



I N F O R M A T I V O

# ABE

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 74 | Março 2012

Impresso  
Especial

Nº 9912277130 - DR/RS  
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA  
DE ENOLOGIA

...CORREIOS...



*Vinhos  
do mundo  
avaliados  
no Brasil*



VI CONCURSO INTERNACIONAL DE  
**VINHOS DO BRASIL** 

**Vinícolas têm até 25  
de maio para inscrever  
suas amostras**

Página 3

Gilmar Gomes



**Calendário de  
Eventos 2012**

Página 6



**Revista Brasileira de Viticultura e Enologia**

**ABE começa a  
organizar 4ª edição**

Página 5

# Vindima inacabada

Gilmar Gomes

Durante o período de magistério, entre tantos discípulos, na década de 80, estava inscrito no Curso Técnico o jovem Cleber de Oliveira Andrade. No período de formação, verificamos no grupo a liderança deste jovem, rico de entusiasmo e de alegria. Por sua vez, no aspecto científico, caracterizava-se pelo espírito de descoberta e investigação. No campo da agroindústria, a sua vontade de conhecer região inóspita e de evolução, com seu grupo, foi realizada uma peregrinação à região Nordeste do país, em 1982, para conhecer o cultivo e o crescimento da videira em sua fase inicial. Na área profissional, Cleber também desenvolveu sua liderança, exercendo responsabilidade na presidência da entidade maior dos profissionais em Enologia, a ABE. Na profissão, dedicou enorme gama de sua experiência, deixando sua marca de trabalho e atuação eficaz, que é exigida pelo técnico que se dedica na tarefa da elaboração.



**Enólogo Cleber Andrade**  
+ 27.07.1961 + 09.02.2012



**Cleber Andrade!** Neste período, a tua partida foi inesperada. Por isso, expressamos o conjunto dos sentimentos com as iniciais do teu nome:

**C**edo demais para a tua amada família, deste mundo partiste.

**L**embrança de época imprópria para a tua missão.

**E**xíguo período junto ao teu patrão, surpreendendo-o com a tua despedida.

**B**astante lastimável para a área da uva e do vinho.

**E**stranheza e consternação para teus colegas de atividade.

**R**ecordação e saudades para a Associação Brasileira de Enologia.

**A**usência forte e marcante entre os associados, amigos e familiares.

**N**ão conhecer o fruto de outra vindima histórica é plangente.

**D**este um adeus precoce para os teus 24 colegas do conhecimento tecnológico da turma de 1982.

**R**icos e alegres convívios de diversão sempre semeastes.

**A**ntes de partir, devias fazer a degustação de muitas outras vindimas.

**D**eixaste um espaço vazio de contribuição em nosso meio social e comunitário.

**E**speramos que continues sendo soldado no outro plano, para pleitear aquilo que precisa ser aperfeiçoado.

Para o teu estilo, registro o pensamento de Oscar Guglielmone, 1983: *"O homem do vinho é alegre, emotivo, com pensamentos perenes e de profundidade infinita".*

**Cleber! Continua tua peregrinação no Universo do Criador e, no teu descanso, ilumina os caminhos da vinha.**

**Firmino Splendor**, enólogo

## INFORMATIVO ABE

Nº 74 | Março 2012  
Edição: CONCEITO.COM  
Editoração: Arte & Texto  
Revisão: Sérgio Foletto  
Impressão: Fórmula Prática  
Tiragem: 1000 exemplares  
Distribuição Gratuita



Rua Matheus Valduga, 143 | B. São Bento  
95700-000 | Bento Gonçalves | RS  
Fone/Fax (54) 3452-6289 / 3451-2277  
[www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br)  
[enologia@enologia.org.br](mailto:enologia@enologia.org.br)

**DIRETORIA:** 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** e **Gabriel Carissimi** | Diretores de Degustação: **Juliano Perin** e **Gilberto Simonaggio** | Diretor Cultural: **Daniel Salvador** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Carlos Abarzúa** e **João Carlos Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **Edegar Scortegagna** e **Flávio Ângelo Zilio** | Diretores Regionais Centro-Sul: **Marcos Vian** e **Átila Zavarizze** | Diretores Regionais Norte-Nordeste: **Giuliano Elias Pereira** e **Fábio Lenk** | Secretárias: **Eliane Cerveira** e **Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

# Abertas as inscrições para o 6º Concurso Internacional de Vinhos do Brasil

**ABE dá início aos trabalhos com uma expectativa de ampliar abrangência e representatividade. Vinícolas têm até 25 de maio para efetuar inscrição**

Vinícolas do mundo inteiro já podem inscrever suas amostras no 6º Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, promovido pela ABE. O prazo segue até o dia 25 de maio. Já a data limite para o envio das amostras é 4 de junho. A avaliação será realizada de 3 a 6 de julho, devendo reunir centenas de amostras de vinhos e espumantes de todos os continentes.

A expectativa dos organizadores é superar os números da edição de 2010, que já foram surpreendentes. A 5ª edição contou com a participação de 457 amostras de 15 países, que foram analisadas por um painel de 55 degustadores, sendo 36 nacionais e 19 internacionais. Para este ano, a ABE trabalha para confirmar a presença de grandes especialistas no júri, o que credencia o evento pela sua seriedade. O 6º Concurso Internacio-

nal de Vinhos do Brasil tem a chancela da Organização Internacional da Uva e do Vinho (O.I.V.) e da União Internacional de Enólogos (UIOE).

Para o presidente da ABE, enólogo Christian Bernardi, o Concurso é uma vitrine para a bebida. "O Concurso Internacional de Vinhos do Brasil é uma grande oportunidade para todos: as vinícolas brasileiras que poderão submeter seus produtos a um seleto grupo de jurados; as importadoras e vinícolas estrangeiras, tendo um bom desempenho na degustação, terão mais visibilidade para seus rótulos e, para os enólogos e profissionais do setor, é mais uma oportunidade de conviver com grandes degustadores do Brasil e do exterior", destaca.

Incentivando a participação das vinícolas, a cada três amostras inscritas

a quarta é gratuita. O material deve ser encaminhado para a sede da ABE na rua Matheus Valduga, 143, Bento Gonçalves-RS. Informações podem ser obtidas através dos telefones (54) 3452.6289 ou 3451.2277, além do site [www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br), onde está disponível o regulamento do concurso.

Devido ao sucesso registrado na edição anterior, o concurso continuará sendo totalmente informatizado, a fim de garantir maior agilidade e segurança na captação e tabulação dos dados.

Gilmar Gomes



## RETROSPECTIVA

Evento	Amostras	Países	Data	Presidente	Cidade
I CIVB	408	11	4 a 8/11/2002	Gilberto Pedrucci	Bento Gonçalves
II CIVB	401	11	8 a 10/11/2004	Antônio Czarnobay	Bento Gonçalves
III CIVB	420	13	7 a 10/11/2006	Dirceu Scottá	Bento Gonçalves
IV CIVB	411	13	3 a 6/11/2008	Carlos Abarzúa	Bento Gonçalves
V CIVB	459	15	5 a 8/07/2010	Christian Bernardi	Bento Gonçalves

**Uma conquista que não depende apenas de nós.  
Obrigado a quem está conosco desde o início.**

Patrocínio

**IBRAVIN**  
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO



GOVERNO DO ESTADO DO  
RIO GRANDE DO SUL



Prefeitura de  
Bento Gonçalves

**CORTIÇEIRA PAULISTA**  
Leda



**verallia**



**LALLEMAND**



**Scholle**  
PACKAGING

**AEB**  
group

Apoio



Ministério das Relações Exteriores  
Departamento de Promoção Comercial e Investimentos

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento  
**GOVERNO FEDERAL**  
**BRASIL**  
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA

Patronagem



**UIOE**  
União Internacional de  
Enólogos

Realização



# Vinhos do Brasil dão bicampeonato à Restinga no Carnaval de Porto Alegre

**Novas empresas reunidas pelo Ibravin apoiaram o desfile numa ação de democratização do consumo de vinho no Brasil**

Os vinhos brasileiros pisaram na passarela do samba no Carnaval 2012, em Porto Alegre, batendo recorde no quesito originalidade. Com o tema "Vinhos do Brasil", a escola de samba Estado Maior da Restinga conquistou o bicampeonato do Carnaval de Porto Alegre. Após ser consagrada pelo público no desfile do dia 18 de fevereiro, que encerrou com a distribuição de quatro toneladas de uva para quem estava no Porto Seco, a escola da Zona Sul venceu a apuração, totalizando 238,3 pontos, um décimo à frente da segunda colocada.

A comemoração do título aconteceu na quadra da escola, na Restinga. Um brinde coletivo, com 60 caixas de espumantes brasileiros, celebrou a união campeã do Ibravin com a comunidade da Tinga. A ação no Carnaval de Porto Alegre teve por objetivo democratizar o consumo de vinho no

Brasil. "O Carnaval é uma grande festa popular, que pode nos ajudar a ter uma mudança de atitude, ou seja, o consumo de vinhos e espumantes, além do suco de uva, em ocasiões inusitadas", explica o gerente de Marketing do Ibravin, Diego Bertolini

A proposta deu resultado: pelo menos no sambódromo da Capital Gaúcha. Nas duas noites de desfiles das escolas do Grupo Especial, foram comercializadas 1.080 taças de espumantes e frisanter para o público. O preço de cada taça era de R\$ 3,00 vendida em carrinhos tipo picolé personalizados.

O investimento do Ibravin e de nove vinícolas – Aurora, Canção, Cooperativa São João, Dunamis, Famiglia Valduga (Domno e Casa Valduga) Fante, Miolo Wine Group, Perini e Salton – faz parte de um projeto que pretende alcançar São Paulo e Rio de Janeiro nos próximos anos.

Arquivo Ibravin



## Alceu Dalle Molle assume Ibravin

Alceu Dalle Molle é o novo presidente do Conselho Deliberativo do Ibravin. Ele assumiu a entidade no dia 1º de janeiro, conforme Assembleia Geral Ordinária realizada em 9 de dezembro de 2011. Dalle Molle representa a Federação das Cooperativas Vinícolas do estado do Rio Grande do Sul (Fecovinho). Junto com ele está o vice-presidente Eduardo Piaia, que representa a Comissão Interestadual da Uva e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Farroupilha.

Alceu Dalle Molle assume o Ibravin com o desafio de conquistar maior apoio à produção nacional. Segundo ele, os rótulos brasileiros vêm perdendo espaço. De 2002 a 2011, por exemplo, a participação do vinho estrangeiro no mercado brasileiro cresceu 192,4%, passando de 26,5 milhões de litros para 77,5 milhões de litros.

Arquivo Ibravin



## Bento em Vindima

Integrada às comemorações do Bento em Vindima 2012, a ABE participou diretamente dos Cursos de Degustação de Vinhos e Espumantes, coordenando as sessões que aconteceram no Salão Nobre da Prefeitura de Bento Gonçalves. Foram nove sessões destinadas à comunidade local e aos turistas, sempre realizadas às quartas-feiras e sábados, numa promoção da Secretaria de Turismo. Os cursos foram conduzidos pelos enólogos Paula Guerra Schenatto (Vinícola Aurora), Ari de Mari (ABE), Mônica Coletti (Vinícola Salton), Jhonatan Marini (Casa Valduga), Lucas Sartori (Domno do Brasil), pelo presidente da ABE, enólogo Christian Bernardi, e pelo sommelier Natana Rodrigues.

Cáren Cristine Dal Mas





# 4ª Revista Brasileira de Viticultura e Enologia começa a ser organizada

**Trabalhos para esta edição devem ser enviados até 16 de abril. Porém, interessados na publicação em 2013 podem fazer inscrição durante todo o ano**

Depois de publicar 27 trabalhos inéditos em três edições (desde 2009) e estar contribuindo para a qualificação dos profissionais que atuam na cadeia produtiva da uva e do vinho, preenchendo uma lacuna existente no meio científico, a ABE prepara-se para a 4ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. A grande novidade é que os trabalhos podem ser enviados durante todo o ano. Entretanto, somente os apresentados até 16 de abril e aprovados pelo Comitê Editorial serão publicados na revista deste ano. Os trabalhos recebidos após esta data serão avaliados por ordem de inscrição, aguardando para serem publicados na edição de 2013.

A revista passa a contar com um novo editor, o pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Dr. Alberto Miele. Os trabalhos inéditos, entre artigos técnicos e científicos e revisões bibliográficas críticas, devem

ser enviados para o e-mail [revista@enologia.org.br](mailto:revista@enologia.org.br). As normas que devem ser seguidas e instruções indicadas constam no site [www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br).

Crerios como clareza, objetividade, fundamentação teórica, metodologia, originalidade, entre outros, são amplamente analisados pelo Comitê Editorial, que avalia todos os trabalhos inscritos. A distribuição dos mil exemplares será feita para todos os associados da ABE, participantes da 20ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2012, bibliotecas de cursos relacionados à área (Tecnologia em Viticultura e Enologia, Agronomia, Engenharia de Alimentos, etc.) e entidades do setor vitivinícola.

Com a revista, a ABE contribui para a formação e informação de enólogos, engenheiros agrônomo, técnicos agrícolas, pesquisadores, entre outros, que necessitam de uma literatura mais ampla, que

preencha a espaço existente em torno do assunto.

Editada pela ABE, a revista tem periodicidade anual. As três edições publicadas estão disponíveis no site da ABE ([www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br)) e podem ser baixadas em arquivo PDF.

#### **Comissão Organizadora**

Christian Bernardi, Alberto Miele, Carlos Abarzúa, Cláudia Stefenon, Dario Crespi, Dirceu Scottá, Luciano Vian e Juliano Perin.

#### **Comitê Editorial**

Dr. Alberto Miele (Editor), Dr. Carlos Eugênio Daudt, Dr. Celito Crivelaro Guerra, Dr. Eduardo Giovannini, Dr. Erasmo José Paioli Pires, Dr. Jean Pierre Rosier, Dr. Luciano Manfroi, Dr. Maurilo Monteiro Terra, Dra. Regina Vanderlinde, Dr. Sérgio Ruffo Roberto e Dr. Vitor Manfroi.

## EDITAL DE CONVOCAÇÃO

O Presidente da Associação Brasileira de Enologia – ABE, no uso de suas atribuições, conforme disposto no artigo 26º do Estatuto Social, convoca todos os Associados, para a ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA, que se realizará no Grande Hotel Dall'Onder, Rua Erny Hugo Dreher, nº 197, na cidade de Bento Gonçalves, no dia 19 de Abril de 2012, às 19h00min em primeira convocação com a presença de metade, pelo menos, dos Associados com direito a voto, e em segunda convocação, após 30 (trinta) minutos com qualquer número, devendo suas deliberações serem tomadas por maioria simples dos presentes com direito a voto, como dispõe o parágrafo 2º, do Artigo 29º do Estatuto desta Entidade, para tratarem da seguinte:

#### **ORDEM DO DIA**

- 1) Relatório de Atividades 2011;
- 2) Aprovação de contas através da apreciação do Relatório Anual, do Balanço e das Contas da Diretoria, relativos ao exercício anterior, devidamente referendado pelo Conselho Diretor, conforme Artigo 30º, letra 'a';
- 3) Assuntos diversos.

Bento Gonçalves, 06 de março de 2012

**Christian Bernardi** - Presidente da ABE

# Calendário de Eventos 2012

**Associado! Fique ligado aos eventos deste ano e participe.**

DATA	EVENTO	LOCAL
13 de Janeiro a 11 de Março	Bento em Vindima	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
16 de Fevereiro a 04 de Março	Festa Nacional da Uva	Caxias do Sul - RS (Brasil)
18 de Fevereiro	Carnaval da Restinga	Porto Alegre - RS (Brasil)
02 a 06 de Março	Concurso Vinalies Internationales	Paris (França)
07 a 10 de Março	Concurso Chardonnay du Monde	Saint Lager (França)
12 a 14 de Março	Concurso Thessaloniki International Wine Competition	Thessaloniki (Grécia)
16 a 20 de Março	Concurso Bacchus	Espanha (Madrid)
30 a 31 de Março	Concurso Challenge International Du Vin	Bordeaux (França)
Março a Setembro	Concurso The International Wine and Spirit Competition	Londres (Inglaterra)
11 de Abril	IBRAVIN - Quality Wine	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
10 a 13 de Abril	Semana Internacional Brasil Alimenta	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
16 a 27 de Abril	Concurso International Wine Challenge	Londres (Inglaterra)
19 de Abril	Assembleia Geral ABE - Grande Hotel Dall'Onder	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
22 a 26 de Abril	EXPOVINIS	São Paulo - SP (Brasil)
04 a 06 de Maio	Concurso Mondial de Bruxelas	Guimarães (Portugal)
07 a 10 de Maio	APAS	São Paulo - SP (Brasil)
14 de Maio	IBRAVIN - Circuito Brasileiro de Degustação	Curitiba - PR (Brasil)
15 de Maio	IBRAVIN - Circuito Brasileiro de Degustação	Rio de Janeiro - RJ (Brasil)
17 de Maio	IBRAVIN - Circuito Brasileiro de Degustação	Belo Horizonte - MG (Brasil)
19 a 21 de Maio	Concurso Les Citadelles du Vin	Bordeaux (França)
31 de Maio a 03 de Junho	IBRAVIN - Feira Cais do Porto	Porto Alegre - RS (Brasil)
29 de Maio	IBRAVIN - Workshop Mídias Sociais	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
30 de Maio a 04 Junho	Concurso Selections Mondiales	Quebec (Canadá)
Maio	Concurso CINVE - Miami	Miami (USA)
03 de Junho	Dia Estadual do Vinho	Rio Grande do Sul (Brasil)
07 a 17 de Junho	Expobento	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
14 a 17 Junho	Concurso VinAgora	Budapeste (Hungria)
18 a 22 de Junho	XXXV Congresso Mundial da Vinha e do Vinho	Izmir (Turquia)
18 a 22 de Junho	10ª Assembleia Geral da Organização Internacional	Izmir (Turquia)
25 a 30 de Junho	IBRAVIN - WSET (Módulo 3)	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
Junho	Concurso Internacional de Vinos Vinus	Mendoza (Argentina)
Junho	Concurso San Francisco International Wine Competition	San Francisco (EUA)
Junho	Concurso Muscats du Monde	La Peyrade (França)
03 a 06 de Julho	Concurso Internacional de Vinhos do Brasil	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
05 a 10 de Agosto	ABAD	Rio de Janeiro - RJ (Brasil)
24 a 26 Ago / 31 Ago a 02 Set	Concurso Mundus Vini Internationale Weinakademie	Neustadt (Alemanha)
29 de Agosto a 01 Setembro	IBRAVIN - WSET (Módulo 1 e 2)	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
30 de Agosto a 1º de Setembro	Congresso Latino Americano de Enoturismo	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
17 de Setembro	IBRAVIN - Circuito Brasileiro de Degustação	São Paulo - SP (Brasil)
19 de Setembro	IBRAVIN - Circuito Brasileiro de Degustação	Recife - PE (Brasil)
20 de Setembro	IBRAVIN - Circuito Brasileiro de Degustação	Fortaleza - CE (Brasil)
29 de Setembro	XX Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2012	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
Setembro	Concurso Vinandino	Mendoza (Argentina)
19 de Outubro	Jantar em Comemoração ao Dia do Enólogo	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
22 a 26 de Outubro de 2012	XXII Congresso Brasileiro de Fruticultura	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
Outubro	Concurso La Mujer Elige	Mendoza (Argentina)
09 de Novembro	Noite de Gala dos Vinhos e Espumantes Premiados	Bento Gonçalves - RS (Brasil)
Novembro	Vinitaly - Concorso Enologico Internazionale	Verona (Itália)
Novembro	Concurso CINVE - Sevilla	Sevilla (Espanha)
Novembro	Effervescents du Monde	Dijon (França)
Novembro	Concurso Mondial du Merlot	Lugano (Suíça)
06 a 09 de Dezembro	IBRAVIN - Feira de Espumantes em Porto Alegre	Porto Alegre - RS (Brasil)
Dezembro	Concurso Mediterranean International Wine Challenge	Tel Aviv (Israel)

## Vem aí a 10ª Semana Internacional Brasil Alimenta

De 10 a 13 de abril, Bento Gonçalves transforma-se na capital nacional dos debates e negócios nas áreas de alimentos e bebidas. É a 10ª edição da Semana Internacional Brasil Alimenta. Ocupando mais de 15 mil metros quadrados do Parque de Eventos de Bento Gonçalves, o evento congrega, em um só espaço, quatro salões tecnológicos (Vinotech, Envase Brasil, Multiagro e Techlac), além de fóruns setoriais, encontros e seminários.

Vinotech e Envase Brasil formam a maior e mais importante feira de tecnologia e debates para a vitivinicultura e indústria de bebidas da América Latina. Já, a Multiagro debate soluções, novas tecnologias e implementos para a agricultura, alimentação e abastecimento. A novidade da edição é a Techlac, uma feira que chega para abordar a cadeia produtiva do leite e derivados, um segmento em franca expansão e de enorme representatividade no Rio Grande do Sul e no país.

Em paralelo às feiras, a Semana Internacional Brasil Alimenta ainda recebe fóruns que abordam temas relativos ao desenvolvimento dos setores e têm foco em inovação, negócios e pesquisa e busca por soluções para as cadeias produtivas.

Tanto no Salão de Tecnologia para Vitivinicultura (Vinotech), quanto no Fórum Internacional de Viticultura e Enologia (Feavin), o enólogo vai encontrar ferramentas indispensáveis

Gustavo Bottega



para a atualização e disseminação das novas tecnologias, produtos e serviços para o setor. Nos dias 11 e 12 de abril, também estará sendo realizado o Quality Wine, em conjunto com o Ibravin e com a ABE, um espaço dedicado à ciência, mercado e atuação profissional. A junção dos eventos permite desenvolver um ambiente propício à discussão, atualização técnica e interação entre profissionais da cadeia, além de colocar em foco e ter como base os novos cenários do setor no país.

### PROGRAMAÇÃO

#### 10 de abril

14h – Abertura dos portões da Feira  
15h – Abertura Oficial - Pavilhão E do Parque de Eventos  
21h - Encerramento

#### 11 de abril

14h – Abertura dos portões da Feira  
14h às 17h30min – Quality Wine (Auditório C) - Programação Ibravin  
15h – Abertura do Encontro Produtor (Auditório A) – Tema: 'A produção orgânica como alternativa de renda na agricultura familiar'  
21h - Encerramento

#### 12 de abril

14h – Abertura dos portões da Feira  
14h às 17h30min – Quality Wine - Program. Ibravin (Auditório C)  
15h – Fórum Internacional de Bebidas (FIB) – Technobeer (Auditório A)  
15h – Encontro Produtor (Auditório B)  
21h - Encerramento

#### 13 de abril

14h – Abertura dos portões da Feira  
15h – Seminário Mercado Lácteo (Auditório A)  
15h – Fórum Internacional de Viticultura e Enologia (Feavin) – Auditório B  
Tema: 'Práticas de qualidade, produção e segurança da vitivinicultura'  
15h – Encontro Produtor (Auditório C)  
21h - Encerramento

### Bento volta a sediar Congresso Latino Americano de Enoturismo

A Capital Brasileira do Vinho estará sediando, de 30 de agosto a 1º de setembro, o Congresso Latino Americano de Enoturismo, que surgiu no ano passado com uma proposta de discutir o vinho, grande responsável pela projeção do município e importante segmento turístico. Além de promover o intercâmbio e o aprendizado entre os países participantes, o Congresso também busca a competitividade e traz inovação. O evento que será realizado no Dall'Onder Grande Hotel, tem o apoio da Associação Brasileira de Enologia.

### XXII Congresso Brasileiro de Fruticultura será em outubro

A Embrapa Uva e Vinho trabalha na organização do XXII Congresso Brasileiro de Fruticultura, que será realizado em outubro, em Bento Gonçalves, sob a presidência do pesquisador Paulo Ricardo Dias de Oliveira. O Congresso Brasileiro de Fruticultura é o principal fórum nacional de intercâmbio técnico-científico da área, com representação das instituições de ensino, de pesquisa, de extensão, das cadeias produtivas, de órgãos governamentais, dos agentes de produção e de comercialização de insumos e demais atores relacionados a este ramo da atividade agrícola.

O Congresso tem papel relevante na disseminação de tecnologias avançadas, que visam a melhoria da produção e da qualidade das frutas, possibilitando preços mais atrativos aos produtores brasileiros. Atrás apenas da China e da Índia, o Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas. Das 42 milhões de toneladas produzidas em 2008, em mais de 2 milhões de hectares, 65% foram consumidas internamente e 35% embarcadas para o mercado externo, principalmente na forma de suco de laranja. Além da laranja, destacam-se, em volume e valor da produção, banana, uva, melão, melancia e maçã.

Desde sua fundação, em 1948, a Maselli Misure S.p.A. projeta e produz uma vasta gama de equipamentos analíticos para líquidos. Colaboração com indústrias variadas, combinadas com pesquisa e desenvolvimento, deram à Maselli a capacidade única de fazer análises em uma ampla gama de aplicações.

No campo enológico, a Maselli Misure possui produtos desenvolvidos para acompanhamento da evolução da maturação, avaliação da qualidade da uva no recebimento, acompanhamento do processo de fermentação, monitoramento nas linhas de processamento e análises laboratoriais. A Vêneto Mercantil distribui com exclusividade para o Brasil os produtos voltados ao setor vinícola.

## MATURAÇÃO



### MK01

Kit de equipamentos de análise para monitorar o processo de maturação, composto por: refratômetro para medir o teor de açúcar, espectrofotômetro para determinar a maturidade fenólica e cor e titulador para medição de pH e acidez total.



### MT00

Espectrofotômetro para determinar a maturidade fenólica sem o uso de reagentes.

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA UVA



### CC01

Sistema de amostragem de caminhão com recolhimento e análise de amostra de uva através de braço mecânico. Mede o teor de açúcar no mosto da uva.



### BL01

Sistema acoplado na linha de transferência do mosto de uva ou mosto concentrado. Mede o teor de açúcar, grau brix/babo e a temperatura. Os dados são transferidos para a unidade de processamento.

## FERMENTAÇÃO



### LM03

Equipamento para analisar em laboratório os seguintes parâmetros do processo de fermentação de vinhos e espumantes: teor de açúcar, álcool, extrato seco e temperatura.



### IF01

Sistema para monitoramento de processos de fermentação para vinhos e espumantes. A sonda é conectada diretamente no fermentador ou autoclave. Realiza medição em tempo real do teor de açúcar, álcool, extrato seco e da temperatura. Os valores medidos são processados por um software, armazenados no banco de dados, posteriormente visualizados através de gráficos (curvas de fermentação) e transmitidos para uma possível unidade de controle.



**MATRIZ:** Via Vêneto, 151 - Flores da Cunha/RS  
Fone/Fax: (54) 3297-6200 / (54) 8111-1200

**FILIAL:** Rua Getúlio Vargas, 118 - Bento Gonçalves/RS  
Fone/Fax: (54) 3453-1200 / (54) 8114-1200

[www.venetomercantil.com.br](http://www.venetomercantil.com.br)

