

I N F O R M A T I V O

ABE

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 72 | Junho 2011

**Impresso
Especial**

Nº 3016/05 - DR/RS
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE ENOLOGIA

...CORREIOS...



Gilmar Gomes



Avaliando a Safra 2011

Página 3

**Congresso
no Chile**

Página 4



*Associação
Brasileira de
Enologia*

35 anos

Página 2

Artigo

Mulher, Beleza e Vinhos? Grécia!

Página 2

Bodas de Coral

Bodas de Coral



É isso mesmo. A ABE comemora, neste ano, suas Bodas de Coral. Não é sempre que uma entidade chega com saúde aos seus 35 anos. E para festejar esta data, a entidade já prepara uma grande festa. O baile comemorativo também estará celebrando o Dia do Enólogo e homenageando o Enólogo do Ano 2011. O evento acontecerá no dia 21 de outubro, na sede social da Sociedade União São Francisco América (Susfa), em Bento Gonçalves. Agende-se!

35 anos mais madura, a ABE pretende, neste dia, confraternizar esta história com seus associados e acompanhantes. Muitos brindes certamente serão erguidos a essas 35 safras de muito amor, trabalho e dedicação ao vinho brasileiro.

Mulher, Beleza e Vinhos? Grécia!

M.Sc. Cláudia A. Stefenon

Seria necessário um vasto conhecimento em história para discorrer sobre este tema, e confesso não ser este, infelizmente, o meu caso. Mesmo assim, vou atrever-me a dividir com as demais afrodites alguns detalhes sobre as tendências da enologia grega, em contraponto com a beleza daquele país e as origens da nossa civilização.

O Templo de Erechtheion foi construído entre os anos 407 a 421 d.C., em homenagem à deusa Atenas e ao deus Poseidon. Ao vê-lo, deparamo-nos com estátuas femininas sustentando a construção, o que torna impossível não pensarmos: - Por que mulheres no lugar de colunas? A história relata tratar-se de uma homenagem! Caryae, uma cidade no Peloponeso, aliou-se como inimiga persa contra a Grécia, gerando uma grande guerra. Os gregos venceram, a cidade foi capturada, os homens foram mortos e o estado de Caryan humilhado publicamente. Os vencedores levaram as mulheres para o cativeiro, mantendo-as com suas finas vestes e escravizando-as. Apesar do objetivo de usá-las como exemplo de um castigo merecido, elas suportaram o infortúnio com força e graça, jamais tendo sucumbido. Esta conduta de superação persiste, até hoje, no povo grego, seja na luta contra a crise dos últimos anos, seja para demonstrar que a Grécia não faz somente parte da antiguidade, mas que é capaz de ocupar um lugar de destaque no cenário enológico europeu e mundial.

Do tradicional *Oúzo* (conhecido como a bebida nacional, obtido por

destilação de álcool em alambiques de cobre, juntamente com óleo de anís, ou com outros aromas opcionais, tais como o anís estrelado, coentro, cravo, alcaçuz e canela; possui sabor intenso e torna-se opaco, quando misturado com água), passando pelo *Retsina* (vinho elaborado com as variedades *Savatiano* e *Roditis*, através da adição de resina de pinho, durante a fermentação alcoólica, para gerar complexos aromáticos especiais e sabor marcante) aos vinhos mais sofisticados que estão presentes nas culinárias tradicionais (são aproximadamente 400 vinícolas que estão investindo maciçamente, tanto em tecnologia enológica para efetuar a união entre uvas autóctones e variedades emblemáticas, quanto no aprimoramento de seus enólogos nas melhores escolas do mundo). Os críticos, em geral, concordam nesta união entre o clássico e o moderno, e classificam-na como o charme e grande atrativo dos vinhos gregos.

A principal variedade branca é a *Assyrtiko*, que origina vinhos de acidez marcante, com aromas cítricos, terrosos e minerais (devido ao solo vulcânico), além de ser a uva utilizada na elaboração do VINSANTO (VINHO de SANTORINI, conhecido desde a época bizantina), juntamente com as aromáticas *Athiri* e *Aidani*. Merece destaque, ainda, a *Malagousia*, procedente de Nafpaktos, na Grécia ocidental e, atualmente, encontrada principalmente na Macedônia e no Peloponeso. É uma uva especial, aromática e que confere aos



seus vinhos corpo, acidez média e paladar marcante de frutas cítricas, jasmim e menta.

Entre as tintas, a casta *Agiorgítiko* (nome que significa São Jorge) é a de maior prestígio. Seus vinhos possuem cores profundas e uma complexidade aromática notável. Por ter taninos macios e acidez equilibrada, pode originar vinhos de estilos diferentes (desde rosados ou tintos jovens aromáticos a envelhecidos extraordinários). Juntamente com a *Xinomavro* (rica em taninos, com alto potencial de envelhecimento, aromas complexos de frutas vermelhas (groselha), toques de azeitonas, especiarias e tomates secos) e a *Mavrotragano* (possui taninos macios e maturação elevada, os quais aportam tanto estrutura para envelhecimento quanto altos níveis de açúcar para a elaboração de vinhos doces naturais), forma o trio de cepas aptas às mais variadas combinações com as demais variedades do mundo, em especial, *Cabernet Sauvignon* e *Shiraz*.

Artigo publicado na revista *Afrodite* de maio/junho 2011

INFORMATIVO ABE

Nº 72 | Junho 2011
Edição: CONCEITO.COM
Editoração: Arte & Texto
Revisão: Sérgio Foletto
Impressão: Fórmula Prática
Tiragem: 1000 exemplares
Distribuição Gratuita



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

DIRETORIA: Presidente: **Christian Bernardi** | Vice-Presidente: **Daniel Dalla Valle** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Dirceu Scottá** | 1º Secretário: **Luciano Vian** | 2ª Secretária: **Taís Klein** | Diretor Social: **Delto Garibaldi** | Diretores de Eventos: **Cleber Andrade** e **Gilberto Simonaggio** | Diretores de Degustação: **Juliano Perin** e **Leocir Bottega** | Diretora Cultural: **Geyce Salton** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Carlos Abarzúa** e **João Carlos Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **Edegar Scortegagna** e **Flávio Angelo Zilio** | Diretores Regionais Centro-Sul: **Marcel Salante** e **Marcos Vian** | Diretores Regionais Norte-Nordeste: **Giuliano Elias Pereira** e **Fábio Lenk** | Secretárias: **Eliane Cerveira** e **Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

Chegou o momento de avaliar a Safra 2011

Processo inicia com a inscrição das amostras pelas vinícolas, passando pela coleta nos tanques e análise sensorial, até chegar à apresentação da representativa ao público apreciador, no dia 24 de setembro

A Associação Brasileira de Enologia (ABE) deu início ao criterioso ritual de mais uma edição da Avaliação Nacional de Vinhos. Depois de ter enviado às vinícolas brasileiras o Regulamento Oficial, que explica cada fase do evento, a entidade dedica-se a receber as inscrições das amostras da safra 2011, etapa em processo final. O próximo passo inicia em julho, com a coleta das amostras diretamente nas vinícolas.

Em sua 19ª edição, a Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2011 constitui-se no maior momento de celebração e promoção do vinho brasileiro. A análise de amostras de vinícolas de diversas regiões produtoras do Brasil permite chegar a um diagnóstico da qualidade da safra e da própria evolução do setor, na elaboração de vinhos e espumantes.

Este trabalho vem sendo desenvolvido, desde 1993, quando foi realizada a primeira edição do evento. De lá para cá, 3.753 amostras já foram analisadas. Nesses 18 anos, 10.417 apreciadores de vinhos marcaram presença, degustando na taça a representatividade de cada safra. A contribuição do evento para a evolução do setor é indissociável, pois é a partir dele que se pode avaliar a performance de cada safra

em diferentes regiões e com distintos terroirs. E é justamente por isso que o evento tem participação direta nesta construção, servindo de termômetro e apresentando o panorama do setor vitivinícola brasileiro.

Coleta inicia dia 11 de julho

Única e com distinção mundial, a Avaliação Nacional de Vinhos representa a pré-estréia dos vinhos da safra. As amostras, depois de coletadas nas vinícolas, a partir do dia 11 de julho, serão avaliadas por um grupo de enólogos brasileiros, durante o mês de agosto e, posteriormente, colocadas para apreciação de um público de mais de 700 pessoas, no dia 24 de setembro, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves. Neste dia, serão conhecidos os 16 vinhos representativos da Safra 2011. As inscrições para participação no evento estarão abertas na segunda quinzena de agosto. As amostras foram inscritas em seis categorias de vinhos: Branco Fino Seco Não Aromático, Branco Fino Seco Aromático, Rosé Seco, Tinto Fino Seco, Tinto Fino Seco Jovem e Vinho Base para Espumante. Somente são aceitos vinhos de viníferas, secos, 100% varietais (exceto vinho base para espumante e rosé), da safra 2011.

Fotos: Gilmar Gomes



Patrocínio:

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO



GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

ApexBrasil
BRAZILIAN TRADE AND INVESTMENT PROMOTION AGENCY

SEBRAE

VinoTech
Viticultura e Enologia

Linde

AEB group



M.A. Silva
Cariacás



LALLEMAND



Scholle
PACKAGING

VSG
inox

Apoio:



Apoio Técnico:



Realização:



Degustando vinhos portugueses

Provar, na taça, a variedade de terroirs existentes no mundo vitivinícola. É com este propósito que a Associação Brasileira de Enologia (ABE) realiza, periodicamente, o projeto Sessão de Degustação. A 43ª edição, realizada no dia 17 de junho, em Bento Gonçalves, foi dirigida a vinhos portugueses.

No encontro, 30 associados tiveram a oportunidade de degustar sete vinhos

portugueses.

A sessão de degustação foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho. Conduzida pelo enólogo Miguel Almeida, a degustação foi comentada, proporcionando aos participantes estabelecer comparações, fazendo análise dos vinhos e ampliando o conhecimento em torno da procedência portuguesa.

Lucinara Masiero



Fenavinho Brasil 2011

A Festa e Feira dos Vinhos do Brasil, que reuniu 90 vinícolas, no período de 29 de abril a 8 de maio, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves, celebrou mais um capítulo na promoção e divulgação do vinho brasileiro. A ABE esteve diretamente envolvida como parceira do evento, auxiliando na execução de algumas ações como a Enoteca e a Exposição Os Sentidos e o Vinho, além dos cursos de degustação, atividades diretamente ligadas ao vinho. O projeto, liderado pelo vice-presidente Vinícola, Antônio Czarnobay, contou com a direção do presidente da ABE, enólogo Christian Bernardi, na Exposição Os Sentidos e o Vinho.

Em 10 dias de evento, 78.677 visitantes passaram pelo local, atraídos por uma Festa e por uma Feira onde o vinho foi a estrela maior, estando presente em cada ambiente. Expositores satisfeitos com as vendas e um público encantado com a autenticidade e diversidade de atrações deixaram os organizadores com o sentimento de dever cumprido.

Gilmar Gomes



Congresso no Chile

Acompanhar a evolução da Viticultura e Enologia é compromisso permanente da ABE. E dividir este conhecimento com seus associados, proporcionando o acesso à informação das novidades do setor também faz parte da missão da Associação.

É justamente por isso que a ABE está mobilizada para o 13º Congresso Latinoamericano de Viticultura e Enologia, que será realizado de 20 a 25 de novembro, em Santiago, no Chile. O objetivo é organizar uma caravana brasileira, facilitando a participação de seus associados no evento, considerado uma excelente oportunidade para reciclar conhecimentos.

Fique ligado!

Primeira D.O. de vinhos do Brasil

São de oito vinícolas os 11 primeiros vinhos que chegarão ao mercado com a D.O. Vale dos Vinhedos, primeira Denominação de Origem de vinhos do Brasil. Com o processo em fase final para registro no INPI, a Aprovale fez a primeira apresentação pública das regras D.O. e dos rótulos na ExpoVinis 2011, em São Paulo.

O terroir dos vinhos do Vale já é reconhecido, graças aos parâmetros de qualidade aplicados pelas vinícolas, a partir da certificação da Indicação Geográfica, desde 2002. O primeiro passo foi a Indicação de Procedência. A D.O., por sua vez, representa a evolução deste padrão, levando a público o potencial e a maturidade produtiva das vinícolas do Vale dos Vinhedos.

A ABE teve participação direta neste processo e continua contribuindo na avaliação dos vinhos, integrando a comissão que realiza a análise sensorial dessas amostras.

Perseguindo o mesmo ideal, estão a Asprovinho, que acaba de obter a Indicação Geográfica, a Aprobelo e a Apromontes, que seguem os trabalhos para conquistar a certificação.

As redes sociais a serviço do vinho

O Workshop de Mídias Sociais, promovido pelo Ibravin, no dia 3 de junho, no Farina Park Hotel, entre Bento Gonçalves e Farroupilha, deu provas do quanto estas ferramentas podem contribuir para promover o setor. O evento reuniu 150 participantes presenciais e milhares de internautas do Brasil e do mundo, que participaram das discussões, durante todo o dia.

A ação integrou as comemorações do Dia Estadual do Vinho. Com espaço para perguntas no Facebook ([facebook.com/vinhosdobr](https://www.facebook.com/vinhosdobr)), transmissão do evento minuto a minuto no site www.saca-rolhas.com e também pelo Twitter (@diadovinho), os debates envolveram participantes do Brasil e do mundo. O workshop encerrou com uma degustação on line feita por 10 blogueiros de diferentes estados e pela plateia.

3ª edição será lançada em setembro com 11 trabalhos inéditos

Depois da avaliação técnica, conteúdo entra na fase da diagramação

O conteúdo da 3ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia já está definido. Os 11 trabalhos inéditos, entre artigos técnicos e científicos e revisões bibliográficas críticas, já passaram pela avaliação do Comitê Editorial e entram na fase da diagramação. A publicação será lançada no dia 24 de setembro, durante a 19ª Avaliação Nacional de Vinhos.

O conteúdo da revista é resultado da investigação e estudos de pesquisadores nas áreas vitícola, enológica e de gestão vitivinícola. Editada pela ABE, a revista tem periodicidade anual. Lançada em

2009, a publicação chega à sua terceira edição, reunindo 27 artigos, sendo 11 somente neste ano. As duas edições anteriores estão disponíveis, no site da ABE (www.enologia.org.br) e podem ser baixadas em arquivo PDF.

Crítérios, como clareza, objetividade, fundamentação teórica, metodologia, originalidade, entre outros, foram amplamente analisados pelo Comitê Editorial, que avaliou todos os trabalhos inscritos. A distribuição dos mil exemplares é feita para todos os associados da ABE, participantes da 19ª Avaliação Nacional de

Vinhos - Safra 2011, bibliotecas de cursos relacionados à área (Tecnologia em Viticultura e Enologia, Agronomia, Engenharia de Alimentos, etc.) e entidades do setor vitivinícola.

Os artigos até hoje publicados são de grande importância e utilidade para os profissionais da cadeia produtiva da uva e do vinho, contribuindo para a formação e informação de enólogos, engenheiros agrônomos, técnicos agrícolas, pesquisadores, entre outros, que necessitam de uma literatura mais ampla, que preencha a lacuna existente em torno do assunto.

Arquivo ABE

Lucinara Masiero



Prestando contas

A ABE reuniu associados, no dia 14 de abril, para a realização da Assembleia Geral Ordinária. O encontro, realizado no Dall'Onder Grande Hotel, em Bento Gonçalves, serviu para apresentar ao quadro social o Relatório de Atividades e Balanço de Contas do exercício 2010, submetendo-os a apreciação e aprovação.

Lucinara Masiero



Seminário

Profissionais do setor vitivinícola tiveram a oportunidade de ampliar seus conhecimentos em Seminário Técnico, realizado pela ABE, em parceria com o Grupo Amorim. O evento, realizado no dia 10 de maio, no Dall'Onder Grande Hotel, tratou de temas, como 'Grupo Amorim - Produtos e Vantagens Competitivas', apresentado pelo Diretor Comercial do grupo, Ernesto Pereira, e a 'Influência do vedante / rolha na qualidade e comercialização do vinho engarrafado', abordado pelo gerente de Pesquisa na Área do Vinho e Embalagem, Paulo Dinis Lopes.

15^a Noite de Gala

dos Vinhos e Espumantes Premiados

**A noite de 4 de novembro será de muitas emoções.
Com a sua presença, este evento será inesquecível!**

Hospede-se conosco e viva momentos especiais no Dall'Onder.

| Diárias | Single | Double | Incluso |
|-----------|------------|--------------|---|
| 1 diária | R\$ 430,00 | R\$ 750,00 | • Ingresso Evento • Hospedagem • Café da manhã • Garagem • Recreação infantil |
| 2 diárias | R\$ 550,00 | R\$ 870,00 | |
| 3 diárias | R\$ 670,00 | R\$ 990,00 | |
| 4 diárias | R\$ 790,00 | R\$ 1.100,00 | |

Validade do pacote: 02/11/11 a 06/11/11. Valores válidos somente para reservas particulares. Cobramos 3% de ISS. Parcelado em até 3x no cartão de crédito. Comissionamos agência de turismo em 10%. Pacote válido para o Dall'Onder Grande Hotel e Vittoria Hotel. Consulte informações adicionais.

Ingresso Noite de Gala: 3x R\$ 73,00 cartão de crédito ou **R\$ 200,00** à vista

Rede de Hotéis Dall'Onder
Serra Gaúcha | Bento Gonçalves | RS
Central de Reservas: 0300 147 3000
centraldereservas@dallonder.com.br
www.noitedegaladallonder.com.br


DALL'ONDER
HOTÉIS
Sem Igual Na Serra Gaúcha