



INFORMATIVO ABE

Associação Brasileira de Enologia

Impresso Especial
Nº 9912277130 - DR/RS
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE ENOLOGIA
CORREIOS



Bento Gonçalves Junho 2018
Edição 98

Foto: Jeferson Soldi



9º Brazil Wine Challenge, o mais representativo da história, premia 193 rótulos de nove países, colocando no pódio das Medalhas Gran Ouro o trio Brasil, Chile e Portugal.

Páginas 4 e 5

VOLTA AO MUNDO PELOS VINHOS


Avaliação Nacional
de Vinhos
Safrá 2018

VINÍCOLAS TÊM ATÉ 06 DE JULHO PARA INSCREVER SUAS AMOSTRAS

Página 3

'Cava' segundo Gramona

ABE traz ao Brasil renomado especialista no assunto em um curso exclusivo

Pela primeira vez, conduzindo um curso no Brasil, Jaume Gramona vem compartilhar seu profundo conhecimento sobre Cava, com um seleto grupo de 30 profissionais brasileiros. Reconhecido como um dos principais nomes no assunto, o espanhol aceitou o convite da Associação Brasileira de Enologia (ABE) para estar, nos dias 9 e 10 de julho, conduzindo o tema 'Conhecendo a Região do Cava e seus Espumantes'. O evento será realizado, no Salão Chardonnay do Dall'Onder Grande Hotel.

Durante dois dias, um seleto grupo de 30 enólogos brasileiros terá o privilégio de fazer uma imersão pelo universo de um dos espumantes mais famosos e reconhecidos do mundo: Cava. Serão 10 horas de intenso aprendizado. A oportunidade, gerada pela ABE, tem o patrocínio do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) – Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

O curso inicia com a apresentação de um panorama geral dos países que elaboram espumantes ao redor do mundo, focando, posteriormente, na denominação Cava com destaque para aspectos relevantes que devem ser respeitados para a elaboração deste tipo de espumante com qualidade. Ao final, serão degustados vinhos bases e seus respectivos espumantes Cava. No segundo dia de curso, o enfoque será voltado para o método de elaboração do espumante denominado Cava, onde serão degustados Cavas de importância internacional, como também espumantes brasileiros elaborados pelo método tradicional.

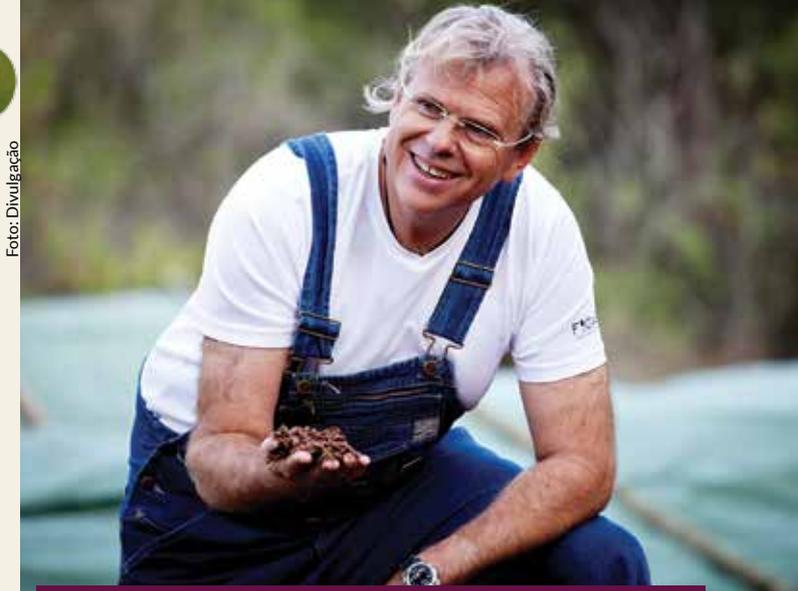


Foto: Divulgação

Quem é Jaume Gramona Marti?

Depois de se formar em 1985, em Madrid, como Especialista Técnico em Enologia e Viticultura, Gramona conquistou seu Diploma Nacional de Enologia, em 1987, em Dijon.

Desde 1987, Jaume Gramona é o Diretor Técnico da Gramona, sendo também o CEO da empresa, desde 1995. Desde 1990, é docente associado do curso de Enologia e Viticultura na Faculdade de Enologia da Universidade Rovira i Virgili e, desde 2009, tem trabalhado como conferencista de "Espumante", no Instituto de Treinamento Corporativo Câmara de Comércio de Madrid e Alicante (desde 2014).

Desde 2013, ele é Presidente do Instituto del Cava - Associação de Comércio. De 2011 a 2014, foi Presidente da Innovi (Wine Cluster). Desde 2013, também faz parte do Cava Regulatory Board como porta-voz do Subcenso 3. Desde 2015, é presidente da Aliance per la Terra (Associação de Produtores de Uva Biodinâmica).

Masterclass de Espumantes na Casa Destemperados

Porto Alegre vai receber duas edições da Masterclass de Espumantes, numa ação de promoção da bebida, encabeçada pela Associação Brasileira de Enologia (ABE). Serão duas degustações, uma no dia 4 e outra no dia 25 de julho, a partir das 19h, contemplando 60 apreciadores e curiosos do universo dos espumantes, 30 em cada sessão. A sede será a Casa Destemperados.

No menu, rótulos que expressam a diversidade de estilos dos espumantes brasileiros, ou seja, serão degustados produtos de diferentes regiões do país. Além disso, a seleção também contemplará rótulos que conquistaram medalhas no

Concurso do Espumante Brasileiro e no 9º Brazil Wine Challenge, um dos mais importantes concursos internacionais das Américas, único no Brasil com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da União Internacional de Enólogos (UIOE). Serão 10 espumantes em cada Masterclass.

Os Enólogos e Diretores da ABE, Christian Bernardi e João Carlos Taffarel, conduzirão a primeira sessão (4 de julho). No dia 25 de julho, será a vez do Presidente da entidade, Edegar Scortegagna, e do Diretor, Daniel Salvador, comandarem a experiência. Todos seguirão normas

internacionais, com a degustação realizada às cegas, conhecendo a origem e a marca de cada produto, somente ao final do evento.

O presidente da ABE, enólogo Edegar Scortegagna, explica que a iniciativa tem o propósito de promover a bebida, destacando sua qualidade já reconhecida em concursos internacionais, além de mostrar a diversidade e versatilidade do produto nacional. "O espumante brasileiro está entre os melhores do mundo. Precisamos conhecer o que é feito aqui, degustando, e reconhecer o que o mundo já admite", destaca. A ação tem o apoio do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin).

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 54 3452.6289 | 3451.2277
www.enologia.org.br
enologia@enologia.org.br

DIRETORIA GESTÃO 2018: 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** 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**

Brasil se prepara para a maior avaliação de vinhos do planeta

Vinícolas têm até 06 de julho para inscrever amostras da Safra 2018

Vai começar a maratona. A maior avaliação de vinhos de uma mesma safra do mundo já está em processo de elaboração. Vinícolas de todo o Brasil têm, até o dia 06 de julho, para inscrever suas preciosidades da Safra 2018 na 26ª Avaliação Nacional de Vinhos, o mais importante evento do setor vitivinícola brasileiro, reconhecido por enólogos e formadores de opinião do mundo inteiro. Regulamento e ficha de inscrição estão disponíveis no site www.enologia.org.br. O evento é uma promoção da Associação Brasileira de Enologia (ABE).

Espelho da qualidade e diversidade da produção nacional, a Avaliação vem guiando a vitivinicultura brasileira, servindo de termômetro para novos investimentos,



Edegar Scortegagna, Presidente da ABE

seja no vinhedo, seja na vinícola. Este ano, com uma safra de grande desempenho, entre as melhores de todos os tempos, a expectativa é grande. O Presidente da ABE, enólogo Edegar Scortegagna, acredita que o mercado vai poder degustar vinhos brancos e tintos, além de espumantes de

alto nível de qualidade. "A natureza fez a sua parte e os enólogos brasileiros entraram em ação, contribuindo com conhecimento e sensibilidade. Acreditamos que esta Avaliação será um espetáculo de grandes vinhos", destaca.

As vinícolas podem inscrever vinhos de variedades vitis vinífera, secos, 100% varietais, da safra 2018, pertencentes a um lote representativo de pelo menos 4 mil litros. Esta é a primeira etapa da Avaliação. A perspectiva dos organizadores é que a 26ª Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2018 reúna amostras de diversas regiões produtoras do país, evidenciando a pluralidade de estilos geradas pelos variados terroirs.

Em 25 safras, a Avaliação Nacional de Vinhos já apreciou 5.857 amostras e reuniu 16.367 degustadores. O evento é reconhecido por sua proximidade com a cadeia produtiva da uva e do vinho, contribuindo para que a produção do vinho brasileiro evolua em qualidade, tecnologia e reconhecimento.

Coleta de amostras - segunda etapa

Encerradas as inscrições, a Associação parte para a segunda etapa: a coleta de amostras, prevista para começar, no dia 16 de julho. Este processo é feito por um funcionário da Embrapa e/ou membro da Diretoria da ABE, que percorre o Brasil, passando pela vinícola participante. As amostras são retiradas dos tanques, recipientes, ou lotes de barricas. Para os vinhos já engarrafados, são solicitadas vistas do estoque para conferir se o volume condiz com as regras.

A terceira etapa envolverá cerca de 100 enólogos brasileiros, que participarão da Degustação de Seleção, no Laboratório de Análises Sensoriais da Embrapa Uva e Vinho, durante o mês de agosto. Às cegas, eles avaliarão cada amostra e o resultado somente será anunciado, no dia 29 de setembro, no Pavilhão E do Parque de Eventos de Bento Gonçalves, quando cerca de 900 apreciadores conhecerão a relação dos 30% mais representativos em cada uma das cinco categorias. O público poderá, ainda, degustar 16 amostras selecionadas, provando, na taça, a representatividade da Safra 2018. As inscrições para os apreciadores abrem somente no início de setembro.

CATEGORIAS DE AMOSTRAS

CATEGORIA I - BRANCOS FINOS SECOS NÃO AROMÁTICOS

Elaborados a partir de variedade branca vinífera não aromática, conforme grupos:

Grupo A: Vinhos de variedade Chardonnay

Grupo B: vinhos de outras variedades não aromáticas

CATEGORIA II - BRANCOS FINOS SECOS AROMÁTICOS

Elaborados a partir de variedades brancas viníferas aromáticas.

CATEGORIA III - TINTOS FINOS SECOS

Elaborados a partir de qualquer variedade tinta vinífera.

CATEGORIA IV - TINTOS FINOS SECOS JOVENS

Elaborados a partir de qualquer variedade tinta vinífera, devendo ter um Índice de Polifenóis Total máximo de 50.

CATEGORIA V - VINHO BASE PARA ESPUMANTE

Elaborado a partir de qualquer variedade vinífera, sendo permitido o corte de variedades diferentes.





O maior do Brasil com vinhos do mundo

BRAZIL
WINE
CHALLENGE
2018



Representatividade mundial, júri internacional e chancela da OIV credenciam o Concurso como um dos mais importantes das Américas

A mais emblemática edição da história do Brazil Wine Challenge – Concurso Internacional de Vinhos do Brasil reuniu 611 amostras de 18 países, da África, América, Ásia, Europa e Oceania. Destas, 193 foram premiadas, sendo oito com Medalha Gran Ouro (de 93 a 100 pontos) e 185 com Medalha de Ouro (de 88 a 92,9 pontos). Dos 18 países representados, nove tiveram rótulos classificados entre os 30% reconhecidos com as maiores pontuações. O grande destaque ficou com o trio Brasil, Chile e Portugal,

que conquistaram o maior número de medalhas, além de dividir o pódio das Gran Ouro. O evento ocorreu, de 5 a 8 de junho, no Vale dos Vinhedos, Serra Gaúcha, numa promoção da Associação Brasileira de Enologia (ABE). A importante tarefa de avaliar os rótulos esteve nas mãos de 50 especialistas de sete países.

Seis júris deram a volta ao mundo pelos vinhos, em 13 horas de degustações. Por três dias, de 5 a 7 de junho, as manhãs seguiram a mesma rotina. De taça em taça, cada mesa degustou, em média, por

dia, 34 amostras, numa maratona que passou entre vinhos brancos, tintos e rosés, espumantes e destilados. O silêncio, que tomou conta do Centro de Eventos do SPA do Vinho, Hotel & Condomínio Vitivinícola, somente foi quebrado com aplausos, sempre que uma amostra atingia notas superiores.

Único no Brasil, com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da União Internacional de Enólogos (UIOE), o BWC chega à sua nona edição, registrando a maior representatividade de sua história, despontando como um dos mais importantes e respeitados concursos internacionais de vinhos das Américas. “Produtores do mundo todo reconhecem o potencial do mercado brasileiro. Prova disso foram as inscrições de 18 países, de todos os continentes. O Brazil Wine Challenge é, com certeza, a maior vitrine de vinhos do país”, salienta o Presidente da ABE, Edegar Scortegagna. A qualidade das amostras também é destacada pelo presidente. “Não tivemos nenhuma Medalha de Prata. Isso porque os 30% mais pontuados atingiram nota para Medalha Gran Ouro e Ouro, numa demonstração de excelência”, explica.

Oito Medalhas Gran Ouro e 185 Medalhas de Ouro

Argentina	5 Ouro
Austrália	1 Ouro
Bolívia	1 Ouro
Brasil	3 Gran Ouro 105 Ouro
Chile	2 Gran Ouro 34 Ouro
Grécia	1 Ouro
Nova Zelândia	3 Ouro
Portugal	3 Gran Ouro 28 Ouro
Uruguai	7 Ouro

Fotos: Jeferson Soldi



Premiados com Medalha Gran Ouro



“O Brazil Wine Challenge é um balizador e uma importante ferramenta de divulgação. Integra o calendário da OIV e é regido por normas internacionais, desde a entrega dos vinhos, com apenas duas pessoas tendo contato com os produtos, até regras rígidas de temperatura e degustação. Portanto, é um dos principais momentos dos vinhos, no Brasil e na América Latina”.

CLAUDIA QUINI

Vice-presidente da OIV



Fotos: Jeferson Soldi



“A avaliação seguiu critérios rígidos e isso é fundamental para o trabalho dos enólogos e para o mercado. A qualidade técnica dos enólogos brasileiros há de ser reverenciada. Os espumantes são ótimos e os vinhos brasileiros estão evoluindo muito e de forma muito rápida, nos últimos anos. As vinícolas possuem capacidade tecnológica e técnica compatível ao que há de melhor no mundo”.

EUGENIO LIRA

Presidente da Associação dos Enólogos do Chile, representante da UIOE



Realização



Patrocínio



Patronagem



Apoio



MINISTÉRIO DAS
RELAÇÕES EXTERIORES

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



ABE nas Jornadas Acadêmicas de Pelotas e Dom Pedrito

Entidade participa de eventos, compartilhando conhecimento com acadêmicos de Viticultura e Enologia

Estudantes dos cursos de Viticultura e Enologia das cidades de Pelotas e Dom Pedrito viveram dias de estudo e troca de conhecimento com a realização de jornadas acadêmicas. Palestras e mini cursos, em torno de temas afins, integraram a programação. O intercâmbio de informações e a promoção da Viticultura e Enologia nos planos científico, tecnológico, artístico e didático fazem parte dos objetivos da ABE e, por isso, a entidade participou diretamente dos eventos.

De 12 a 14 de junho, acadêmicos do quinto semestre e professores do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do IFSul - Campus CAVG, de Pelotas, realizaram a III Jornada Acadêmica, que teve como tema 'Espumantes Brasileiros'. O objetivo foi abordar o assunto com foco na descomplicação do consumo da bebida, além de aprofundar alguns conhecimentos da área. O diretor da ABE, enólogo Juliano Perin, especialista no assunto, falou sobre a performance dos espumantes nacionais. Perin também destacou as ações de valorização da

profissão de enólogo realizadas pela ABE, assim como os eventos organizados pela entidade.

Em Dom Pedrito, os diretores da ABE, Marcos Gabardo e Ângela Rossi Marcon, participaram da VII Semana Acadêmica - Bacharelado em Enologia da Unipampa. Realizado de 18 a 22 de junho, o evento permitiu que os enólogos compartilhassem informações da entidade, tanto no âmbito da qualificação dos profissionais, quanto da promoção dos vinhos e espumantes brasileiros.



Fotos: Divulgação

Juliano Perin falou para acadêmicos em Pelotas

Ângela Rossi Marcon na Semana Acadêmica de Dom Pedrito

Descobrimos espumantes brasileiros e ingleses

As duas últimas Degustações Temáticas realizadas pela ABE passaram pelo mundo dos espumantes. A 95ª sessão, conduzida pelo diretor da entidade, enólogo João Carlos Taffarel, no dia 22 de março, permitiu que um grupo de 30 associados degustassem oito espumantes de diferentes regiões brasileiras, contemplando os estados de Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

No dia 24 de abril, foi a vez do Chef Sommelier e diretor da Eno Cultura, Paulo Brammer, conduzir a 96ª

Degustação Temática 'Descobrimos os Espumantes da Inglaterra'. Cinco espumantes foram degustados por 30 associados, que puderam conhecer a linha do tempo do vinho inglês, suas regiões, castas e métodos. Ambas as degustações foram realizadas, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves.



Divulgação

Presidente da ABE, Edegar Scortegagna e o Chef Sommelier, Paulo Brammer

Palestra e Degustação

A palestra e degustação de produtos com foco em resistência, realizada no dia 17 de maio, contou com o apoio da ABE e do Ibravin. O tema foi conduzido pelos doutores André Luiz Kulkamp de Souza e Vinícius Caliani, ambos pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI - Estação Experimental de Videira), além do Dr. Leocir José Welter, pesquisador da Universidade Federal de Santa Catarina, Campus Universitário de Curitiba, também especialista em melhoramento com foco em resistência. Na ocasião, foram apresentados resultados produtivos das variedades PIWI - Resistentes a Míldio e Oídio.

Divulgação





10ª edição recebe 32 trabalhos inéditos

Assessoria científica trabalha na análise dos artigos

COMISSÃO ORGANIZADORA

- Edegar Scortegagna
- Alberto Miele
- Luciano Manfroi
- André Peres Jr.
- Carlos Abarzúa
- Christian Bernardi
- Cláudia Stefenon
- Dario Crespi
- Juliano Perin
- Luciano Vian
- Samuel Cervi

COMITÊ EDITORIAL

- Dr. Alberto Miele (Editor-Chefe)
- Dr. Luciano Manfroi (Editor)
- 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. Maurilo Monteiro Terra
- Dra. Regina Vanderlinde
- Dr. Sérgio Ruffo Roberto
- Dr. Vitor Manfroi

“Assim como o vinho evolui dia após dia, nós, enólogos, também precisamos evoluir enquanto profissionais da arte de transformar a uva em vinho. O conhecimento e a troca de informações nunca são demais, pelo contrário, contribuem para que nossa atuação seja cada vez mais avançada, aperfeiçoada”. Com esta afirmação, o Presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), Edegar Scortegagna, explica a importância de a entidade chegar à 10ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. A publicação técnica, única do país no segmento, já compartilhou 108 artigos científicos nas edições anteriores. Agora, o Comitê Editorial atua na análise dos 32 artigos inscritos este ano, um trabalho que deverá estar concluído em agosto.

Compesquisas nas áreas da Viticultura, Enologia, Enoturismo e Gestão, a Comissão assegura que esta edição será, mais uma vez, um sucesso, servindo de ferramenta para o fomento da pesquisa, alimentando o conhecimento de quem, de alguma forma, está intimamente ligado à cadeia produtiva da uva e do vinho. “Ao publicar a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, a Associação Brasileira de Enologia coloca nas mãos dos profissionais que atuam no setor um potente instrumento de pesquisa e de aprimoramento profissional, preenchendo uma lacuna existente no meio”, garante o editor Dr. Luciano Manfroi.

A Revista, hoje, é referência e tem o respeito e a confiança dos profissionais que atuam no setor vitivinícola. Esta credibilidade foi conquistada a cada edição, ao virar de cada página, diante de trabalhos muito bem elaborados e que trazem conteúdos relevantes para a prática diária do enólogo. A publicação também é uma vitrine para pesquisadores ávidos por novas descobertas. Atendendo a demandas de conhecimento, os temas trazem novas visões em torno de assuntos relevantes para o setor, priorizando o ineditismo.

A Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, orientada pelo editor-chefe, Dr. Alberto Miele, é a única publicação técnica brasileira que alimenta o setor, atraindo novos pesquisadores e áreas estudadas. O PDF das edições anteriores pode ser acessado no site www.enologia.org.br.

Com periodicidade anual e tiragem de dois mil exemplares, a publicação é tradicionalmente lançada, durante a Avaliação Nacional de Vinhos, este ano programada para o dia 29 de setembro, sendo distribuída aos mais de 900 participantes, além dos enólogos associados à ABE, espalhados por todo o Brasil. Universidades, Escolas e Associações de Enólogos de outros países, bem como Institutos de Pesquisa e demais Instituições de Ensino, também recebem a Revista.



30 ANOS DE HISTÓRIA

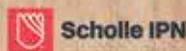
A Vêneto Mercantil chega ao ano de 2018 com um grande motivo para comemorar. São 30 anos de atuação no mercado de insumos enológicos. Com o propósito de fornecer ingredientes da melhor qualidade, com a agilidade e contribuindo na produção dos melhores vinhos, espumantes e cervejas, a empresa importa e distribui o que há de melhor no setor mundial ao produtor nacional.

Confiança, credibilidade, qualidade e constante aprimoramento são os pilares desta história.

A Vêneto Mercantil aposta no desenvolvimento e aprimoramento do setor de bebidas e alimentos. Oferece uma linha completa de produtos que compreende insumos enológicos, cervejeiros, maltes, screw caps, tampas metálicas para sucos, embalagens bag-in-box, terras filtrantes diatomáceas e perlita, módulos, cartuchos e membranas filtrantes, barris de carvalho, produtos para limpeza e sanitização, rolhas e tubos flexíveis.

A Vêneto Mercantil atende indústrias de bebidas em todo o país e conta com empresa própria de logística, a Vêneto Transportes, para garantir o melhor atendimento aos clientes.

NOSSOS PARCEIROS



Matriz: Flores da Cunha - RS

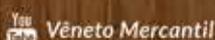
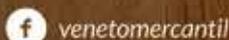
Via Vêneto 151

Fone/Fax: 54 3297.6200 | 54 98111.1200

Filial: Bento Gonçalves - RS

Rua Getúlio Vargas 181

Fone/Fax: 54 3453.1200 | 54 98114.1200



www.venetomercantil.com.br

