:** Visual brilhante, atrativo, límpido, amarelo com tons esverdeados e lágrimas duradouras. Aroma exótico, fresco, de frutas cítricas, tropicais e maduras, notas de goiaba, pêssego, de flores brancas (jasmim e rosas) e cítricas (flor de laranjeira), notas vegetais como broto de tomate, aspargos, arruda e especiarias verdes. Apresenta bom volume de boca, é elegante, agradável, equilibrado, com acidez e frescor excelentes, frutado (maracujá, goiaba), retrogosto de qualidade e persistência muito boa.

**Vinícola Família Lemos de Almeida - amostra 357**

**8. MOSCATO GIALLO:** Visual límpido e cristalino, amarelo palha com reflexos esverdeados, lindo. No nariz apresenta-se complexo, fino e elegante, uma excelente intensidade aromática floral, como flores de laranjeira, jasmim e rosas, batata doce, mel, frutas de polpa branca, carnosas e maduras, goiaba, mamão papaia, pêssego e ervas de quintal. Em boca é elegante, com excelente perfil da categoria, harmônico, com frescor e bom volume de boca, acidez equilibrada, retrogosto agradável e excelente persistência.

**Hortência Vinhos e Espumantes - amostra 331**

## CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM

**9. CABERNET FRANC:** Visual límpido e brilhante, com coloração vermelha rubi de média intensidade e lágrimas marcantes. No nariz é intenso e agradável, com notas de frutas vermelhas maduras, cereja, amora, morango e ameixa, com toque de especiarias, cravo e leve floral. Em boca é agradável e aveludado, com ataque inicial doce, acidez marcante e expressiva, apresentando notas frutadas compatíveis com o aroma e um toque defumado, com taninos macios e elegantes, com corpo médio, bom volume de boca e persistência média.

**Vinícola Salton - amostra 306**

## CATEGORIA: TINTO FINO SECO

**10. MERLOT:** Visual intenso e profundo, com coloração vermelha violácea e reflexos negros. No nariz tem intensidade média, destacam-se as notas de frutas negras maduras e secas, mirtilo e ameixa, notas da madeira, baunilha, especiarias, avelã, cacau, café e tostado, com toque de tabaco e pimenta. Em boca é equilibrado e intenso, com boa acidez e estrutura, corpo médio e bom volume, notas frutadas, ameixa, amora e toque de chocolate, pimenta e tostado, com madeira aparente e bem casada, taninos domáveis e equilibrados, é untuoso, envolvente e persistente.

**Vinícola Don Guerino - amostra 167**

**11. MERLOT:** Visual intenso, coloração vermelho rubi/violáceo. Aroma intenso e agradável, frutas vermelhas maduras, amora, ameixa, geleia, licor de cassis, caramelo, especiarias, carvalho bem fundido e leve floral. Em boca é equilibrado e envolvente, com acidez média e corpo potente, com notas frutadas e de especiarias, chocolate amargo, pimenta, e forte tostado, com madeira equilibrada, taninos macios, bom volume e persistência.

**Rasip Alimentos - amostra 123**

**12. CABERNET FRANC:** Visual intenso, vermelho rubi/violáceo com reflexos negros, com lágrimas espessas e duradouras. Nariz de intensidade alta, com frutas vermelhas e negras maduras (amora, cereja, figo), compota, notas de madeira de qualidade, café, tostado, tabaco, couro, e toque vegetal, ervas secas. Em boca é equilibrado e fino, ataque doce, com boa acidez e muito corpo, notas de jabuticaba, uva passa, cassis, especiarias e herbáceo, com madeira equilibrada, os taninos são maduros e presentes, com leve adstringência e persistência longa.

**Estabelecimento Vinícola Valmarino - amostra 119**

**13. CABERNET SAUVIGNON:** Visual brilhante, límpido e intenso, coloração vermelho rubi com tons violáceos. No nariz é elegante e agradável, com aromas de frutas vermelhas, amora, ameixa, notas de especiarias, canela, e aromas da barrica de carvalho, café, cacau, tostado, leve vegetal e mentolado. Em boca é harmônico, com acidez pronunciada e ótimo volume de boca, bom corpo e estrutura, com notas de ameixa preta, cereja, geleia, café e leve mentolado, com retrogosto amadeirado, taninos presentes e equilibrados, com muito potencial e persistência média.

**Vinícola Almaúnica - amostra 99**

**14. CABERNET SAUVIGNON:** Visual profundo e intenso, coloração vermelho violáceo com tons negros. No nariz frutas vermelhas e pretas (framboesa, ameixa preta, amora, mirtilo), frutas secas, notas de especiarias, canela, cravo, caramelo, chocolate branco, tabaco e tostado, balsâmico e azeitonas pretas, com herbáceo leve. Em boca é doce na entrada, com acidez média e leve adstringência, certo amargor, potente de álcool e com muita estrutura, taninos marcantes e redondos, com notas de compota, figo preto, caramelo e chocolate, vinho untuoso e de bom potencial, com excelente persistência.

**Vinícola Miolo - amostra 131**

**15. TANNAT:** Aspecto excelente, brilhante, límpido e intenso, com coloração vermelha rubi com reflexos violáceos. No nariz é agradável e generoso, com frutas vermelhas e negras, ameixa fresca, framboesa, amora e compota, notas de aniz, baunilha, caramelo, café e especiarias (cravo, canela), as notas da madeira são intensas (tostado), com sensação vegetal, leve mentolado e funcho. Na boca é equilibrado e elegante, tem um adocicado inicial, é alcoólico e potente, com bom corpo e acidez, notas de amêndoas, chocolate e especiarias, com taninos macios e agradáveis, é untuoso, volumoso e persistente.

**Família Beber Vinícola - amostra 134**

**16. TANNAT:** Visual límpido e intenso, com coloração violácea e reflexos negros. No nariz é intenso, com frutas negras maduras, ameixa preta, mirtilo, geleia e frutas no licor, notas de especiarias, canela, baunilha, cassis, amêndoas torradas, chocolate amargo, café, pimenta preta e tostado. Em boca é encorpado e envolvente, com acidez equilibrada e leve adstringência, álcool elevado e muita estrutura, notas de ameixa seca, compota, especiarias, café e amadeirado, taninos marcantes e intensos, volumoso e persistente.

**Casa Valduga Vinhos Finos - amostra 161**

Elaboração: Mauro Celso Zanús, Magda Beatris Gatto Salvador,  
Odinéli Louzada dos Santos Corrêa

# VINHOS SELECIONADOS *Safr* 2018

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Casa Perini	Merlot		Tanque 905 e 309	211	Tinto Fino Seco
	Tannat		Tanque 59	207	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 800	166	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 28	151	Tinto Fino Seco
	Tannat		Tanque 22	187	Tinto Fino Seco
	Merlot	V	Barricas	70	Tinto Fino Seco
	Merlot		Tanque 100	101	Tinto Fino Seco
	Moscato Branco R2		Tanque 123	337	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Branco R2		Tanque 125	333	Branco Fino Seco Aromático A
	Merlot		Tanque 21	67	Tinto Fino Seco
	Marselan		Tanque 136	193	Tinto Fino Seco
	Chardonnay		Tanque 130	383	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Moscato Branco R2		Tanque 124	345	Branco Fino Seco Aromático A
Casa Valduga Vinhos Finos	Tannat***	2	Barricas	161	Tinto Fino Seco
	Merlot	2	Barricas	191	Tinto Fino Seco
	Malbec		Barricas	135	Tinto Fino Seco
	Merlot	3	Barricas	198	Tinto Fino Seco
	Chardonnay		Tanque 75	364	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Arinarnoa	2	Barricas	85	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	1	Barricas	371	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Marselan	1	Barricas	148	Tinto Fino Seco
	Tannat	1	Barricas	206	Tinto Fino Seco
	Arinarnoa	1	Barricas	55	Tinto Fino Seco
	Marselan	2	Barricas	169	Tinto Fino Seco
	Merlot	1	Barricas	183	Tinto Fino Seco
	Chardonnay		Tanque 55	248	Vinho Base para Espumante
Viogner		Tanque 84	392	Branco Fino Seco Não Aromático B	
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay		Tanques 66 e 58	243	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc		Tanque 3	308	Tinto Fino Seco Jovem
Chandon do Brasil	Riesling Itálico/Chardonnay/Pinot Noir		Tanque TF26	266	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir		Tanque P13	281	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico/Chardonnay/Pinot Noir		Tanque P38	270	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola Aurora	Merlot	III	Tanque 24	217	Tinto Fino Seco
	Marselan	I	Tanque 316	190	Tinto Fino Seco
	Chardonnay***	III	Tanque 126	377	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Franc	I	Tanque 156	117	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	V	Tanque 333	391	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	IV	Tanque 322	384	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	I	Tanque 101	366	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay***	044/28	Engarrafado	367	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay /Pinot Noir		Tanque 116	251	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir		Tanque 117	228	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Vinícola São João	Merlot		Tanque 39	90	Tinto Fino Seco
Domno do Brasil	Pinot Noir***		Tanque 89	253	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque 07	221	Vinho Base para Espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc***	1	Tanque 4	119	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	1	Tanque 2	155	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	2	Tanque 26	140	Tinto Fino Seco
	Tannat	1	Tanque 1	189	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	1	Tanque 28	227	Vinho Base para Espumante
	Shiraz	1	Tanque 3	317	Tinto Fino Seco Jovem
Família Bebbler Vinícola	Tannat***	1	Tanque 10	134	Tinto Fino Seco
	Marselan	1	Tanque 09	113	Tinto Fino Seco

# VINHOS SELECIONADOS *Safra 2018*

EMPRESA	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Guatambu Estância do Vinho	Tannat	1	Tanque 1	120	Tinto Fino Seco
Hortência Vinhos e Espumantes	Moscato Giallo***	31/2018	Tanque 36 e engarrafado	331	Branco Fino Seco Aromático A
	Merlot	39/2018	Tanque 34 e engarrafado	121	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	32/2018	Tanque 37 e engarrafado	336	Branco Fino Seco Aromático A
Irmãos Molon	Moscato Giallo		Tanque 128	332	Branco Fino Seco Aromático A
Luiz Argenta Vinhos Finos	Gewürztraminer	2	Engarrafado	361	Branco Fino Seco Aromático B
Miolo Wine Group	Cabernet Sauvignon***		Tanque 156	131	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 147	108	Tinto Fino Seco
	Merlot		Barricas	180	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional		Barricas	215	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Barricas	145	Tinto Fino Seco
	Merlot		Tanque 89	186	Tinto Fino Seco
	Chardonnay /Pinot Noir		Tanque 133	279	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc	L18049	Engarrafado	358	Branco Fino Seco Aromático B
Pizzato Vinhas e Vinhos	Tannat	Tn18-2	Barricas	38	Tinto Fino Seco
	Merlot	Mt18-06	Barricas	42	Tinto Fino Seco
Rasip Alimentos	Merlot***		Barricas	123	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 135	95	Tinto Fino Seco
	Chardonnay /Pinot Noir		Tanque 121	275	Vinho Base para Espumante
	Vioigner		Tanque 145	393	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Almadén	Tannat	01	Barricas	214	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	02	Tanque 93	318	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc	01	Tanque 149	360	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Renano***	1	Tanque 134	396	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Almaúnica	Cabernet Sauvignon***	3	Barricas	99	Tinto Fino Seco
	Petit Syrah	4	Barricas	165	Tinto Fino Seco
Vinícola Don Guerino	Merlot***	1	Barricas	167	Tinto Fino Seco
	Teroldego	1	Barricas	208	Tinto Fino Seco
	Malbec	2	Barricas	144	Tinto Fino Seco
	Malbec	3	Tanque E14	152	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	1	Engarrafado	356	Branco Fino Seco Aromático B
	Merlot	3	Tanque F03	188	Tinto Fino Seco
	Tannat	1	Tanque 855	194	Tinto Fino Seco
	Tannat	2	Tanque 853	200	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	1	Tanque 755	224	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc	2	Engarrafado	362	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Itálico	1	Engarrafado	401	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Família Lemos de Almeida Vinhas e Vinhos	Sauvignon Blanc***	004/18	Tanque 6 e 15	357	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Franco Italiano	Malbec	4000	Barricas	71	Tinto Fino Seco
Vinícola Galvão Bueno	Cabernet Sauvignon		Barricas	73	Tinto Fino Seco
	Merlot/Petit Verdot/Cabernet Sauvignon***		Tanque 151	230	Vinho Base para Espumante
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir***	Tq16	Tanque 29	276	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	Tq29	Engarrafado	222	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Tq27	Engarrafado	262	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay /Pinot Noir	Tq18	Engarrafado	247	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Tq30	Tanque 16	283	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo		Tanque 15	334	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Lidio Carraro	Chardonnay	01	Tanque T16	236	Vinho Base para Espumante
Vinícola Mena Kao	Tannat	0902/18	Tanque V11SUP e barricas	77	Tinto Fino Seco
Vinícola Salton	Riesling /Malbec		Tanque 52	284	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc ***		Tanque 140	306	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot		Tanque 116	316	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay		Tanque 180	381	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Franc		Tanque 167	310	Tinto Fino Seco Jovem
	Moscato Giallo		Tanque 015	329	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Terranova	Syrah	140518103T	Barricas	111	Tinto Fino Seco

\*\*\*Os 16 vinhos apresentados no dia 29/09/2018.

# DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

# Safra 2018

DEGUSTADOR	EMPRESA
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo
Alejandro Cardozo	Empresa Brasileira de Vinificações
Altair Ferreira	Vitivinícola Jolimont
Anderson Schmitz	Agropecuária Porto
André Gasperin	Vinícola Don Affonso
André Donatti	Vinícola Campestre
André Larentis	Vinhos Larentis
André Prasniski	Vêneto Mercantil
Ângela Rossi Marcon	Unipampa - Universidade Federal do Pampa
Antoninho Calza	Calza Indústria Vinícola
Antonio Czarnobay	Bodega Czarnobay
Augusto Stuaní Salvador	Terrasul Vinhos Finos
Ben-hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana
Bruna Cristófoli	Four Trees Inteligência & Valor
Bruno Cisilotto	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse
Carlos Zanús	Vinícola Salton
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas
Celito Crivellaro Guerra	Embrapa Uva e Vinho
Christian Bernardi	Maison Forestier
Clóvis Boscato	Boscato Indústria Vinícola
Cristhian Ferrari Ambrosi	Cave Antiga Vitivinícola
Daiane Badalotti	Vinícola Salton
Daniel Alonso Martins	Vinícola Almadén
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido
Daniel Salvador	Vinícola Salvattore
Darci Dani	Agavi - Associação Gaúcha de Vinicultores
Deise Tempass	Vinícola Peterlongo
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin
Diego Grison	Sociedade de Bebidas Panizzon
Diego Pasini	Vinícola Dom Hermínio
Diógenes Maciocsik	Enovitis - Enologia e Viticultura
Dirceu Scottá	Vinícola Monte Lemos
Eder Caldart	Laboratório Lavin

DEGUSTADOR	EMPRESA
Eduardo Bridi	M. A. Silva Cortiças
Eduardo Dorigon	Cooperativa Vinícola Aurora
Ernando Bortolini	Vinícola Don Miguel
Fabiano Demoliner	Cooperativa Vinícola São João
Fábio Góes	Vinícola Góes
Fausto Filippón	Ever Brasil Indústria e Comércio
Felipe Abarzúa	Vinícola Geisse
Felipe Bebber	Família Bebber Vinícola
Fernanda Scopel	Laboratório Lavin
Fernanda Tonini	Vinícola Tonini
Firmino Splendor	Adega Splendor
Firmino Splendor Junior	Miolo Wine Group
Flavio Novello	Vinícola Campestre
Flávio Pizzato	Pizzato Vinhas e Vinhos
Flavio Zilio	Cooperativa Vinícola Aurora
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Gabriela Poletto	Instituto Brasileiro do Vinho
Gilberto Cargnel	Laboratório de Referência Enológica
Gilberto Simonaggio	Miolo Wine Group
Gilson Berselli	Courmayeur do Brasil
Giovanni Ferrari	Vinícola Salton
Guilherme Menezes	Laboratório Randon
Irineo Dall'Agnol	Embrapa Uva e Vinho
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Ivo Prezzi	Bioteclul Tecnologia em Alimentos
Jair Slaviero	Bioteclul Tecnologia em Alimentos
Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab
João Carlos Taffarel	Embrapa Uva e Vinho
João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
Joice Seidenfus	Vinícola Salton
Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
José Venturini	Casa Venturini Vinhos e Espumantes
Juarez Meneguzzo	Catafesta Indústria de Vinhos
Juciane Casagrande	CD Consultoria Comercial
Juliana Rossatto	Asprovinho



Fotos: Jeferson Soldi



Fotos: Jeferson Soldi

# DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

# Safra 2018



DEGUSTADOR	EMPRESA
Júlio Meneguzzo	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Laércio Spadari	Vêneto Mercantil
Larissa Dias Ávila	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Leandro Santini	Casa Perini
Leonardo Feyh	Amazon Group
Lucas Foppa Alves	Vinícola Máximo Boschi
Luciano Manfroi	IFRS - Campus Bento Gonçalves
Luciano Scomazzon	Chandon do Brasil
Luciano Vian	Terroir Consultoria
Lucindo Copat	Lallemand
Luiz Renato Pozza	Casa Valduga Vinhos Finos
Maciel Ampese	Vinícola Don Giovanni
Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Maicol Zanella	Vinícola Zanella
Marciel Vian	M. Vian Representações
Márcio Brandelli	Vinícola Almaúnica
Márcio Dallé	Chandon do Brasil
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Vian	Enovitis - Enologia e Viticultura
Maria Regina Flores	LNF Latino Americana
Michel Motter	Vinícola Casa Motter
Michel Zignani	Casa Valduga Vinhos Finos
Miguel A. Almeida	Miolo Wine Group

DEGUSTADOR	EMPRESA
Mônica Panizzon Caldart	Luiz Argenta Vinhos Finos
Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Paula Schenatto	Aracuri Vinhos Finos
Paulo Giacomini	Giacomini Consultoria
Paulo Rotava	Vinícola Monte Rosário
Paulo Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura RS
Ricardo Morari	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Ronaldo Zorzi	Peculiare Vinhos Únicos
Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Rudimar Lorenzet	Vinícola Sinuelo
Samuel Cervi	Trianon Cork
Sergio De Costa	Vinícola La Cantina
Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Thomas Bolzan	Vinícola Galiotto
Tiago Lazzarotto	Associação Brasileira de Enologia
Tiago Luvison	Vinícola Luvison
Tiago Tonini	Associação Brasileira de Enologia
Valter Joel Ferrari	Amazon Group
Vanessa Stefani Pasquali	Vinícola Geisse
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS
William Vaccaro	Vinícola Vaccaro



Fotos: Jeferson Soldi

## DEGUSTADORES COMENTARISTAS

- **Carlos Abarzúa**  
Enólogo do Ano 2017 | Brasil
- **Carlos Cabral de Mello**  
Consultor de Vinhos | Brasil
- **Caroline Dani**  
Biomédica | Brasil
- **Celso Masson**  
Jornalista | Brasil
- **Christian Burgos**  
Publisher da Inner Editora | Brasil
- **Cristiano Melles**  
Presidente da ANR Brasil | Brasil
- **Dirceu Vianna Jr.**  
Master of Wine | Inglaterra
- **Edsandro Arruda**  
Sommelier | Brasil
- **Francine Dion**  
Diretora do Sélections Mondiales | Canadá
- **Johnny Mazzilli**  
Jornalista | Brasil
- **Lúcia Bailetti**  
Enóloga | Itália
- **Nicholas Corfe**  
Importador | Reino Unido
- **Otávio Berwanger**  
Médico Cardiologista | Brasil
- **Pablo Ugarte**  
Diretor do Catador Awards | Chile
- **Regina Vanderlinde**  
Presidente da OIV | Brasil
- **SORTEADO**



PATROCÍNIO:



APOIO:



COORDENAÇÃO TÉCNICA:



REALIZAÇÃO:

