



INFORMATIVO
ABE

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 96 | Dezembro 2017

**Impresso
Especial**

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



Foto: Jefferson Soldi

O MAIOR DE TODOS

308 amostras de 80 vinícolas de sete estados brasileiros destacaram a qualidade e a diversidade dos espumantes brasileiros.

Páginas 4 e 5

*Boas
Festas!*

É Natal! Reserve o espumante preferido,
tire a rolha e brinde a vida.
Nós, que engarrafamos emoções,
desejamos a você e sua família um Natal
com aromas de felicidade e um Ano
Novo de amor intenso.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA



Sentindo o mercado consumidor

A ABE abriu as comemorações da Semana do Dia do Enólogo com o curso 'Consumer Science e Neurociência Aplicada - Comportamento do Consumidor no Mercado de Vinhos'. Promovido em parceria com o Centro Italiano di Analisi Sensoriale (Cias Innovation) e com o apoio do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), o encontro foi realizado, nos dias 24 e 25 de outubro, no Dall'Onder Grande Hotel, em Bento Gonçalves.

"Como entidade que representa a categoria, oportunizamos aos associados da ABE a realização de um curso extremamente importante na atualidade. Compreender o comportamento do consumidor de vinhos é um desafio que merece total atenção e um investimento determinante para o momento de decisões", destaca o presidente da associação, enólogo Edegar Scoretagagna.

O curso foi conduzido pela diretora do Cias Innovation, Lucia Bailetti. Professora das Universidades de Verona, San Raffaele (Roma) e Macerata, Lucia é membro da comissão científica de pós-graduação da Universidade de Camerino e professora das Universidades de Verona, San Raffaele (Roma) e Macerata.

Foto: Lucinara Masiero / Conceitocom Brasil



Fotos: Acervo ABE

Mais de 120 enólogos em quatro degustações temáticas



Em menos de um mês, a ABE realizou quatro degustações temáticas, oportunizando a seus associados ampliar seus conhecimentos em torno de vinhos de diferentes procedências. No dia 9 de novembro, foi a vez do chileno Fernando Córdova conduzir a degustação 'Sauvignon Blanc Chilenos, descobrindo estilos'. O encontro reuniu 45 associados, na Vinícola Miolo.

Ainda no mês de novembro, no dia 23, foram realizadas duas sessões, uma em Flores da Cunha e outra em Dom Pedrito. O presidente da Fisar Internacional, Roberto Rabachino, dirigiu a degustação com o tema 'Viticultura heroica de montanha italiana', na Escola de Gastronomia UCS-ICIF. Já os enólogos Ângela Marcon e Marcos Gabbardo conduziram a degustação Vinhos

premiados no Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, numa realização da ABE - Regional Campanha e Serra do Sudeste.

Encerrando a programação do ano, a 94ª Sessão de Degustação ocorreu, no dia 7 de dezembro, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho. A enóloga Monica Rossetti guiou a degustação sobre os vinhos da 'Cantine La Pergola, da Região Moniga del Garda - Itália'.



Monica Rossetti



Fernando Córdova



Degustação em Dom Pedrito



Roberto Rabachino

INFORMATIVO ABE

Edição: Conceitocom Brasil
Jornalista Responsável:
Lucinara Masiero - MTB 16.950
Diagramação: Vania M. Basso
Revisão: Sérgio Foletto
Impressão: Fórmula Prática
Tiragem: 1000 exemplares
Distribuição Gratuita



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

DIRETORIA GESTÃO 2017-2018: Presidente: **Edegar Scoretagagna** | Vice-Presidente: **André Peres Júnior** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Gabriel Carissimi** | 1º Secretário: **Luciano Vian** | 2º Secretário: **Leocir Bottega** | Diretor Social: **Christian Bernardi** | Diretor Cultural: **Samuel Cervi** | Diretores de Eventos: **Daniel Salvador e Gregório Salton** | Diretores de Degustação: **Juliano Daniel Perin e Gilberto Simonaggio** | Diretores Técnicos em Viticultura: **André Gasperin e João Carlos Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **Michel Zignani e André Larentis** | Diretoria Regional Centro-Sul: **Átila Zavarise e Anderson de César** | Diretoria Regional Campanha e Serra do Sudeste: **Marcos Gabbardo e Ângela Rossi Marcon** | Secretárias: **Eliane Cerveira e Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

Carlos Abarzúa é o Enólogo do Ano 2017

Eleito pelos colegas de profissão, enólogo da Vinícola Geisse recebe distinção outorgada pela Associação Brasileira de Enologia, em evento que reuniu mais de 150 profissionais



Fotos: Lucinara Masiero / Conceitocom Brasil



Brindes marcaram confraternização dos enólogos



Evento festejou o Dia do Enólogo



Carlos Abarzúa recebeu o prêmio do Presidente da ABE, Edegar Scortegagna

O título de Enólogo do Ano 2017 saiu para um especialista em espumantes. Carlos Abarzúa, enólogo da Vinícola Geisse, há mais de 30 anos, nasceu no Chile, mas veio para o Brasil na década de 1980. Ele recebeu o reconhecimento dos colegas de profissão e da ABE, que outorga o prêmio desde 2004, em evento que reuniu mais de 150 enólogos, no dia 27 de outubro, no Salão de Eventos Malbec, no Dall'Onder Grande Hotel. O jantar de confraternização foi alusivo ao Dia do Enólogo e aos 41 anos da entidade, comemorados em 22 de outubro.

Abarzúa foi eleito pelos colegas de profissão que integram o quadro social da entidade. Ele é o 14º enólogo a conquistar a distinção conferida pela ABE, com o objetivo de enaltecer o profissional que, durante sua trajetória, soube conduzir seu trabalho, não só qualificando o vinho, mas aportando ao mundo do vinho algo a mais. Os 98 enólogos que votaram indicaram 40 nomes, mas foi o de Carlos Abarzúa que somou o maior número de indicações.

Como prêmio, o Enólogo do Ano 2017 ganhará uma viagem técnica com a finalidade de visitar uma feira do setor vitivinícola. O chileno veio para o Brasil, na década de 1980, e atua há mais de 30 anos na Geisse. Com formação pelo Inacap de Santiago do Chile, já participou de mais de 20 congressos e seminários no Brasil e no exterior. Também é degustador em concursos internacionais no mundo inteiro, tendo participado em eventos no Brasil, Bulgária, Espanha, Eslovênia, Estados Unidos, Itália e Panamá.

Realizou diversos cursos de especialização na Argentina, Chile, Espanha, Estados Unidos, França e Portugal. O especialista em espumantes foi Presidente da ABE, no biênio 2008-2009.

ENÓLOGO DO ANO

2004 - Antônio Czarnobay
2005 - Gilberto Pedrucci
2006 - Firmino Splendor
2007 - Adriano Miolo
2008 - Ismar Pasini
2009 - Nauro José Morbini
2010 - Lucindo Copat
2011 - Daniel Dalla Valle
2012 - Dirceu Scottá
2013 - Juliano Daniel Perin
2014 - Delto Garibaldi
2015 - Christian Bernardi
2016 - Flávio Zílio
2017 - Carlos Abarzúa



Fotos: Jeferson Soldi

Maior edição da história reafirma qualidade da produção nacional

De forma inédita, 100% dos espumantes premiados receberam Medalha de Ouro

O alto padrão dos espumantes brasileiros, mais uma vez, foi revelado na principal degustação às cegas do produto no país. Os 97 espumantes premiados receberam 97 Medalhas de Ouro. O X Concurso do Espumante Brasileiro, promovido pela ABE, é o maior da história, com 308 amostras de 80 vinícolas. Todos os classificados, entre os 30% em cada categoria, conforme normas internacionais, alcançaram pontuação correspondente à Medalha de Ouro, ou seja, de 88 a 91 pontos.

“Depois de 10 anos, com um crescimento quase exponencial em número de amostras, atingimos um recorde, superamos as 300 amostras, o que demonstra a importância do espumante para o Brasil e nos coloca com responsabilidade para produzirmos sempre com mais qualidade, safra após safra”, destaca o presidente da ABE, Edegar Scortegagna. O enólogo disse que é preciso refletir e, cada vez mais, buscar qualidade. “O espumante brasileiro atingiu um alto nível, onde não podemos nos permitir cometer



erros. Devemos manter o alto padrão de qualidade reconhecido mundo afora. E para isso, precisamos buscar matéria prima correta e modernizar nossas vinícolas, pois hoje, podemos afirmar, sem medo, que o espumante brasileiro está entre os melhores do mundo”, enfatiza.

Considerado a principal janela para o mundo dos espumantes brasileiros, o X Concurso do Espumante Brasileiro reuniu um júri formado por 53 profissionais entre enólogos, sommeliers e jornalistas especializados.

As degustações aconteceram nos dias 18 e 19 de outubro, na Câmara da Indústria e Comércio de Garibaldi (CIC), integrando a programação da Fenachamp 2017. A divulgação dos resultados e entrega das medalhas ocorreu em coquetel realizado, na noite do dia 20 de outubro, no CTG Sentinela da Serra, no Parque da Fenachamp, em Garibaldi (RS).

Participaram do Concurso espumantes elaborados por vinícolas de sete estados brasileiros, sendo eles: Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo, numa demonstração da diversidade da produção nacional. Os espumantes foram degustados às cegas, seguindo normas internacionais, dentro de suas categorias: espumantes de segunda fermentação (charmat e tradicional) e espumantes de primeira fermentação (moscatéis). O concurso seguiu as normas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da União Internacional de Enólogos (UIOE).

PRÊMIO DESTAQUE CLEBER ANDRADE

O 10º Concurso do Espumante Brasileiro seguiu o formato da edição anterior, prevendo uma distinção especial concedida a espumantes que se sobressaíssem em suas categorias. O objetivo é exaltar ainda mais a produção nacional. Este ano, o prêmio carrega o nome de Cleber Andrade, uma homenagem que a ABE presta ao ex-presidente e um dos enólogos mais marcantes que o Brasil já teve.

O Destaque Cleber Andrade foi entregue a seis espumantes, um em cada categoria. Para isso, ao final do concurso, foi realizada uma degustação de preferência entre os produtos que conquistaram Medalha de Ouro e melhores medianas, a fim de destacar a preferência dos jurados.



DESTAQUES CLEBER ANDRADE

Categoria Espumante Brut elaborado pelo método charmat
Ponto Nero Espumante Brut
Domno do Brasil Indústria e Comércio de Bebidas

Categoria Espumante Brut elaborado pelo método tradicional
Monte Paschoal Dedicato Espumante Champenoise Brut
Basso Vinhos e Espumantes

Categoria Espumante Brut Rosé
Cave Amadeu Espumante Brut Rosé
Vinícola Geisse

Categoria Espumante Nature e Extra Brut
Don Guerino Cuvée Espumante Extra Brut
Don Guerino Vinhos Finos

Categoria Espumante Moscatel
Monte Paschoal Dedicato Espumante Moscatel Rosé
Basso Vinhos e Espumantes

Categoria Espumante Demi-Sec
Conde de Foucauld Espumante Demi-Sec Branco
Cooperativa Vinícola Aurora

Fotos: Jeferson Soldi



PATROCÍNIO



INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO
Termo de Fomento Nº 005/2017 - FPE Nº 1161/2017



Orgão de Viver Aqui
Secretaria de Turismo e Cultura



Festa do Espumante Brasileiro





TRIANON
CORK



ICAS
BRASIL



VENETO



Scholle IPN



verallia



AEB
Associação Brasileira de Enólogos



FACCHIN
IMPORT & EXPORT



MAISVABRASEL
WEISS CODE



ALTIERI



AMAZON
GROUP



CORTICEIRA PAULISTA
IMPORTADORA Ltda. FABRICANTE



RELVAS
PORTUGAL



Orford
CRYSTAL



APÓIO
CIC
GARIBALDI



Embrapa
Uva e Vinho



REALIZAÇÃO
ABE
Associação Brasileira de Enólogos

Regina Vanderlinde é indicada à presidência da OIV

Doutora em Enologia concorre ao cargo na eleição em 6 de julho

Pela primeira vez, o Brasil indica um candidato para a presidência da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). A Doutora em Enologia, Regina Vanderlinde, foi indicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), com o apoio do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin). A eleição será, no dia 6 de julho de 2018, na sede da instituição, em Paris, quando os representantes oficiais dos países-membros da Organização votarão.

Membro da Associação Brasileira de Enologia (ABE), Regina é professora do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia da Universidade de Caxias do Sul (UCS). Formada em Farmácia Buiquímica - Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e doutora em Enologia pela Université de Bordeaux (França), atua como expert e delegada do Brasil na OIV, desde 2001, tendo participação em várias comissões e grupos de trabalho. Desde 2012, assumiu o posto de Secretária Científica da Subcomissão de Métodos de Análises da OIV, sendo a primeira representante do Brasil a ter um cargo na OIV.

Na UCS, há 19 anos, a pesquisadora



Foto: Claudia Velho

atua também no Laboratório de Pesquisas Enológicas e Bebidas do Instituto de Biotecnologia. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Enologia, bebidas fermentadas e destiladas. Atua, principalmente, em química analítica de vinhos e derivados da uva e do vinho, nos seguintes temas: análises isotópicas em vinhos e bebidas, análises de compostos voláteis e compostos fenólicos em vinhos, sucos e espumantes.

Sobre a OIV

A OIV - organização científica e técnica intergovernamental com competência reconhecida no campo da vinha, vinho, bebidas à base de vinho, uvas de mesa, passas e outros produtos de videira – atua em todos os domínios referentes à uva e ao vinho no mundo e possui, atualmente, 46 países membros (entre os quais o Brasil) e 12 outros organismos internacionais como observadores.

Entre seus objetivos estão: informar para ter em conta as preocupações dos produtores, consumidores e todas as partes interessadas no setor vitivinícola; auxiliar outras organizações intergovernamentais e não governamentais internacionais, inclusive aquelas que realizam atividades normativas; contribuir para a harmonização internacional das práticas e padrões existentes e, quando necessário, para o desenvolvimento de novos padrões internacionais, a fim de melhorar as condições de desenvolvimento e comercialização de produtos vitivinícolas e os interesses dos consumidores.

Nova presidência do Ibravin



Dandy Marchetti/Alba Arte

Márcio Ferrari e Oscar Ló

Oscar Ló foi eleito presidente do Conselho Deliberativo do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) para o biênio 2018/2019. O dirigente é presidente da Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul (Fecovinho) e sucederá o enólogo Dirceu Scottá, que representava a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra). Márcio Ferrari, coordenador da Comissão Interestadual da Uva e presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Farroupilha, ocupa a vice-presidência.



2018 terá Dia Mundial do Enoturismo

O Dia Europeu do Vinho, festejado no segundo domingo de novembro, passará a ser Dia Mundial do Enoturismo, em 2018. Isso porque a Associação Internacional de Enoturismo (Aenotur), que tem a gaúcha Ivane Fávero na presidência, costurou uma ação com a Rede Europeia de Cidades do Vinho (Recevin), composta por mais de 800 cidades de 10 países. A partir do próximo ano, a data contará com programação no Brasil e outros países da América do Sul. A iniciativa tem o apoio do Ibravin. Uruguai e Argentina também deverão integrar as celebrações de 2018.

No Rio Grande do Sul, maior polo vitivinícola do país, o enoturismo atrai anualmente mais de 600 mil turistas que circulam pela Serra e Campanha Gaúcha.

Adeus a Moysés Michelin



Foto: Luciana Masiero / Conclitcom Brasil

Em 1967, foi dele a tarefa de presidir a primeira Fenavinho, que projetou Bento Gonçalves no cenário nacional. Moysés Michelin sempre foi um dos maiores defensores da festa. Depois de deixar a Isabela, onde atuou por mais de 40 anos, se dedicou à hotelaria e ao turismo com a fundação do Hotel Villa Michelin, no Vale dos Vinhedos, roteiro que ajudou a fundar. Grande incentivador do enoturismo, Michelin deixa um legado imensurável. Visionário, foi um líder comunitário que pregava a união por onde passava. O empresário morreu no dia 31 de outubro, aos 83 anos.



Fotos: Jeferson Soldi

9º Brazil Wine Challenge será em junho

Vinícolas têm até 30 de março para inscrever amostras

A Associação Brasileira de Enologia (ABE) já trabalha na organização da 9ª edição do Brazil Wine Challenge, um dos mais importantes concursos internacionais de vinhos das Américas. Programado para o período de 4 a 7 de junho, o concurso é o único, no Brasil, com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da União Internacional de Enólogos (UIOE). Vinícolas e importadoras podem inscrever amostras, a partir de janeiro, por meio do site www.brazilwinechallenge.com.br. O prazo encerra em 30 de março. O envio dos vinhos e espumantes deve ser feito até 10 de abril.

Na última edição, em 2016, 53 especialistas internacionais avaliaram 623 amostras de 17 países (África do Sul, Alemanha, Argentina, Austrália, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Espanha, Estados Unidos, França, Grécia, Hungria, Itália, Nova Zelândia, Portugal e Uruguai). A expectativa dos organizadores é que estes números sejam superados, ampliando a representatividade do Concurso.

Para o presidente da ABE, enólogo Edgar Scortegagna, o Concurso é uma oportunidade exclusiva para diagnosticar a evolução dos vinhos e espumantes de diferentes procedências, acompanhando o que o setor vitivinícola

vem fazendo no mundo inteiro.

“O Brazil Wine Challenge é uma grande vitrine de promoção global do vinho. A ABE vai seguir focada na profissionalização do evento, reunindo especialistas renomados do mundo todo e atraindo rótulos de todos os continentes, e na divulgação da bebida”, destaca.

O Concurso conta com um sistema de avaliação totalmente informatizado, que garante maior agilidade e segurança na captação e tabulação dos dados. Implantado ainda na edição de 2010, o sistema apresenta excelente desempenho, colocando a avaliação entre as mais organizadas do mundo.

Calendário de Eventos 2018

DATA

27 de Fevereiro a 1º de Março
30 de Fevereiro a 3 de Março
2 a 6 de Março
7 a 9 de Março
9 a 12 de Março
Março | Setembro
Março | Abril
21 a 22 de Abril
22 a 23 de Abril
20 a 22 de Maio
10 a 13 de Maio
20 a 22 de Abril
30 de Abril a 11 de Maio
Maio
7 a 10 de Maio
24 a 28 de Maio
4 a 7 de Junho
15 a 18 de Junho
7 a 17 de Junho
3 a 9 de Julho
Julho
5 a 8 de Agosto
Agosto
29 de Setembro
19 de Outubro
22 de Outubro
Novembro
19 a 23 de Novembro
Novembro

EVENTO

Thessaloniki International Wine Competition
Premio Zarcillo
Vinalies Internationales
Chardonnay du Monde
Bacchus
The International Wine and Spirit Competition
5-Star-Wines - Vinitaly - Concorso Enologico
Challenge du Vin
International Wine Challenge - Londres
Lês Citadeles du Vin
Concours Mondial de Bruxelas
Mondial du Merlot
Decanter World Wine Awards
Ensenada Tierra del Vino
Ibravin | APAS
Selections Mondiales
Brazil Wine Challenge
VinAgora
ExpoBento
Catador Santiago
Concurso Muscats du Monde
Concurso Mondial du Pinot
Concurso Internacional de Vinos Vinus
XXVI Avaliação Nacional de Vinhos 2018
Jantar em Comemoração ao Dia do Enólogo
Dia do Enólogo
Effervescents du Monde
Congresso Mundial da Vinha e do Vinho e
Assembleia Geral da OIV

LOCAL

Thessaloniki, Grécia
Castilla, Espanha
Paris, França
Saint Lager, França
Madri, Espanha
Londres, Inglaterra
Verona, Itália
Bordeaux, França
Londres, Inglaterra
Bordeaux, França
Pequim, China
Lugano, Suíça
Londres, Inglaterra
Baixa Califórnia, México
São Paulo, Brasil
Quebec, Canadá
Bento Gonçalves, Brasil
Budapeste, Hungria
Bento Gonçalves, Brasil
Santiago, Chile
La Peyrade, França
Sierre, Suíça
Mendoza, Argentina
Bento Gonçalves, Brasil
Bento Gonçalves, Brasil
Bento Gonçalves, Brasil
Dijon, França
Montevideu, Uruguai
Montevideu, Uruguai



GRANDES MARCAS GRANDES PARCEIROS

2017 foi grande porque grandes marcas degustaram conosco grandes eventos. O nosso brinde de agradecimento a todos patrocinadores e apoiadores.



Scholle IPN

