INFORMATIVO
ABE
Associação Brasileira de Enologia

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

DEVOLUÇÃO GARANTIDA
CORREIOS

EDIÇÃO **109** | MARÇO 2021
BENTO GONÇALVES | RS

Foto: Divulgação

2021 A safra em fotos

Página 3

Um lindo pôr do sol nos Vinhedos da Quinta, em Encruzilhada do Sul, Serra do Sudeste

Ano de Concurso do Espumante

Página 4

Avaliação Nacional de Vinhos será em novembro

Página 5

Taninos e a Covid-19

Em meio a uma pandemia global que já completa um ano, compartilhamos um artigo do **Dr. Jairo Monson de Souza Filho**, cardiologista estudioso em Vinho e Saúde.

Foto: Divulgação

Dr. JAIRO MONSON DE SOUZA
Cardiologista

A seguir, alguns conceitos para melhor entender a relação dos taninos com a Covid-19.

1. **Vírus**: São microrganismos muito simples. Eles são constituídos por um núcleo de ácidos nucleicos (material genético), envolvidos por uma capa formada por proteínas. Os vírus, para se reproduzirem e causarem doenças, precisam entrar numa célula.

2. **Coronavírus**: É uma família de vírus, conhecida há mais de 50 anos, que causa infecções respiratórias em humanos e animais.

3. **SARS** (***S**evere **A**cute **R**espiratory **S**yndrome*): É uma infecção respiratória viral aguda e grave, potencialmente fatal.

4. **Sars-CoV-2** (**SARS** **Co**rona **V**írus-**2**): é o coronavírus causador da Covid-19. "2" porque um outro coronavírus foi responsável por uma epidemia de SARS, no início deste século.

5. **Covid-19** (**Co**rona **Ví**rus **d**esease-**19**): Doença causada pelo Sars-CoV-2 descrita em 2019.

6. **Ácido tânico**: é um polifenol da classe dos taninos, presente em quantidade significativa nos vinhos, com alguns efeitos conhecidos sobre a saúde humana.

7. **Protease transmembrana serina 2 da superfície celular (TMPRSS2)**: proteína existente na membrana celular que tem uma afinidade química com uma das proteínas do Sars-CoV-2. Quando essa proteína do vírus se liga à TMPRSS2 na parede da célula, o vírus tem acesso liberado para o interior da célula. Desse modo, se reproduz e pode causar doença.

A seguir, algumas considerações para melhor entender a relação dos taninos com a Covid-19.

1. Um estudo realizado em Taiwan e publicado, em dezembro de 2020, na revista *American Journal Cancer Research*, recebeu ampla divulgação na mídia leiga e chamou atenção das pessoas em geral. Isso porque relacionou o ácido tânico com uma possível prevenção da Covid-19. Os cientistas chineses, nesse artigo, demonstraram em laboratório(!), que o ácido tânico se liga com facilidade à TMPRSS2 e, desse modo, impede à entrada do Sars-CoV-2 na célula. O estudo sugere (apenas sugere, não demonstra!) que isso pode levar a uma proteção ao desenvolvimento da Covid-19.

2. Outras substâncias que também se ligam à TMPRSS2, como o Remdesivir (um medicamento antiviral), em estudos clínicos, não mostraram melhora significativa da Covid-19. Os achados de laboratório, muitas vezes, não se reproduzem em humanos, que são máquinas biológicas muito complexas. A relação do ácido tânico com a Covid-19 é ainda uma questão em aberto. Mais estudos são necessários para que se possa dizer que a ingestão de ácido tânico (ou mesmo de vinho) protegem contra a Covid-19.

3. Não existem estudos publicados que tenham avaliado o consumo de vinho e incidência de Covid-19.

4. Há muitos anos, alguns estudos já demonstraram que outros polifenóis existentes no vinho, como as Catequinas, as Procianidinas, a Quercitina e o Resveratrol também são capazes de impedir que alguns vírus entrem na célula e, por consequência, causem doenças.

5. O ácido tânico está presente no vinho, mas a gente sabe que nessa bebida quase tudo é diferente. O próprio ácido tânico é um exemplo. Ele, sozinho, é intragável e danoso; é utilizado para curtir couro! No entanto, no vinho, ele é responsável por uma série de atributos virtuosos. Isso é mágico! É difícil entender por que no vinho ele é tão diferente! É por isso (e muito mais!) que o vinho é uma bebida fascinante e, segundo muitos, divina!

INFORMATIVO ABE

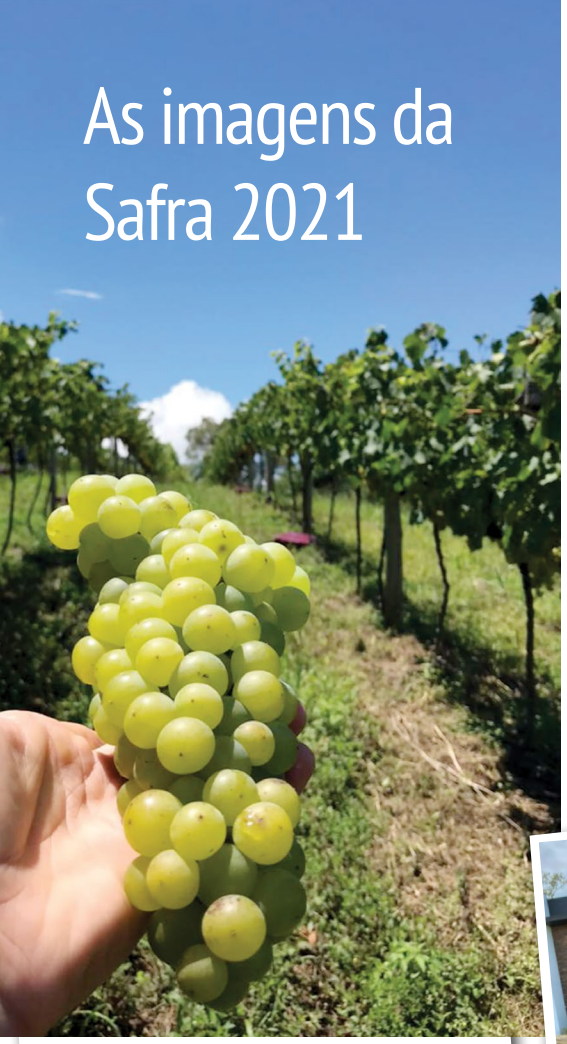
Edição: Conceitocom Brasil
Jornalista Responsável: Lucinara Masiero - MTB 16.950
Diagramação: Vania M. Basso
Revisão: Sérgio Foletto
Impressão: Fórmula Prática
Tiragem: 1000 exemplares
Distribuição Gratuita

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 2021/2022: Presidente: **André Miguel De Gasperin** | Vice-Presidente: **Ricardo Morari** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Christian Bernardi** | 1º Secretário: **Daniel Salvador** | 2º Secretário: **André Larentis** | Diretor Social: **Felipe Bebber** | Diretores de Eventos: **André Peres Jr. e Jurandir Nosini** | Diretores de Degustação: **Michel Zignani e Mario Lucas leggli** | Diretora Cultural: **Bruna Cristófoli** | Diretores Técnicos em Viticultura: **João Carlos Taffarel e Bruno Motter**| Diretores Técnicos em Enologia: **Leocir Bottega e Vagner de Vargas Marchi** | 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**

As imagens da Safra 2021



Colheita na Vinícola Monte Santana, em São Marcos

3

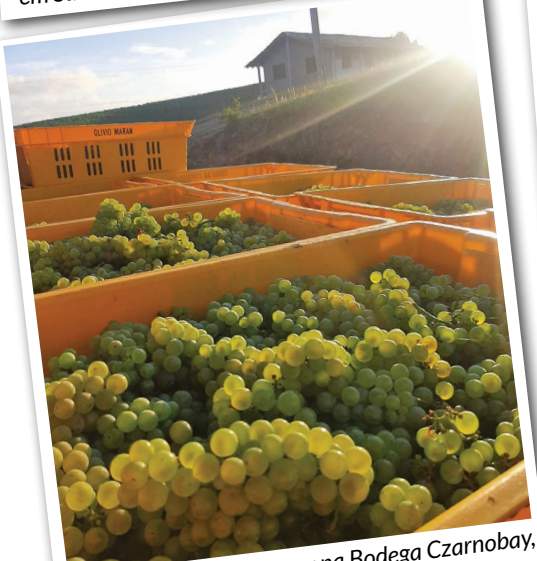
É tempo de colheita na maior parte das regiões produtoras de vinho do Brasil. Os vinhedos, carregados de uvas, enfeitam e perfumam a serra, a campanha, o planalto. A rotina, de sol a sol, é acompanhar a maturação de cada variedade e escolher a hora exata para a colheita, uma prática que se repete todos os anos, envolvendo cerca de 15 mil famílias. Enólogos associados à ABE compartilham alguns desses momentos com a expectativa de engarrafar os melhores vinhos de suas vidas.

As uvas que vão originar os espumantes da Vinícola Geisse, de Pinto Bandeira

Fotos: Divulgação

A branca Chardonnay sendo colhida na Vinícola Almaúnica, no Vale dos Vinhedos

A Cooperativa Vinícola Garibaldi mostra toda a delicadeza dos rosés da Safra 2021



Safra 2021 a todo vapor na Bodega Czarnobay, em Encruzilhada do Sul

Na Serra do Sudeste, o momento da dupla poda/vinho de inverno

Controle de fermentação do vinho Moscato Giallo, na Vinícola Monte Santana

Lorenzo, da Cristofoli Vinhos de Família, em um dia de colheita

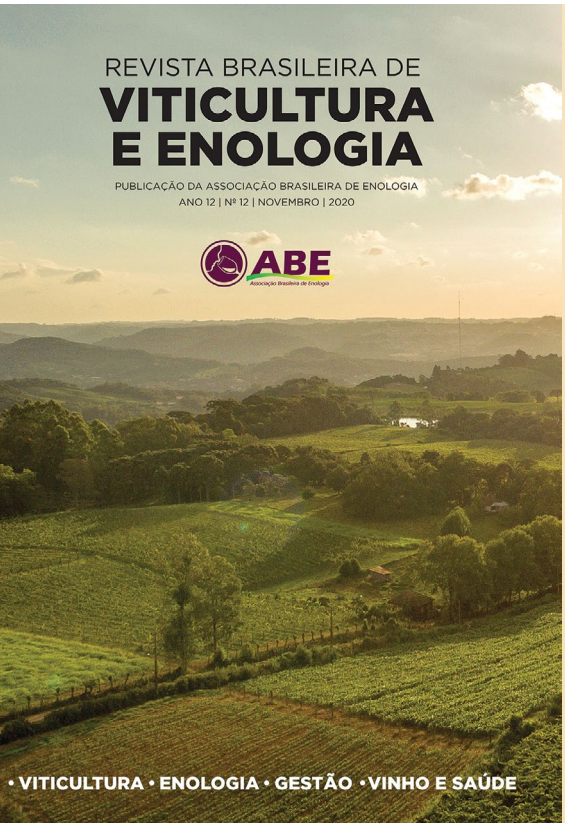
Outubro tem Concurso do Espumante Brasileiro

Foto: Jeferson Soldi

Depois de ter atingido a melhor performance da história, ao conquistar 14 Grandes Medalhas de Ouro e 111 de Ouro na edição de 2019, o espumante brasileiro volta a ser avaliado no maior concurso de rótulos brasileiros. É a 12ª edição do Concurso Brasileiro do Espumante, programado para os dias 13 e 14 de outubro, integrando a Festa Nacional do Espumante - Fenachamp, em Garibaldi. A ABE, promotora do evento, prepara-se para receber as inscrições, a partir de agosto.

A bebida, que abriu as portas do Brasil vitivinícola para o mundo, encerrou 2020 com uma comercialização de quase 22 milhões de litros. Mesmo diante de um ano atípico, com o cancelamento de eventos e comemorações em razão do Coronavírus, o produto teve ligeira queda de 6,63% entre os Brut, e um pequeno incremento de 3,90% entre os Moscatéis, comparado com 2019. Os dados são da União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), com base no Sistema de Cadastro Vinícola da Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do RS e do Ministério da Agricultura.

A expectativa da ABE é que o Concurso siga crescendo, tanto no número de amostras quanto no de vinícolas. Na edição anterior, 376 Espumantes de 89 vinícolas foram degustados, um aumento de 20% em relação a 2017. "Consolidado no mundo inteiro, o Espumante brasileiro é reverenciado pela sua qualidade, diversidade e pelo estilo descontraído e sofisticado. O Brasil dos Espumantes é um continente de *terroirs* e o prazer e orgulho é todo nosso", comemora o presidente da ABE, enólogo André Gasperin.



Artigos podem ser inscritos até 6 de abril

Pesquisadores já podem inscrever seus artigos para publicação na Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, editada pela ABE desde 2008. Em 12 edições, já foram publicados 152 trabalhos, munindo a cadeia produtiva da uva e do vinho de pesquisas científicas capazes de dar suporte à qualificação dos profissionais que atuam no setor. Os trabalhos podem ser enviados pelo e-mail revista@enologia.org.br, até o dia 6 de abril. As normas de publicação estão disponíveis no site https://www.enologia.org.br/revista/normas/.

Esta é a única publicação técnico-científica do setor, no Brasil. O presidente da ABE, enólogo André Gasperin, destaca que este tipo de ação sempre terá atenção especial da entidade, haja vista sua utilidade na qualificação dos enólogos. "O setor vitivinícola brasileiro passou por uma gigantesca transformação nos últimos anos. Compartilhar novos saberes é uma atividade que não se esgota e permite evoluir cada vez mais. Nessa tarefa de transformar a uva em vinho, superar desafios é nosso desafio permanente, especialmente quando estamos falando do clima".

Com periodicidade anual e tiragem de 2,5 mil exemplares, a Revista é distribuída entre o público da Avaliação Nacional de Vinhos e associados da ABE. Universidades, escolas e associações de enólogos de outros países, bem como institutos de pesquisa e demais instituições de ensino, também recebem a Revista. A Revista Brasileira de Viticultura e Enologia é orientada pelo editor-chefe Dr. Alberto Miele e pelo editor Dr. Luciano Manfroi. O PDF das edições anteriores pode ser acessado no site https://www.enologia.org.br/revista/downloads/1.

Fotos: Jeferson Soldi

Avaliação Nacional de Vinhos segue em novembro

Vinícolas poderão inscrever suas amostras na maior degustação de vinhos de uma safra do mundo em julho

A pandemia do Coronavírus levou a ABE a ousar e apostar num formato online para a Avaliação Nacional de Vinhos de 2020. A incerteza quanto à segura realização adiou o evento que tradicionalmente acontecia em setembro, passando a acontecer em novembro. Esta mudança foi bem recebida pelas vinícolas, oportunizando uma maior participação, uma vez que o período de inscrição avançou meses. Regiões como Minas Gerais, por exemplo, onde a colheita é mais tardia, agora podem participar. Assim, a diretoria da entidade entendeu que a nova data traz benefícios, oportunizando a participação de novas regiões produtoras. Este ano, a Avaliação Nacional de Vinhos acontecerá, no dia 6 de novembro, sendo que as vinícolas poderão inscrever suas amostras, durante o mês de julho.

"Quando 2020 começou, não imaginávamos que viveríamos um momento como este. Achávamos que não seria possível realizar a Avaliação no ano passado. Mas como deixar de fazer o evento no ano da 'Safra das Safras'? Apostamos numa ideia desafiadora e aprendemos muito com isso. Não abrimos mão do rigor técnico da Avaliação, mas percebemos que podemos levar o vinho brasileiro muito além. Agora, estamos trabalhando na edição de 2021 e esperamos que vinícolas de outros estados participem", destaca o presidente da ABE, enólogo André Gasperin.

Edição histórica

A Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2020 bateu o recorde com 395 amostras de 56 vinícolas. Apreciadores de vinhos de 24 estados brasileiros, além do Distrito Federal e Uruguai, degustaram em casa as 16 amostras representativas da Safra. Transmitida ao vivo pelos canais da ABE, a Avaliação foi assistida por mais de 7 mil pessoas. Foram enviados 700 kits o que totalizou 11,2 mil garrafas, sendo 16 em cada kit. Teve kit que percorreu até 5,2 mil quilômetros até chegar ao seu destino. Foram quase 3 litros de vinho cada kit, o que permitiu que até quatro 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. A transmissão ao vivo foi aberta e gratuita para o mundo.

GALVÃO BUENO foi um dos comentaristas

Participantes virtuais

O trabalho do enólogo contribui para fortalecer a vitivinicultura da nossa terra.

A Sicredi Serrana tem orgulho da parceria que construiu com a ABE, associação que fortalece a economia local, por fazer da região uma referência nacional e mundial na cultura vitivinícola.

Sicredi

sicrediserrana.com.br

sicrediserrana