INFORMATIVO
ABE
Associação Brasileira de Enologia

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

DEVOLUÇÃO GARANTIDA
CORREIOS

EDIÇÃO **108** | DEZEMBRO 2020
BENTO GONÇALVES | RS

Fotos: Jeferson Soldi e Arquivo ABE

Safra das Safras, recorde de amostras no Brazil Wine Challenge e na Avaliação Nacional de Vinhos, esta inaugurando seu formato digital, palestras virtuais, um Banco de Dados do Espumante inédito, a escolha do Enólogo do Ano, uma nova diretoria e muitos, mas muitos goles para comemorar o momento vivido pelo vinho brasileiro.

2020 passou.
Agora é momento de brindar o que
somos, o que realizamos, o que sonhamos.
Que venha 2021 e que seja o que tanto esperamos.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA

um novo mundo se abriu

Foto: Jeferson Soldi

DANIEL SALVADOR
Presidente ABE 2019-2020

O ano de 2020 está chegando ao fim, mas a pandemia do Coronavírus ainda está aí. E é impossível ter certeza de quando ela vai se despedir da gente. A vida segue e nós, como a própria história da humanidade nos mostra, somos desafiados a nos reinventar, a evoluir com o tempo, assim como os bons vinhos.

Enquanto enólogos, não podemos, jamais, amaldiçoar 2020. Afinal, ele nos trouxe a 'Safra das Safras' e, junto com ela, um novo mundo se abriu. Um mundo conhecido por nós, mas que precisava ser descoberto pela maioria dos brasileiros. Embalados pela emoção da melhor vindima que o Brasil já vivenciou, seguimos 'embriagados' de sentimentos que deveríamos manter a cada safra. Orgulho talvez defina este momento, mas, junto com ele, precisamos fazer um 'assemblage', misturando trabalho, resiliência, persistência e, acima de tudo, muito amor. Não é uma receita pronta, mas com estes ingredientes certamente o Brasil dos Vinhos virou a chave e abriu as portas para uma descoberta que nos comove.

Com a Avaliação Nacional de Vinhos em formato digital, chegamos à casa de brasileiros de 24 estados de todas as regiões, desde grandes centros até cidades do interior, unidos pelo vinho, o nosso vinho, o vinho brasileiro. Juntos, fizemos história e mudamos os rumos da vitivinicultura brasileira. E, ao abrir cada garrafa e provar cada gole, calamos preconceitos, se é que eles existem mesmo, conquistamos novos apaixonados e fizemos novas amizades.

Este é o nosso mundo e, assim, queremos viver, erguendo brindes, fazendo novas descobertas, celebrando a vida. Não nos cabe fazer comparações, eleger favoritos, nem desprezar estilos que não nos agradam. O vinho é democrático e é para todos. Por isso, nós, enólogos do Brasil, seguiremos fieis à mesma bandeira, a do Vinho Brasileiro, independente de marca comercial, estilo, preço ou categoria. Vamos seguir fazendo a nossa parte e esperamos que cada um: agricultor, vinhateiro, sommelier, jornalista, enófilo, faça a sua. Assim, conquistamos nossa legitimidade e não há espaço para celebridades onde a estrela é, e sempre será, o vinho.

Saúde e vida longa ao vinho brasileiro!

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

ABE Associação Brasileira de Enologia

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 2019-2020: Presidente: **Daniel Salvador** | Vice-Presidente: **André Gasperin** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Christian Bernardi** | 1ª Secretária: **Daiane A. Badalotti** | 2º Secretário: **André Larentis** | Diretor Social: **Felipe Bebber** | Diretora Cultural: **Bruna Cristófoli** | Diretores de Eventos: **Jurandir Nosini e Ricardo Morari** | Diretores de Degustação: **Gilberto Simonaggio e Michel Zignani** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Bruno Motter e João Carlos Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **Edegar Scortegagna e Juliano Daniel Perin** | Diretores Regionais Centro-Sul: **Anderson de Césaro e Átila Zavarizze** | Diretores Regionais Campanha e Serra do Sudeste: **Ângela Rossi Marcon e Marcos Gabbardo** | Secretárias: **Eliane Cerveira e Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

André De Gasperin é o novo presidente da ABE

De Caxias do Sul, enólogo conduzirá a entidade até o final de 2022

A Associação Brasileira de Enologia (ABE) tem nova Diretoria para o biênio 2021/2022. Conduzida pelo jovem enólogo André de Gasperin, da Vinícola Don Affonso, de Caxias do Sul, a Diretoria foi eleita por aclamação em Assembleia Geral, realizada na sexta-feira, 4 de dezembro. Gasperin assume o posto do enólogo Daniel Salvador, que esteve à frente da entidade, em 2019 e 2020. A nova equipe, já empossada, terá sua primeira reunião ainda este ano.

Com a celebração da 'Safra das Safras', a ABE viveu um ano histórico, isso sem contar a pandemia do Coronavírus, que levou a entidade a se reinventar, mantendo-se mais ativa do que nunca. "Foi um ano difícil, especialmente em relação à saúde, à economia e às mudanças necessárias em decorrência do vírus. Mas, para o vinho, vivemos um momento espetacular. Enfim, o brasileiro descobriu o seu vinho, o vinho brasileiro. E nós, enólogos do Brasil, não apenas brindamos, mas trabalhamos arduamente para cumprir nosso calendário de ações de promoção do vinho, valorização e qualificação do enólogo. Foi trabalhoso, mas surpreendente, porque fomos além. Mesmo sem estar perto, sem a emoção do presencial, conseguimos unir multidões em torno do vinho. Só tenho a agradecer", celebra Salvador.

O novo presidente, André De Gasperin, assume com o desafio de seguir o trabalho da ABE, superando resultados. "A ABE vem numa ascendente e isso é fruto do trabalho de todas Diretorias que, empenhadas, sempre seguiram a mesma missão. O enólogo é o centro de todo planejamento, a razão da existência da entidade. Vamos dar sequência, intensificando projetos, como o Banco de Dados do Espumante, a Avaliação Nacional de Vinhos, além de cursos, palestras e missões técnicas úteis para a qualificação dos associados", destaca Gasperin.

Foto: Tatiana Cavagnoli

Quem é André De Gasperin?

Enólogo, Mestre em Biotecnologia pela Universidade de Caxias do Sul e com MBA em Gestão Empresarial pela Fundação Getúlio Vargas, André De Gasperin é o Diretor Técnico e Enólogo Chefe da Vinícola Don Affonso e do Grupo DG do Brasil, de Caxias do Sul. É Diretor da ABE desde 2015. Foi professor de Viticultura e Enologia na Fisul, no curso de Tecnologia em Enoturismo. No IFRS - Campus Bento Gonçalves, foi docente de Enologia, Microbiologia e Química Enológica. Atuou como analista em técnicas cromatográficas no Laren - Laboratório de Referência Enológica e no Ibravin. Também estagiou na Embrapa Uva e Vinho.

Gasperin já participou como degustador internacional em concursos realizados no Chile, Hungria, Itália e Espanha, sendo que, nestes dois últimos, foi presidente de júri. Foi degustador do Corpo Técnico da Avaliação Nacional de Vinhos nas edições de 2005 a 2020, e da Seleção dos Melhores de Caxias do Sul, nas edições de 2005 a 2020. Também foi presidente de mesa do Brazil Wine Challenge 2020.

DIRETORIA GESTÃO 2021/2022

Presidente: André Miguel De Gasperin
Vice-Presidente: Ricardo Morari
1º Tesoureiro: Dario Crespi
2º Tesoureiro: Christian Bernardi
1º Secretário: Daniel Salvador
2ª Secretário: André Larentis
Diretor Social: Felipe Bebber
Diretor de Eventos: André Peres Jr.
Diretor de Eventos: Jurandir Nosini
Diretor de Degustação: Michel Zignani
Diretor de Degustação: Mario Lucas Ieggli
Diretora Cultural: Bruna Cristofoli
Diretor Técnico em Viticultura: João Carlos Taffarel
Diretor Técnico em Viticultura: Bruno Motter
Diretor Técnico em Enologia: Leocir Bottega
Diretor Técnico em Enologia: Vagner de Vargas Marchi

A soberana ‘Safra das Safras’

Avaliação Nacional de Vinhos
Safra 2020

Apreciadores de vinhos de 24 estados brasileiros, além do Distrito Federal e Uruguai degustaram em casa, acompanhando pela TV, as 16 amostras representativas da Safra 2020

Foto: Jeferson Soldi

No início de março, os enólogos brasileiros já afirmavam que estavam diante da ‘Safra das Safras’. De Norte a Sul do país, eles tinham razão. A prova foi a Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2020, que, na taça, mostrou que esta é a melhor safra de vinhos que o Brasil já teve. O evento, que desde 1993 sempre foi presencial, em razão da pandemia, transformou-se na maior ação de promoção do vinho brasileiro, chegando à casa de 700. Realizado, no dia 7 de novembro, foi transmitido ao vivo pelos canais da entidade, direto do SPA do Vinho, no Vale dos Vinhedos.

Enquanto os comentaristas degustavam e falavam das 16 amostras representativas da Safra 2020, os apreciadores acompanhavam de casa, degustando a mesma amostra. Isso porque a ABE teve a ousadia de montar um kit com os 16 vinhos. Para fazer que as 16 garrafas, de 187 ml cada, chegassem à casa de cada apreciador, foi montada uma mega operação. Diretores da ABE participaram de cada etapa, coletando amostras, degustando, envasando. Tudo para que cada participante pudesse degustar e descobrir o seu vinho, o vinho brasileiro. Afinal, a Avaliação Nacional de Vinhos é o grande momento do vinho brasileiro, é quando a diversidade e qualidade dos vinhos nacionais estão além de qualquer marca comercial. “A nossa bandeira é a dos vinhos brasileiros”, destaca o presidente da ABE, enólogo Daniel Salvador.

As 11,2 mil garrafas, 16 para cada apreciador, foram envasadas e rotuladas. Por 12 dias, percorreram até 5,2 mil quilômetros para chegar à casa de todos que participaram deste grande momento. Foram quase 3 litros de vinho em cada kit, o que permitiu que até três pessoas pudessem degustar cada amostra, chegando a mais de 2 mil pessoas. Para isso, foram mais de 2 mil litros de vinho no total, 130 litros cada amostra. Com transmissão ao vivo aberta e gratuita para o mundo, a Avaliação Nacional de Vinhos pôde ser acompanhada por milhares de apreciadores que, mesmo sem ter tido a oportunidade de adquirir o kit, porque era limitado e a venda esgotou em menos de 2 horas, abriu seu vinho brasileiro de preferência e viveu a experiência no sofá de casa. O vídeo já foi assistido por mais de 6,3 mil pessoas.

A Avaliação Nacional já era considerada a maior degustação de vinhos de uma safra do mundo. Agora, neste formato digital, ela ganhou uma proporção ainda maior, chegando à casa de quem, pela primeira vez, teve a oportunidade de degustar as amostras mais representativas da safra. “A Avaliação nunca mais será a mesma. Não tivemos a emoção do presencial, mas, por outro lado, o vinho brasileiro foi descoberto por mais pessoas, ganhando mais espaço na mesa do consumidor brasileiro”, reforça o presidente da ABE.

Uma edição histórica

A Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2020 é histórica por quatro motivos. O primeiro, por ser a 'Safra das Safras', ou seja, a melhor safra que o Brasil já registrou. O segundo, motivado pelo primeiro, por bater recorde no número de amostras, com a inscrição de 395 vinhos de 56 vinícolas. O terceiro, por bater recorde em relação aos estados representados pelo público participante, chegando a 21. E, por fim, certamente o mais impactante, é a mudança de formato, que saiu do presencial e foi para o online, em razão da pandemia da Covid-19.

A emoção do encontro foi substituída por um espetáculo que pôde ser assistido no mundo todo via Facebook, Instagram e Youtube da ABE.

No local do evento, estiveram presentes comentaristas convidados, equipe de organização e transmissão, seguindo amplo e rigoroso protocolo de segurança, conforme regras do Ministério da Saúde.

Foto: Jeferson Soldi

Avaliação Nacional de Vinhos
Safra 2020

AS 16 AMOSTRAS E SEUS COMENTARISTAS

CATEGORIA VINHO BASE ESPUMANTE

1. Chardonnay - Cooperativa Vinícola Aurora - Bento Gonçalves (RS)
Leandro Bianchi Santini - Enólogo do Ano 2019 - Brasil

2. Riesling Itálico/Chardonnay/Pinot Noir - Chandon do Brasil - Garibaldi (RS)
Ivane Fávero - Especialista em Enoturismo - Brasil

3. Pinot Noir - Casa Valduga - Bento Gonçalves (RS)
François Hautekeur - Enólogo - França*

CATEGORIA BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

4. Riesling - Cooperativa Vinícola Garibaldi - Garibaldi (RS)
Antônio Calloni - Ator - Brasil*

5. Chardonnay - Cooperativa Vinícola Aliança - Santana do Livramento (RS)
Eugênio Lira - Enólogo - Chile

CATEGORIA BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

6. Sauvignon Blanc - Vinícola Família Lemos de Almeida - Vacaria (RS)
Rodrigo Bellora - Chef – Brasil

7. Moscato Giallo - Vinhos Hortência - Flores da Cunha (RS)
Guilherme Pasin - Prefeito de Bento Gonçalves - Brasil

**Comentaristas que participaram online*

CATEGORIA VINHO ROSÉ FINO SECO

8. Cabernet Sauvignon - Vinícola Almadén - Santana do Livramento (RS)
Victor Sorrentino - Médico - Brasil

CATEGORIA VINHO TINTO FINO SECO JOVEM

9. Merlot - Vinícola Salton - Bento Gonçalves (RS)
Daniel Scola - Jornalista - Brasil

CATEGORIA TINTO FINO SECO

10. Tannat - Casa Perini - Farroupilha (RS)
Bob Júnior - Sommelier - Brasil

11. Cabernet Franc - Vinícola Don Guerino - Alto Feliz (RS)
Alexandre Lalas - Jornalista - Brasil*

12. Tannat - Família Bebber - Flores da Cunha (RS)
Murillo de Albuquerque Regina - Dr. em Enologia e Viticultura - Brasil

13. Merlot - Pizzato Vinhas e Vinhos - Bento Gonçalves (RS)
Cecília Aldaz - Sommelier - Argentina

14. Merlot - Vinícola Cave de Pedra - Bento Gonçalves (RS)
Fernando Pettenuzzo - Enólogo - Uruguai*

15. Tannat/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc - Casa Venturini - Flores da Cunha (RS)
Galvão Bueno - Apresentador - Brasil*

16. Touriga Nacional/Tempranillo/Petit Verdot/Merlot/Cabernet Sauvignon/Tannat - Vinícola Miolo - Bento Gonçalves (RS)
Rodrigo Ferraz - Sommelier – Brasil

REALIZAÇÃO ABE Associação Brasileira de Enologia
COORDENAÇÃO TÉCNICA Embrapa Uva e Vinho
PATROCÍNIO
verallia · SAVA Equipamentos · TRIANON Group · ICAS Brasil · Sicredi · Masilva Brasil · Altieri · Facchin Import Export · Veneto · Scholle IPN · AEB · R C O R K Brasil · Corticeira Paulista · Relvas Portugal · biotecsul enologia aplicada e inovação · Demptos · Straciss · Spa do Vinho

Avaliação Nacional de Vinhos
Safra 2020

Nos bastidores da 'Safra das Safras', protagonistas foram desafiados a fazer o melhor vinho de suas vidas

Os enólogos das 16 amostras

'Todo vinho tem marca, a marca da dedicação de um enólogo'. Esta tem sido a bandeira da ABE, que atua na valorização da profissão do enólogo. E por trás de cada vinho há sempre um enólogo, provocado a engarrafar o melhor vinho, a melhor história, a melhor experiência. "A Safra das Safras veio não apenas para mostrar que o Brasil é sim um dos grandes produtores de vinhos e espumantes, mas também para reverenciar aquele que nem sempre é lembrado, o enólogo. Afinal, sem enólogo não há vinho, não há vinícola. E é justamente para eles que dedicamos nosso maior brinde", destaca o presidente da ABE, enólogo Daniel Salvador.

Na retaguarda das 16 amostras selecionadas entre as mais representativas da Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2020, estão 16 enólogos. Responsáveis por engarrafar a identidade e a expressão de cada vinho, eles representam uma categoria que faz parte da cadeia produtiva da uva e do vinho, que nem sempre aparece, mas que é decisiva para a qualidade dos vinhos e espumantes.

Fotos: Divulgação

OS ENÓLOGOS E SEUS VINHOS

1. Flávio Zílio - Cooperativa Vinícola Aurora- Bento Gonçalves
(Amostra 1 - Vinho Base Espumante - Chardonnay)

2. Philippe Mével - Chandon do Brasil - Garibaldi
(Amostra 2 - Vinho Base Espumante - Riesling Itálico/ Chardonnay/Pinot Noir)

3. João Valduga - Casa Valduga - Bento Gonçalves
(Amostra 3 - Vinho Base Espumante - Pinot Noir)

4. Ricardo Morari - Cooperativa Vinícola Garibaldi - Garibaldi
(Amostra 4 - Branco Fino Seco Não Aromático - Riesling)

5. Anderson Felten - Cooperativa Vinícola Aliança - Santana do Livramento
(Amostra 5 - Branco Fino Seco Não Aromático - Chardonnay)

6. Delto Garibaldi - Vinícola Família Lemos de Almeida - Vacaria
(Amostra 6 - Branco Fino Seco Aromático - Sauvignon Blanc)

7. Antônio Salvador - Vinhos Hortência - Flores da Cunha
(Amostra 7 - Branco Fino Seco Aromático - Moscato Giallo)

8. Daniel Alonso Martins - Vinícola Almadén - Santana do Livramento
(Amostra 8 - Rosé Fino Seco - Cabernet Sauvignon)

9. Daiane Badalotti - Vinícola Salton - Bento Gonçalves
(Amostra 9 - Tinto Fino Seco Jovem - Merlot)

10. Leandro Santini - Casa Perini - Farroupilha
(Amostra 10 - Tinto Fino Seco - Tannat)

11. Bruno Motter - Vinícola Don Guerino - Alto Feliz
(Amostra 11 - Tinto Fino Seco - Cabernet Franc)

12. Felipe Bebber - Família Bebber - Flores da Cunha
(Amostra 12 - Tinto Fino Seco - Tannat)

13. Flávio Pizzato - Pizzato Vinhas e Vinhos - Bento Gonçalves
(Amostra 13 - Tinto Fino Seco - Merlot)

14. Daniel Dalla Valle - Vinícola Cave de Pedra - Bento Gonçalves
(Amostra 14 - Tinto Fino Seco - Merlot)

15. José Venturini - Casa Venturini - Flores da Cunha
(Amostra 15 - Tinto Fino Seco - Tannat/Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc)

16. Miguel de Almeida - Vinícola Miolo - Bento Gonçalves
(Amostra 16 - Tinto Fino Seco - Touriga Nacional/Tempranillo/Petit Verdot/Merlot/Cabernet Sauvignon/Tannat)

Banco de Dados de Espumantes

Desde 1976, a ABE não tem medido esforços para garantir aos seus associados ferramentas capazes de ampliar o conhecimento técnico em cada etapa do processo de elaboração de vinhos e espumantes. Levando em consideração que o espumante é a bebida que abriu as portas do Brasil para o mundo, a entidade aproveitou o 11º Concurso do Espumante Brasileiro, realizado em outubro do ano passado, para iniciar um projeto ousado e único no mundo, com dados gerais do produto. É o Banco de Dados do Espumante Brasileiro, lançado, no dia 26 de novembro, durante uma live restrita aos enólogos que fazem parte do quadro social da ABE.

O projeto propicia o acesso de informações técnicas em torno da bebida. O estudo levou em conta mais de 250 amostras em diversas categorias, como Brut, Extra Brut, Nature, Rosé Brut e Moscatel, todas inscritas no Concurso. As informações de marca comercial e da empresa que elaborou os espumantes são estritamente confidenciais. Os enólogos têm acesso apenas aos dados analíticos e a outros parâmetros solicitados por ocasião da inscrição das amostras. Isso porque o objetivo é gerar um panorama do espumante brasileiro para que os profissionais possam conhecer ainda mais esta bebida que conquistou o mundo. Por meio de gráficos e análises estatísticas simples, pode-se obter uma radiografia do espumante brasileiro, apresentadas no 11º Concurso do Espumante Brasileiro.

Foto:Adriane Biasoli

Dario Crespi e Juliano Perin da ABE e Delto Garibaldi do Lavin (C)

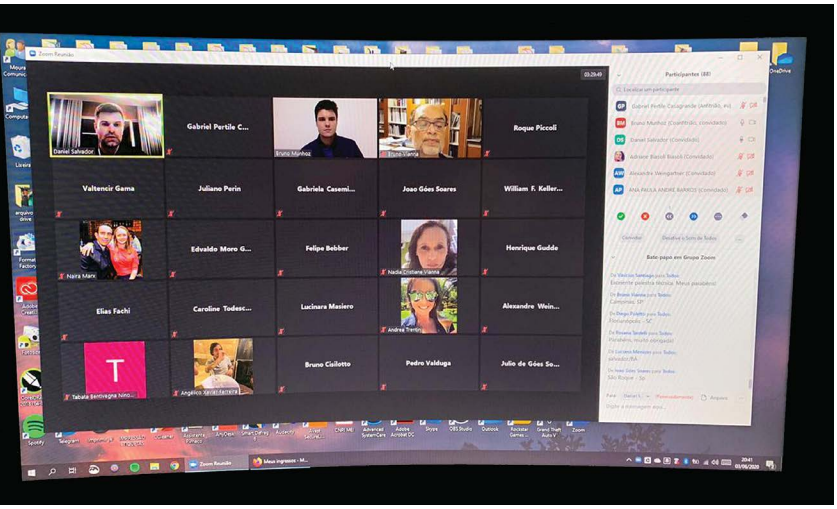
Para tirar o projeto do papel, foi necessário buscar um parceiro técnico capaz de dar todo suporte necessário para analisar as informações. O Laboratório Lavin, com expertise no ramo, por meio de tecnologia de ponta e uma equipe de especialistas de diferentes competências e qualificações, é o *partner* da ABE no processo. Acreditado pelo Inmetro e reconhecido pela Rede Metrológica para ensaios da ABNT, o Lavin foi decisivo para concretizar o projeto. O Banco de Dados reúne informações do espumante brasileiro, como acidez total, pH, pressão, álcool, açúcares redutores, tempo em tanque, tempo em garrafa, entre outros.

Revista Brasileira de Viticultura e Enologia

Em 150 páginas de um conteúdo completamente exclusivo, a ABE apresenta a 12ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. Com os 15 artigos inéditos nas áreas de Viticultura, Enologia, Gestão e Vinho e Saúde, a publicação já publicou 152 trabalhos. A revista foi enviada a todos os participantes da Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2020, realizada, dia 7 de novembro, além de todos os associados, universidades, escolas, patrocinadores e associações de enólogos de outros países, bem como institutos de pesquisa e demais instituições de ensino.

Os 37 artigos enviados foram avaliados pelo Comitê Editorial. Um quadro de 30 profissionais de diversas Universidades e Instituições de Pesquisa, todos Doutores, participaram do processo, como Assessores Científicos. À frente deste grande projeto está a ABE. Grande parceira técnica da ABE, a Embrapa Uva e Vinho está presente, disponibilizando através de um QRCode todo estudo feito em torno das 'Condições meteorológicas e sua influência na safra vitícola de 2020 em regiões produtoras de vinhos finos do Sul do Brasil'. Este e outros conteúdos comprovam a importância da publicação para a evolução do setor vitivinícola por meio do compartilhamento de estudos relevantes para toda cadeia produtiva da uva e do vinho. Além disso, a Revista também passou a ser um canal que destaca pesquisadores, sendo a única publicação técnico-científica do setor, no Brasil.

O PDF desta e das edições anteriores pode ser acessado no site: https://www.enologia.org.br/revista/downloads/1



Longe, mas perto

Foram 1.469 participações em 10 palestras virtuais, de março a dezembro. Assim, a ABE atravessou 2020, encontrando no digital o formato necessário para se manter próxima de seus associados, compartilhando conhecimento, apresentando novidades e discutindo tendências. Nada substitui o presencial, mas foi necessário se reinventar para dar sentido a uma missão que tem cumprido seu papel de qualificar os enólogos brasileiros.

18 DE MARÇO
Gestão da Nutrição Nitrogenada na Fermentação Alcoólica
Palestrante: Bruno Munhoz, Mestre, Engenheiro Agrônomo e Enólogo
Participantes: 235

15 DE JUNHO
Apresentação da Vitacea Brasil
Palestrante: Murilo Regina
Participantes: 73
Apoio: Vitacea Brasil

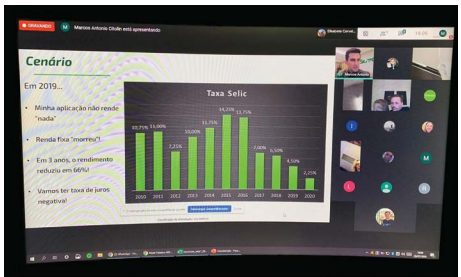
17 DE JUNHO
Paradas na Fermentação Alcoólica e Gerenciamento de Risco Microbiológico
Palestrante: Fernando Córdova
Participantes: 163
Apoio: Vêneto Mercantil e Laffort

24 DE JUNHO
Sustentabilidade da Viticultura em Regiões com problemas de pressão de doenças e morte de planta
Palestrante: Dr. Lucas Garrido
Participantes: 200
Apoio: Embrapa Uva e Vinho

23 DE JULHO
A produção e as pesquisas com uvas, sucos e vinhos no Nordeste Brasileiro: Vale do São Francisco e Chapada Diamantina
Palestrante: Dr. Giuliano Elias Pereira, pesquisador da Embrapa
Participantes: 152
Apoio: Embrapa Uva e Vinho

29 DE JULHO
Bate-papo sobre investimentos em tempos de Selic a 2,25%
Palestrante: Daniel Kurmann, assessor de Investimentos do Sicredi
Participantes: 70
Apoio: Sicredi

5 DE AGOSTO
Dupla poda
Palestrante: Isabela Peregrino, Enóloga e Farmacêutica
Participantes: 240
Apoio: Epamig



1 DE OUTUBRO
O comportamento do mercado de Vinhos e Espumantes no Brasil durante a pandemia
Palestrante: Felipe Galtaroça, diretor da Ideal Consulting
Mediador: Diego Bertolini, Educavinhos
Participantes: 208

19 DE NOVEMBRO
Novos cenários e oportunidades para Vinhos e Espumantes: tendências para garrafas
Palestrante: Maria Victoria Martins, Inteligência de Mercado da Verallia
Participantes: 83
Apoio: Verallia

2 DE DEZEMBRO
Controle de Permeabilidade nas Rolhas Micro Aglomeradas
Palestrantes: Christian Vilagran, export manager Trefinos, e Joan-Miquel Canals, professor da Faculdade de Enologia - Universidade Rovira i Virgili
Participantes: 45
Apoio: RCork Brasil

Imagens: Reprodução

Edegar Scortegagna

Fotos: Jeferson Soldi

ENÓLOGO DO ANO 2020

Votação seguiu formato online de anos anteriores e revelação surpresa substituiu o tradicional jantar de confraternização

No ano da 'Safra das Safras', seria impossível deixar passar em branco o Enólogo do Ano 2020, a maior distinção feita pela Associação Brasileira de Enologia (ABE) a este profissional que transforma a uva em vinho. Era para ter sido em outubro, por ocasião do Dia do Enólogo, celebrado no dia 22 daquele mês. Em razão da pandemia, a tradicional festa de confraternização foi cancelada, mas não a homenagem, que apenas foi adiada. O Enólogo do Ano 2020 é Edegar Scortegagna, enólogo da Luiz Argenta Vinhos e Espumantes, de Flores da Cunha.

A votação, realizada de 9 a 20 de outubro, seguiu o formato de anos anteriores. Online, cada associado da ABE teve a oportunidade de indicar livremente um colega para receber a distinção. Escolha feita, era necessário divulgar e entregar o troféu. Ao invés de um jantar, que tradicionalmente reúne mais de 120 enólogos todos os anos, a ABE montou uma pequena comitiva que, sem avisar, chegou na Luiz Argenta, na tarde do dia 8 de dezembro. Sem entender muito bem o que estava acontecendo, Edegar Scortegagna foi surpreendido pelos colegas. Emocionado, disse que é um orgulho participar da ABE e ser homenageado pelos próprios colegas de profissão.

Os presidentes Daniel Salvador (2019-2020) e André de Gasperin (2021-2022) conduziram a homenagem. "2020 foi diferente. Precisamos nos reinventar para fazer o longe virar perto. Nunca celebramos o Dia do Enólogo e o Enólogo do Ano sem estarmos todos reunidos em torno de uma mesa com vinhos e espumantes, brindes e abraços. Esta foi a forma que encontramos para simbolizar a vontade de todos manifestada pelo voto", destaca Salvador.

Gasperin, em seu primeiro dia como presidente da ABE, parabenizou Scortegagna, enaltecendo sua trajetória. "Mérito se conquista, não se compra. E o Edegar é exemplo de dedicação, um profissional que muito bem representa toda nossa categoria", salienta.

Scortegagna recebeu o troféu das mãos do Enólogo do Ano 2019, Leandro Santini

André de Gasperin e Daniel Salvador com Edegar Scortegagna (C)

BRAZIL WINE CHALLENGE

Fotos: Jeferson Soldi

O maior e melhor da história

Notas mais altas, júri profissional e maior número de Medalhas Gran Ouro mostraram evolução qualitativa, com destaque para vinhos e espumantes da Alemanha, Brasil, Chile, Espanha, Portugal e Uruguai

Maior da história porque reuniu 774 amostras (382 vinhos tintos, 218 espumantes, 158 vinhos brancos e rosés e 16 destilados e espirituosos), de 16 países, 27% mais que a edição anterior. Melhor porque, devido à qualidade superior, conferiu 237 Medalhas, sendo 21 Gran Ouro, ou seja, 21 rótulos que alcançaram 93 pontos ou mais. O 10º Brazil Wine Challenge, realizado pela ABE, de 13 a 15 de outubro, em Bento Gonçalves (RS), encerrou mostrando ao mercado consumidor que, mesmo com o aumento do grau de rigidez do concurso, a qualidade dos vinhos e espumantes elaborados no mundo todo vem crescendo consideravelmente. Este é o único concurso realizado no Brasil com a chancela oficial da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da União Internacional de Enólogos.

Nos três dias de degustações, um júri altamente especializado teve o desafio de avaliar vinhos tintos, brancos e rosés, espumantes brut e moscatel, além de espirituosos, elaborados em 16 países. Cada jurado colocou suas habilidades, conhecimento e sensibilidade em ação. Foram enólogos, sommeliers, engenheiros agrônomos, professores e jornalistas especializados, todos com relação íntima com o mundo do vinho. Seis júris deram a volta ao mundo pelos vinhos em 13 horas de degustações às cegas. De taça em taça, cada mesa degustou em média, por dia, 43 amostras. Sempre que uma amostra alcançava nota para um Gran Ouro, o silêncio dava lugar às palmas do júri, um momento de celebração e alegria compartilhado por todos pela qualidade evidenciada na taça.

Entre os destaques, o Brasil lidera o número de Gran Ouro com 11 Medalhas – sete espumantes, três vinhos finos e um licoroso, seguido pelo Chile com quatro, Portugal com três e Alemanha, Espanha e Uruguai com um Gran Ouro cada. Dos 237 prêmios, 135 foram para produtos brasileiros (57% do total de premiados), uma realidade comum nos concursos internacionais, por conta do país sede do evento sempre ter o maior número de amostras inscritas. Não houve Medalha de Prata, pois os 30% melhor pontuados somaram nota equivalente a Ouro (89 a 92,9), ou Gran Ouro (acima de 93).

PATRONAGEM

OIV International Organisation of Vine and Wine Official sponsor

UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES

PATROCÍNIO

SAVA EQUIPAMENTOS · verallia · TRIANON GROUP · ICAS BRASIL · CAIXA

RCORK Brasil · biotecsul enologia aplicada e inovação · DEMPTOS · FACCHIN IMPORT & EXPORT · VÊNETO · Scholle IPN

REALIZAÇÃO

ABE Associação Brasileira de Enologia

CORTICEIRA PAULISTA Ltda. IMPORTADORA FABRICANTE · RELVAS PORTUGAL · AEB IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY · STRACISS

APOIO

CIC · FENAVINHO 17ª FESTA NACIONAL DO VINHO 2021 · Embrapa Uva e Vinho

Premiações

Países

África do Sul	2 Ouro
Alemanha	1 Gran Ouro e 1 Ouro
Argentina	4 Ouro
Austrália	1 Ouro
Bolívia	3 Ouro
Brasil	11 Gran Ouro e 124 Ouro
Chile	4 Gran Ouro e 22 Ouro
Espanha	1 Gran Ouro e 6 Ouro
França	1 Ouro
Itália	4 Ouro
Portugal	3 Gran Ouro e 30 Ouro
Uruguai	1 Gran Ouro e 18 Ouro

medalhas

21 Medalhas Gran Ouro

216 Medalhas de Ouro

68 ESPUMANTES 28,7% das premiações

121 VINHOS TINTOS 51,1%

39 VINHOS BRANCOS E ROSÉS 16,4%

9 OUTROS 3,8% das premiações

O resultado está disponível no site www.brazilwinechallenge.com.br

EVENTOS 2021

DATA	EVENTO	LOCAL
11 a 14 de fevereiro	Vinalies Internationales	Paris, França
10 a 12 de março	Chardonnay du Monde	Saint Lager, França
27 a 29 de março	Lês Citadeles du Vin	Bordeaux, França
8 a 12 de abril	Bacchus	Madri, Espanha
16 a 17 de abril	Challenge du Vin	Bourdeaux, França
23 a 25 de abril	VinAgora	Budapeste, Hungria
26 a 27 de abril	International Wine Challenge	Londres, Inglaterra
18 de maio	Thessaloniki International Wine Competition	Thessaloniki, Grécia
20 a 24 de maio	Concours Mondial de Bruxelas	República Tcheca
21 a 23 de maio	Cittá del Vino	Canelli, Itália
Maio	Star Wine	Verona, Itália
3 a 13 de junho	Fenavinho	Bento Gonçalves, RS, Brasil
3 a 13 de junho	ExpoBento	Bento Gonçalves, RS, Brasil
6 de junho	Dia Estadual do Vinho	Rio Grande do Sul, Brasil
Junho	Concurso Muscats du Monde	La Peyrade, França
27 a 29 de agosto	Concurso Mondial du Pinot	Sierre, Suíça
22 a 24 de setembro	Wine South América	Bento Gonçalves, RS, Brasil
27 de setembro	Decanter World Wine Awards	Londres, Inglaterra
Setembro	Avaliação Nacional de Vinhos	Bento Gonçalves, RS, Brasil
Outubro	Catador Santiago	Santiago, Chile
1 a 24 de outubro	Fenachamp	Garibaldi, RS, Brasil
13 a 14 de outubro	Concurso do Espumante Brasileiro	Garibaldi, RS, Brasil
22 de outubro	Jantar em comemoração ao Dia do Enólogo	Bento Gonçalves, RS, Brasil
22 de outubro	Dia do Enólogo	Bento Gonçalves, RS, Brasil
5 a 7 de novembro	Mondial du Merlot	Lugano, Suíça
Novembro	Seléctions Mondiales	Quebec, Canadá
Novembro	Effervescents du Monde	Dijon, França

dharma
50 anos
ORGULHO DE TER VOCÊ EM NOSSA HISTÓRIA
Há 50 anos, Trianon Group atua no Brasil com a produção e comercialização de insumos de qualidade. Nossos clientes, colaboradores e fornecedores são os verdadeiros protagonistas desta história, e por isso agradecemos por estarem conosco nessa trajetória.
TRIANON GROUP
ICAS BRASIL
SEGUIN MOREAU
Galileo
a.c.relvas CAPSULES
UNICORK
Corticeira Ataíde
GANAU CORK TRADITION & TECHNOLOGY
PE.DI
ESTRADA RSC 453 • KM 101,5 • 187 • TAMANDARÉ • GARIBALDI • RS • FONE +55 54 3463.9500 • TRIANON@CORKTRIANON.COM.BR
www.corktrianon.com.br