



INFORMATIVO

ABE

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 87 | Setembro 2015

Impresso
Especial

Nº 9912277130 - DR/RS
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE ENOLOGIA
...CORREIOS...



O papel dos enólogos na maior degustação de seleção do mundo

Páginas centrais

Revista Brasileira de
Viticultura e Enologia
circula durante a ANV

Página 6

Concurso do Espumante
Brasileiro ocorre, em
outubro, em Garibaldi

Página 6

Palestras com enfoque em Viticultura e
Enologia movimentarão CLAVE e CBVE

Página 7

Eventos & Palestras

2

Curso de Degustação às cegas encantou participantes

A experiência de degustar um vinho sempre pode ser potencializada e para isso é essencial aguçar todos os sentidos. A degustação às cegas promove essa ideia através de privação do sentido da visão para que os participantes consigam sentir os aspectos da bebida, utilizando imaginação, conhecimento e até mesmo um pouco de memória afetiva.

No dia 25 de julho, essa experiência foi compartilhada no Curso de Degustação

às Cegas, ministrado pelo sommelier da Vinícola Dal Pizzol, Guilherme Greselle. O curso contou com a participação de turistas, que descobriram de forma mais intensa os diversos aromas do Dal Pizzol Pinot Noir 2013 e Dal Pizzol Ancellota 2012. O evento fez parte da 4ª edição do Bento Sensação, com realização da Secretaria Municipal de Turismo e apoio da Associação Brasileira de Enologia, Farina Park Hotel e Vinícola Dal Pizzol.

Prefeitura de Bento Gonçalves



Palestra técnica apresentou novo processo de extração do mosto da uva

Em julho, uma plateia atenta, composta por associados da ABE, acompanhou a palestra técnica "Novo processo patenteado da Alfa Laval de Extração de Mosto de Uva", conduzida por Carole Rapilly, membro da empresa.

Divulgação



Carole Rapilly apresentou o Foodec

Carole Rapilly falou sobre o processo patenteado do decanter Foodec da Alfa Laval. A novidade substitui a prensa e a clarificação tradicional, permitindo ir diretamente do recebimento da uva para a fermentação em uma única etapa. Desta forma, é possível extrair um mosto de uva de alta qualidade e com baixa turbidez. O decanter Foodec pode ser utilizado em uma ampla gama de aplicações, incluindo clarificação do mosto e recuperação do fundo do tanque. Exemplos para outras aplicações são a retirada de água da terra diatomácea, concentração do creme de tartaratos e outros tratamentos de produtos secundários.

DEGUSTAÇÕES

VINHOS DA FRANCIACORTA

A 68ª Sessão de Degustação ocorreu, no dia 14 de maio, no Dall'Onder Grande Hotel, e teve como temática a apresentação sobre Espumantes Italianos da Franciacorta. Foram degustados seis produtos, com orientação da enóloga Mônica Rosetti.

VINHOS DA ÁFRICA DO SUL

A enóloga Maria Amélia Duarte Flores fez uma apresentação sobre "Vinhos da África do Sul", na 69ª Sessão de Degustação, que ocorreu no dia 19 de junho, na Sala de Degustação da Vinícola Miolo. Na oportunidade, seis produtos foram degustados pelos participantes do evento.

VINHO BASE PARA ESPUMANTES

A 70ª e 71ª sessões de Degustação, promovidas pela ABE, ocorreram em duas etapas, nos dias 9 e 16 de julho, tendo como tema o vinho base para espumantes. Os eventos foram ministrados por Philippe Mével e ocorreram na sala de degustação da Chandon do Brasil. Vinho base é o nome que se dá ao vinho utilizado para elaborar espumantes, seja pelo método tradicional ou charmat. Na qualidade final de um espumante, grande parte é responsabilidade do vinho base. O vinho base exige características específicas como acidez marcante e graduação alcoólica moderada, ambas próprias de uvas medianamente maduras, com alta acidez e quantidade limitada de açúcares.

INFORMATIVO ABE

Edição: Conceitocom Brasil
Jornalista Responsável:
Lucinara Masiero - MTB 16.950
Diagramação: 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
enologia@enologia.org.br

DIRETORIA GESTÃO 2015-2016: 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** e **Daniel Salvador** | Diretores de Degustação: **Gilberto Simonaggio** e **Larissa Bettú** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Carlos Abarzúa** e **João Carlos Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **Edegar Scortegagna** e **André De Gasperin** | Secretárias: **Eliane Cerveira** e **Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

Vinhos de São Joaquim

Os vinhos de São Joaquim foram a atração da 72ª Sessão de Degustação, que aconteceu, no dia 11 de agosto, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves. Os seis produtos degustados foram apresentados pelo enólogo Anderson De César.



Lucinara Masiero/Conceitocom Brasil

Degustação de Licores

A 73ª Sessão de Degustação, que ocorreu no dia 28 de agosto, foi voltada a licores, sendo guiada pelo enólogo Firmino Splendor. Na ocasião, seis licores foram degustados, proporcionando aos participantes uma experiência imersiva na bebida.



Lucinara Masiero/Conceitocom Brasil

Ferramenta de movimentação de vinhos

Na noite de 3 de setembro, na sede da União Brasileira de Vitivinicultura - Uvibra, foi realizada a palestra "Apresentação da Ferramenta de Movimentação de Vinhos: Montagem de um arquivo com a finalidade de auxiliar o enólogo nas movimentações de vinhos", ministrada pelo presidente da ABE e enólogo da

Chandon, Juliano Daniel Perin. A palestra foi destinada aos enólogos associados da entidade que atuam diretamente com as operações unitárias na cantina, facilitando a tomada de decisão, a emissão de ordens de serviço, a visualização das possibilidades de movimento, definição de cortes de vinhos e outros aspectos.



Lucinara Masiero/Conceitocom Brasil

AGENDA

- **VIII Brazil Wine Challenge**, de 07 a 11 de junho de 2016, no Hotel e SPA do Vinho
- **III Simpósio Internacional Vinho Saúde**, de 2 a 4 de junho de 2016, Promoção do Ibravin, Presidente Jairo Monson de Souza Filho

Fenachamp 2015 começa no dia 1º de outubro, em Garibaldi

A Fenachamp está prestes a começar. A maior festa do espumante brasileiro acontece entre os dias 1º e 25 de outubro, às sextas, sábados, domingos e feriados, no Parque da Fenachamp, em Garibaldi. Com o tema "Um brinde com os melhores espumantes brasileiros", a festa valoriza a produção nacional e incentiva o público a brindar momentos cotidianos, fugindo do estereótipo de que o espumante é uma bebida apenas para grandes ocasiões.

Com presença garantida de algumas das principais vinícolas produtoras de espumante do Brasil, a Fenachamp oferece as melhores bebidas disponíveis no mercado nacional. São espumantes de todos os tipos, com preços acessíveis e servidos em diversos ambientes planejados pelas próprias vinícolas.

Para tornar a experiência do público ainda mais saborosa, a Fenachamp



Fattore Comunicação Avançada

consultou diversos sommeliers e fez uma reformulação em suas opções gastronômicas. Neste ano, a festa oferece novos restaurantes, com pratos pensados para harmonização com a bebida.

Ampla programação cultural com

shows nacionais, regionais e locais, com artistas, como Maskavo, Claus e Vanessa, Seu Cuca, Nego Joe e Duca Leindecker, estão no cronograma. Além disso, as atrações de Garibaldi, na Rota dos Espumantes, são diversão garantida. Reunindo as principais vinícolas da cidade, a rota oportuniza ao visitante conhecer a história, a elaboração e o engarrafamento do espumante, além de aprender a melhor forma de degustar a bebida. Na Estrada do Sabor, o visitante poderá experimentar a paixão pelas coisas da terra, desbravar incríveis colinas e vales e saborear os doces grãos de uvas extraídos direto do pé, revivendo as tradições dos imigrantes.

Unindo atrativos diversos, a Fenachamp se torna uma excelente opção tanto para apreciadores assíduos de espumante como para pessoas que buscam bons momentos de felicidade.

Avaliação Nacional de Vinhos

Avaliação envolve 118 enólogos na Degustação de Seleção

Etapa designa 30% das amostras para que, posteriormente, sejam eleitos os 16 vinhos mais representativos da Safra 2015



Fotos: Jeferson Soldi

Em 1993, um novo capítulo na história do vinho brasileiro começava a ser desenhado. Com 42 amostras inscritas, no dia 17 de julho, a primeira edição da Avaliação Nacional de Vinhos ocorria na cidade de Bento Gonçalves. Com o propósito de valorizar o vinho nacional, a Avaliação Nacional de Vinhos é, atualmente, o evento que mais gera expectativa no meio, apresentando sempre os vinhos mais representativos de cada safra.

Seguindo critérios internacionais de degustação e de classificação, cada etapa é uma possibilidade nova de interação e comunhão entre os enólogos brasileiros. Na degustação de seleção, realizada às cegas e que elege os 30%

mais representativos da safra, as normas são seguidas à risca, garantindo toda a seriedade do processo que envolve a Avaliação Nacional de Vinhos.

Divididos em oito grupos, 118 enólogos degustaram amostras às cegas, de 18 a 27 de agosto, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho. Além de passar por uma experiência sensorial, os profissionais trocaram conhecimentos e compartilharam suas impressões, agregando conhecimento a todos os participantes.

A Degustação de Seleção deixa claro o papel primordial do enólogo em todo o processo que envolve a Avaliação Nacional de Vinhos. Ele carrega a responsabilidade de degustar, analisar,

pontuar e compreender as amostras de maneira que o resultado seja o mais representativo possível e retrate como, de fato, se comportou a Safra 2015 para as vinícolas inscritas no processo.

Para o presidente da ABE, Juliano Daniel Perin, essa função se confirma, inclusive no momento final da ANV, no dia 26 de setembro. "O evento é único, tanto em sua concepção como em organização e conta com um corpo de degustadores capacitados que compõem o quadro de associados da ABE. O papel dos enólogos é primordial. Através de seus conhecimentos e percepções é que a Avaliação Nacional de Vinhos retrata, com sucesso, a representatividade de cada safra".

Safra 2015 comentada por personalidades do mundo do vinho

No dia 26 de setembro, a partir das 8h30min, o Parque de Eventos de Bento Gonçalves receberá a 23ª edição do espetáculo voltado a apreciadores e profissionais do vinho. Consolidada como a maior degustação de uma safra do planeta, a Avaliação Nacional de Vinhos chega ao ano de 2015 com um painel formado por jornalistas, enólogos, empresários e consultores que comentarão cada uma das 16 amostras degustadas pelos mais de 850 apreciadores de vinho presentes no público. Serão representantes do Brasil, Chile, Estados Unidos, França, Itália, México e Uruguai, expondo suas impressões da safra vigente ao grande público.

Promotora do evento, a Associação

Brasileira de Enologia é responsável pela formação do painel, que todo ano se renova, com o objetivo de envolver o maior número de pessoas que possuem relação com a cultura e promoção do vinho a cada edição do evento. Para compor a mesa, 15 comentaristas são convidados previamente, sendo que o 16º elemento da mesa é sorteado entre os integrantes do grande público, em uma iniciativa que promove interação no processo da Avaliação.

A 23ª edição da Avaliação contará com a presença de renomados comentaristas, demonstrando a magnitude e a importância do evento. Em 2015, nomes como os da argentina Claudia Quini, Vice-Presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)

e do francês Laurent Seramour, Vice-Presidente Challenge International du Vin, estão entre os comentaristas. Além deles, o italiano Roberto Rabachino, Presidente da Federação Internacional de Sommeliers ajuda a integrar o time. Delto Garibaldi, Enólogo do Ano 2014, também irá compor a mesa de comentaristas.

As observações dos comentaristas reforçam o caráter educativo da Avaliação. O número de personalidades e as diferentes funções que desempenham no mundo do vinho garantem diversidade às opiniões e leituras distintas das amostras apresentadas, totalizando a experiência única que é degustar, ainda na taça, as amostras mais representativas de uma safra.

ABE inova e abre degustação de pós-seleção da Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2015

A ABE coloca em prática uma degustação inédita. Pela primeira vez na história da entidade, os enólogos associados degustaram amostras inscritas na Avaliação Nacional de Vinhos. Foram três dias de degustação, totalizando 90 amostras degustadas por 90 enólogos, 15 em cada sessão. A programação ocorreu de 8 a 10 de setembro, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho.

O presidente da ABE, enólogo Juliano Perin, explica que a troca de informações prevaleceu na ocasião. "Os enólogos puderam correlacionar a degustação ao processo de elaboração e às análises físico-químicas, o que, com certeza, gerou mais conhecimento para o participante. É mais uma ferramenta de atualização à disposição dos enólogos associados e este é um dos nossos compromissos: gerar oportunidades para desenvolver profissionais experientes e mais competitivos", garante. Foram oferecidas, gratuitamente, 15 vagas por sessão, preenchidas por ordem de inscrição, tendo, para cada sessão, vinhos de categorias diferentes.

Cada enólogo teve a oportunidade de se inscrever somente em uma das sessões, garantindo, assim, que um grande número de associados pudesse viver a experiência. Mauro Zanus, chefe-geral da Embrapa Uva e Vinho e João Carlos Taffarel, técnico da Embrapa Uva e Vinho e diretor Técnico em Viticultura da ABE foram os enólogos que conduziram as sessões.

Além da troca de experiências entre os profissionais, a Degustação Pós-Seleção também mostrou todo o potencial da Avaliação Nacional de Vinhos, podendo relacionar a degustação dos vinhos com suas características físico-químicas, atendendo a uma demanda dos associados de ampliar as oportunidades na busca de maior conhecimento e prática da análise sensorial.

Cada amostra foi recodificada para ser degustada às cegas, seguindo critérios internacionais. O grupo de 90 vinhos é resultado de uma seleção entre os 30% melhores pontuados, 40% intermediários e 30% menores pontuados, conforme resultado da degustação de seleção, realizada por 120 enólogos, durante o

mês de agosto. Com isso, a intenção da ABE é refletir sobre a representatividade da safra 2015.

Cada vinho foi apresentado com sua cultivar, degustado às cegas e discutido. Após, foi apresentada a nota do grupo, anunciada a procedência do vinho, as análises físico-químicas e a nota da degustação de seleção, justificando o melhor e o pior. O processo encerra com a discussão final da amostra. Todo processo teve a coordenação técnica da Embrapa Uva e Vinho.



Raquel Piegas

ANV amplia participação do público através de sistema digital

Chegando à sua 23ª edição, a ANV conta com uma inovação em sua interação com a plateia, adotando um sistema totalmente digital para que a mediana do público seja conhecida de maneira ágil e precisa, ampliando a participação dos apreciadores de vinho. A inovação faz da Avaliação Nacional de Vinhos um evento cada vez mais atrativo.

Tradicionalmente, os participantes da plateia da Avaliação Nacional de Vinhos recebem, a cada edição do evento, uma ficha de degustação, onde podem pontuar as 16 amostras mais representativas da safra de acordo com suas percepções. Com isso, enólogos e outros profissionais do mundo do vinho terão uma prévia da impressão que o consumidor terá dos vinhos que irão ao mercado em breve.

Para otimizar esse processo, a ABE possibilitará que essas notas sejam

registradas digitalmente, através de conexão wi-fi específica para a 23ª ANV, em um sistema de Intranet.

Para o presidente da Associação Brasileira de Enologia, Juliano Daniel Perin, a inovação vem para atender as necessidades do crescente número de participantes que a ANV recebe a cada edição. "Havia uma demanda do público que passava pela participação ainda mais efetiva durante o evento. Pensando nisso, estaremos promovendo a divulgação da mediana do público, realizada através de uma ferramenta concebida exclusivamente para esta finalidade. Esperamos que os participantes gostem da novidade", explica Perin.

COMO FUNCIONA

Cada pessoa terá senha e login próprios para acessar a ficha digital de seu smartphone ou tablet. Compatível

com qualquer navegador, o sistema tem a interface simples com descrição da amostra que está sendo degustada e espaço para colocação da nota.

O sistema computa imediatamente o conceito dado por cada integrante da plateia, calculando a mediana do público, que será exposta nos telões a cada amostra servida. Antes do início dos trabalhos de serviço do vinho, um tutorial explicativo será passado aos participantes. Mesmo com a digitalização do sistema de avaliação, as tradicionais fichas não serão aposentadas. Degustadores que optarem por registrar seus conceitos na maneira tradicional terão essa alternativa à disposição também.

O aplicativo web foi desenvolvido por Mauro Mesacaza, com a infraestrutura da Multicomp Soluções em Informática e apoio da M3Corp, distribuidora oficial dos equipamentos Sophos.

Patrocínio



Apoio



VII Revista Brasileira de Viticultura e Enologia será distribuída na Avaliação Nacional de Vinhos

Publicação conta com artigos nas áreas de enologia, viticultura, legislação e enoturismo

Há pelo menos sete anos, a experiência de presenciar a Avaliação Nacional de Vinhos é enriquecida com o conhecimento teórico em importantes áreas do mundo do vinho. Isso porque a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia (RBVE) é apresentada pela Associação Brasileira de Enologia, durante o evento. No dia 26 de setembro, não será diferente: a sétima edição da publicação circulará entre os mais de 850 admiradores do mundo do vinho, que estarão presentes na ocasião.

O conteúdo denso, com artigos inéditos, preenche uma lacuna teórica existente na cadeia produtiva da uva e do vinho.

A publicação é fonte de pesquisa aos profissionais que trabalham no setor. O embasamento sólido permite que os leitores ampliem os conceitos,

aperfeiçoem a prática e expandam seus conhecimentos, através dos artigos divididos em quatro grandes seções: Viticultura, Enologia, Legislação e Enoturismo.

Além de ser entregue aos participantes da ANV, a publicação é enviada às universidades, escolas e aos enólogos de outros países, assim como institutos de pesquisa e demais instituições de ensino. Para o presidente da ABE, Juliano Daniel Perin, a circulação da Revista é um importante momento: "A diversidade de artigos fomenta a pesquisa e aborda temas de interesse no meio científico, estimulando profissionais a buscarem novas possibilidades para que a atualização em áreas tão diversas e importantes seja incrementada e desenvolvida", opina Perin.

Como única Revista Técnica do setor,

a cada ano sua abrangência aumenta, atraindo novos pesquisadores e áreas estudadas. Em sua sétima edição, o trabalho contou com o envolvimento de 25 assessores científicos, que avaliaram os artigos, sob a orientação do editor-chefe Dr. Alberto Miele. Além dele, fazem parte da Comissão Organizadora, Juliano Daniel Perin, Alberto Miele, Carlos Abarzúa, Christian Bernardi, Cláudia Stefenon, Dario Crespi, Leocir Bottega, Luciano Vian, Samuel Cervi. O Comitê Editorial é composto por: Dr. Alberto Miele (Editor-Chefe), Dr. Carlos Eugênio Daudt, Dra. Cláudia A. Stefenon, Dr. Celito Crivellaro 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.

9ª edição do Concurso do Espumante Brasileiro será realizada em outubro

Promovida pela Associação Brasileira de Enologia - ABE, a 9ª edição do Concurso do Espumante Brasileiro ocorre como parte integrante da Fenachamp. As inscrições das amostras abrem em setembro e as degustações iniciam em outubro. Na edição de 2013, foram premiados 83 espumantes, sendo dois com Gran Ouro.

As vinícolas podem participar apenas com espumantes naturais, provenientes de uvas vitis viníferas, em duas categorias: Espumantes de segunda fermentação (charmat e tradicional) e Espumantes de primeira fermentação (moscatel). Os espumantes já devem estar sendo comercializados pelas empresas. A entrega das amostras deve ser feita, na ABE, juntamente com a ficha de inscrição, até dia 02 de outubro

de 2015. Para cada espumante inscrito, a vinícola deve enviar seis garrafas. O regulamento de participação encontra-se no site www.enologia.org.br

As degustações, que seguem as normas da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV) e da União Internacional de Enólogos (UIOE), serão realizadas, na sede da Câmara de Indústria e Comércio (CIC) de Garibaldi. O IX Concurso do Espumante Brasileiro contará com um painel de degustadores, formado por enólogos e experts indicados pela ABE.

Neste ano, de acordo com o diretor da ABE, Christian Bernardi, uma nova premiação será inclusa no Concurso do Espumante Brasileiro. Trata-se de um prêmio destaque, que será destinado ao espumante melhor entendido pelos

degustadores, em cada categoria, funcionando como um prêmio de honra. "Com o crescimento constante do espumante brasileiro, nos últimos 15 anos, é necessário que também o concurso passe por um aprimoramento. O reconhecimento da qualidade das elaborações nacionais é visto em concursos internacionais e nacionais", pontua Christian.

A premiação será realizada, no dia 16 de outubro, às 19h, no CTG Sentinela da Serra, no Parque da Fenachamp. Serão premiados com Grande Medalha de Ouro, Medalha de Ouro, Medalha de Prata e Medalha de Bronze os melhores espumantes classificados por categoria, respeitando o limite de 30% dos inscritos, conforme normas internacionais.

Patrocínio:



Palestrantes nacionais e internacionais debatem enologia e viticultura, em Bento Gonçalves

Temas relevantes nas áreas serão abordados, em novembro

De 3 a 7 de novembro, a Capital Brasileira do Vinho voltará a sediar o maior evento do setor da América Latina, o XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia, que será realizado juntamente com o XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, promovidos pela Associação Brasileira de Enologia (ABE) e Embrapa Uva e Vinho.

Os dias dedicados ao setor vitivinícola terão como cenário o centro de eventos do Dall'Onder Grande Hotel. Serão quatro dias de palestras nacionais e internacionais voltadas à área, com uma expectativa de atrair cerca de 600 participantes envolvidos com a cadeia produtiva da uva e do vinho. Os congressos contam com uma programação de palestras sobre enologia e viticultura, ministradas por profissionais da Alemanha, Espanha, Portugal, França, Itália, Brasil, Argentina, Chile, Bolívia, Peru e Uruguai e que trarão atualizações na área.

ENOLOGIA

Através da programação, que traz temas de grande destaque, como áreas de biotecnologia, elaboração de espumantes e aromas do vinho, os participantes poderão absorver experiências dos profissionais nacionais e internacionais, que abordarão o que está sendo atualmente pesquisado em enologia no Brasil e no exterior. O presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), Juliano Perin, destaca a importância da abordagem do tema de maneira ampla como a programação proporciona: "é uma ótima oportunidade para profissionais, estudantes e pesquisadores verem alguns dos assuntos que estão em evidência, além de agregar e ganhar novos conhecimentos, podendo discutir com profissionais de outros países



sobre os problemas enfrentados pela vitivinicultura no contexto internacional".

Entre métodos de elaboração de espumantes, expressões aromáticas, diversidade das leveduras e aplicações tecnológicas na evolução dos vinhos, estão definidas 19 palestras até o momento. Todas elas ocorrerão no decorrer dos quatro dias destinados à teoria na programação dos eventos.

Segundo Mauro Zanus, Pesquisador e Chefe Geral da Embrapa Uva e Vinho, os congressos contribuirão para a formação de seus participantes: "O evento será uma excelente oportunidade para aprofundamento de questões decisivas, pensando na inovação enológica e na elaboração de produtos com sustentabilidade econômica, social e ambiental, seguindo as tendências mundiais".

VITICULTURA

A ciência que estuda o cultivo da uva também será abordada na programação dos congressos. Renomados palestrantes da França, Chile, Itália,

Alemanha, Portugal e Brasil trocarão seus conhecimentos com o público. Indicação Geográfica, irrigação em vinhedos e mudanças climáticas são algumas das pautas abordadas na programação.

Buscando manter a atualização, também com questões ambientais, a Viticultura Biodinâmica será explanada nos congressos. Ela se utiliza de uma série de produtos orgânicos especiais para melhorar a vida do solo, que são aplicados no momento adequado, de acordo com os ritmos da natureza.

Para Lucas Garrido, da Embrapa Uva e Vinho, o tema é de suma importância e atual: "Hoje, a produção de vinhos biodinâmicos é realizada por diversas vinícolas de países com maior tradição vitivinícola. Da mesma forma que ocorre com os vinhos orgânicos, muitos consumidores estão demandando produtos diferenciados, produzidos em harmonia com a natureza. Logo, se apresenta como alternativa ao sistema de produção convencional e melhoria da competitividade do produto final", pontua Garrido.

Serão cerca de 17 palestras voltadas à viticultura, além da apresentação de panoramas vitivinícolas de países latino-americanos e abordagem de cases de sucesso de vinícolas da região.

O XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia e o XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia são uma promoção da Associação Brasileira de Enologia e Embrapa Uva e Vinho, com patronagem da Organização Internacional da Uva e do Vinho, patrocínio do Ibravin, Prefeitura de Bento Gonçalves, LNF Latino Americana, Lallemand, AEB Group, Verallia, Scholle, Amazon Group, Vêneto Mercantil, M.A. Silva Cortiças e Facchin Import & Export, CAPES, CNPQ, com apoio do Instituto Federal do Rio Grande do Sul e Dall'Onder Grande Hotel.

Patrocínio:

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

BENTO GONÇALVES
CONTRABANDO EDIFICIOS HISTÓRICOS

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA

CNPq

CAPES

verallia

Scholle
PACKAGING

AEB
GROUP

LNF

AMAZON
GROUP

LALLEMAND

MASEVABRASIL

FACCHIN
IMPORT & EXPORT

VENETO

Apoio:

INSTITUTO FEDERAL
RIO GRANDE DO SUL
Câmpus Bento Gonçalves

Patronagem:
OIV
International Organisation
of Vine and Wine
Official sponsor

Promoção:
ABE
Associação Brasileira de Enologia

Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PÁTRIA EDUCADORA



MASILVABRASIL
WEARECORK



**JUNTOS COMO
UMA EQUIPE**

masilva.pt