



INFORMATIVO

# ABE

Associação Brasileira de Enologia

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



EDIÇÃO 110 | JUNHO 2021  
BENTO GONÇALVES | RS



## AVALIAÇÃO SEGUE SENDO ON-LINE

Maior degustação de vinhos  
de uma safra no mundo será  
dia 6 de novembro.

Página 5

Foto: Jefferson Soldi

Outubro tem Concurso  
do Espumante Brasileiro

Página 7

**DIRETO DO VINHEDO**  
Fórum sobre Safra 2021  
envolverá seis países

Página 3

# Degustações temáticas retornam de forma on-line

Depois de um ano de pandemia, ABE retoma experiência, que sempre foi presencial, agora em formato digital

A última degustação temática presencial, acreditem, foi em dezembro de 2019, conduzida pelo presidente da ABE, enólogo André Gasperin, na época vice-presidente. Foram oito rótulos de vinhos rosés do Brasil, França, Nova Zelândia, Portugal e Bolívia. Veio a pandemia do Coronavírus e esta rotina, que atrai centenas de enólogos em diversas sessões a cada ano, foi interrompida. O ano de 2020 passou sem nenhum desses históricos encontros. Com o desejo, veio a reinvenção e a entidade realizou a **105ª Degustação Temática**, a primeira on-line, com oito amostras de 50 ml de Tannat Uruguaio.

Os enólogos Bruna Cristofoli, do Brasil, e Fernando Pettenuzzo, do Uruguai, conduziram a degustação no dia 6 de maio. "Muitas faces do Tannat Uruguaio" foi uma experiência exclusiva para associados.



Foto: Divulgação ABE

**ENÓLOGA BRUNA CRISTOFOLI**  
na degustação "Muitas faces do Tannat Uruguaio"

## Grandes premiados na taça e na tela

Com a aprovação do formato on-line da 105ª Degustação Temática, a ABE avançou e realizou, no dia 8 de junho, a **106ª** nos mesmos moldes. As estrelas foram nove vinhos - três do Brasil, um do Uruguai, um da Espanha, dois do Chile e dois de Portugal - que receberam Grande Medalha de Ouro, no Brazil Wine Challenge 2020. A experiência foi exclusiva para associados, com mediação dos Diretores da entidade, enólogos Bruno Motter e Felipe Bebbber.

### FEEDBACK

É muito positiva a iniciativa da ABE em realizar as degustações online, oferecendo a oportunidade de continuar confraternizando com os colegas de profissão, mesmo que virtualmente, trocando opiniões, ideias e visões dos vinhos degustados. Além de manter os associados engajados, fortalece a instituição.

Enóloga Franciele Silva

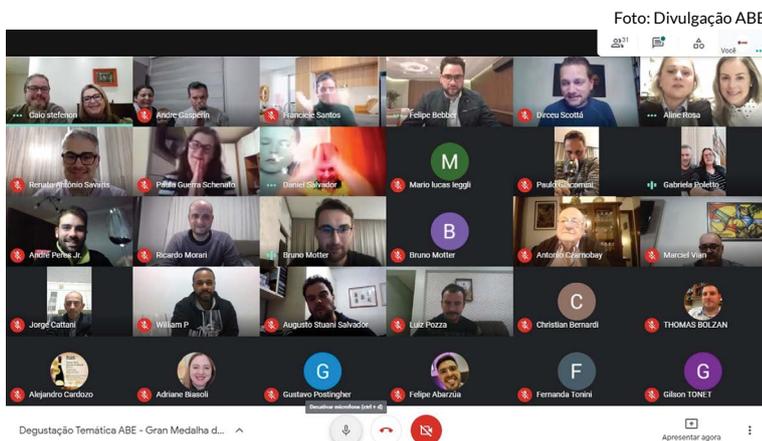


Foto: Divulgação ABE

*Participar das degustações on-line da ABE é bastante útil e prazeroso. É uma forma de treinar nossos sentidos, conhecendo novos vinhos e regiões, mesmo em tempos em que as aglomerações não são possíveis. Obviamente, as degustações presenciais são mais interessantes, pois permite rever colegas e amigos com quem podemos trocar comentários, ampliar discussões e, conseqüentemente, ter uma experiência mais completa. Porém, o formato on-line, cumpre muito bem a função de proporcionar maior conhecimento do vasto mundo do vinho e do treino da degustação. Tudo isso é possível graças ao empenho das meninas e da Direção da ABE, em planejar e executar cada degustação. No meu caso, ainda tem outra vantagem: como resido em Cotiporá, a degustação em casa se torna mais tranquila e segura. Saúde!*

Enólogo Paulo Roberto Giacomini

## 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](http://www.enologia.org.br)  
[enologia@enologia.org.br](mailto: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 Bebbber | Diretores de Eventos: André Peres Jr. e Jurandir Nosini | Diretores de Degustação: Michel Zignani e Mario Lucas Ilegli | Diretora Cultural: Bruna Cristofoli | 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 César 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

# DIRETO DO VINHEDO

## A Safra 2021 em seis países



### PARTICIPANTES DA EDIÇÃO BRASIL

Enólogos	Regiões
Ana Paula Barros	Agreste, Chapada Diamantina e Vale do São Francisco
Átila Zavarise	Serra Catarinense
Carlos Abarzúa	Serra Gaúcha (Espumantes)
Dirceu Scottá	Serra Gaúcha (Vinhos tranquilos)
Gabriela Hermann Pötter	Campanha Gaúcha
Isabela Peregrino	Minas Gerais e São Paulo
Marcos Vian	Distrito Federal, Goiás e Paraná
Silvano Michelin	Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste
<b>Mediação: André Gasperin, Presidente da ABE</b>	

NO CANAL DA ABE NO YOUTUBE

DIA 29/04 | ÀS 20H

F Ó R U M

## DIRETO DO VINHEDO 2021

*A safra por quem faz*

**André Gasperin**  
● MEDIADOR

**DIRCEU SCOTTÁ**  
● SERRA GAÚCHA - VINHOS TRANQUÍLOS

**CARLOS ABARZÚA**  
● SERRA GAÚCHA - ESPUMANTE

**ÁTILA ZAVARISE**  
● SERRA CATARINENSE

**MARCOS VIAN**  
● DISTRITO FEDERAL, GOIÁS E PARANÁ

**SILVANO MICHELON**  
● SERRA GAÚCHA E SERRA DO SUDESTE

**GABRIELA HERMANN PÖTTER**  
● CAMPANHA GAÚCHA

**ANA PAULA BARROS**  
● AGRESTE, CHAPADA DIAMANTINA E VALE DO SÃO FRANCISCO

**ISABELA PEREGRINO**  
● MINAS GERAIS E SÃO PAULO

## Fórum que nasceu com a ABE, agora se estende pela América Latina

Enólogos da Argentina, Brasil, Chile e Uruguai, países que integram o G4, além da Bolívia e Peru, participarão do Fórum Direto do Vinhedo. O encontro, que terá como pauta central a Safra 2021, está programado para o dia 14 de julho, no canal da ABE, no Youtube. A ideia nasceu, depois do sucesso alcançado com a realização de evento, no dia 29 de abril, com nove enólogos e agrônomos brasileiros. De forma inédita, a entidade discutiu o assunto com diversos profissionais num canal aberto ao público. O vídeo já tem mais de mil visualizações.

O Presidente da ABE, enólogo André Gasperin, conduziu a conversa. Um dos assuntos que ganhou atenção na pauta dos profissionais é o manejo nos vinhedos, além da compreensão de cada terroir, determinantes para garantir uma safra de qualidade e com grande volume. Se por um lado a iniciativa troca experiência no meio técnico, por outro, dá subsídios aos consumidores, antecipando tendências e tipos de produtos que irão chegar ao mercado, com qualidade superior.

## REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA

# 32 artigos estão em avaliação

Aprovados serão publicados na 13ª edição, que será apresentada em outubro de 2021

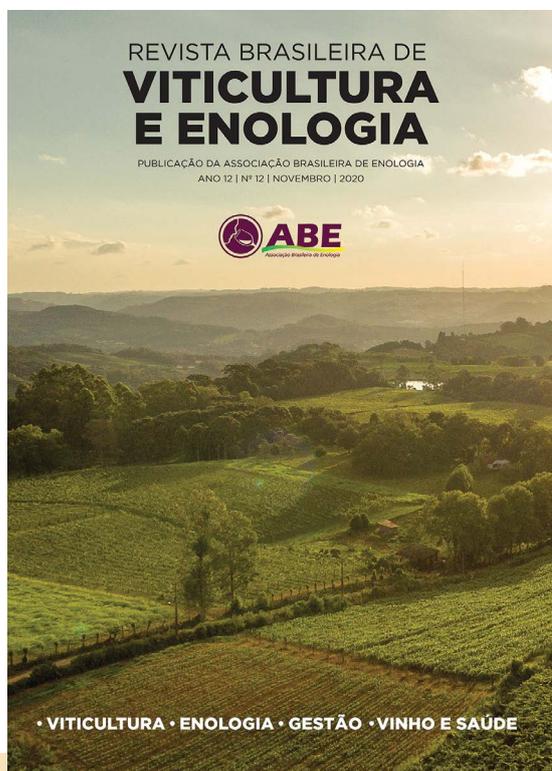
Os 32 trabalhos inéditos inscritos para publicação na 13ª Revista Brasileira de Viticultura e Enologia estão em fase de análise. A Comissão Organizadora e Editorial está avaliando cada artigo. O resultado poderá ser conferido em outubro, quando a publicação será apresentada pela Associação Brasileira de Enologia (ABE).

São trabalhos nas áreas de Enologia, Viticultura, Enoturismo e Gestão. Nas 12 edições anteriores, já foram publicados 152 trabalhos, em torno de temas variados, todos dentro dessas temáticas. As pesquisas têm contribuído fortemente para a qualificação dos profissionais da cadeia produtiva da uva e do vinho, atuando como aliados na construção do conhecimento.

O Presidente da ABE, enólogo André Gasperin, destaca a relevância do projeto, uma vez que a Revista preencheu uma lacuna na pesquisa científica do setor no Brasil. “Cada trabalho traz novas descobertas, reflexões e olhares que provocam os profissionais do setor a seguir pesquisando, testando e aplicando novas técnicas e conhecimentos”, destaca. Fonte de conhecimento, a Revista passou a ser referência, no Brasil e no exterior, devido à qualidade dos artigos que trazem conteúdos relevantes para a prática do enólogo. Atendendo a demandas de conhecimento, os temas trazem

novas visões em torno de assuntos atuais, priorizando o ineditismo.

Com periodicidade anual e tiragem de 2 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 Dr. Luciano Manfroi. O PDF das edições anteriores pode ser acessado no site <https://www.enologia.org.br/revista/downloads/1>.



### COMISSÃO ORGANIZADORA

- André Gasperin • Daniel Salvador • Dr. Luciano Manfroi • Carlos Abarzúa
- Christian Bernardi • Dra. Cláudia Stefenon • Dario Crespi • Ricardo Morari

### COMITÊ EDITORIAL

- 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

## Edição 2021 seguirá em formato digital

Maior degustação de  
vinhos de uma safra no  
mundo está confirmada  
para 6 de novembro

Fotos: Jeferson Soldi



Realizar a Avaliação Nacional de Vinhos, no ano da 'Safrada das Safras', em meio à pandemia do Coronavírus, desafiou a Associação Brasileira de Enologia (ABE) a se reinventar, apostando em um formato inédito para o evento. A adoção dos kits, com envio para todo o Brasil, até ao exterior, não apenas permitiu a realização do evento, como também ampliou a participação, chegando à casa de apreciadores de 24 estados brasileiros, que puderam degustar a representatividade da Safra 2020, acompanhando pelo Youtube, em tempo real, a experiência. Com grande aceitação, o modelo será mantido para este ano, confirmando o dia 6 de novembro para o grande momento do vinho brasileiro.

Com esta mudança de setembro para novembro, a ABE espera que mais vinícolas participem, inscrevendo suas amostras, ampliando este mapa da radiografia do setor. "Agora vinícolas

de outras regiões, como Minas Gerais, por exemplo, que colhem mais tarde, podem participar, inscrevendo suas amostras", reforça o Presidente da entidade, enólogo André Gasperin. A abertura das inscrições das amostras será no dia 27 de julho, com término em 18 de agosto. Já o público vai precisar esperar até o dia 28 de setembro para adquirir os kits com as 16 garrafas, de 187 ml, através do site [www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br).

Gasperin destaca que todas as etapas técnicas não mudam, seguindo o mesmo protocolo, sigilo e profissionalismo das edições anteriores. A primeira delas é a fase das inscrições das amostras pelas vinícolas, que compreenderá o período de 27 de julho a 18 de agosto (veja cronograma). A expectativa da ABE é superar as 395 amostras inscritas por 56 vinícolas, em 2020.

No ano passado, as 11,2 mil garrafas percorreram até 5,2 mil quilômetros para chegar à casa de todos que participaram do evento. Foram quase 3 litros de vinho 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, 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, abriram seu vinho brasileiro de preferência e viveram a experiência no sofá de casa.



## CRONOGRAMA 29ª AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS - SAFRA 2021

Avaliação Nacional de Vinhos

ATIVIDADES	PERÍODO
Abertura das inscrições das amostras	27 de julho
Término das inscrições das amostras	18 de agosto
Coleta das Amostras	24 de agosto a 4 de setembro
Degustação de Seleção	9 a 16 de setembro
Abertura das inscrições para o público	28 de setembro
Envio dos kits	A partir de 18 de outubro
Evento transmissão	6 de novembro

PATROCÍNIO

APOIO

REALIZAÇÃO



## ABE dá voz às mulheres

Andreia, Ivane, Patrícia, Luciana  
(tela), Regina, Bruna e Deisi

Degustado por homens e mulheres de diversas partes do Brasil, o 'Entre Mulheres e Vinhos' abriu um novo espaço neste universo, que há tempos deixou de ser exclusivamente masculino. Com goles de ousadia, determinação e profissionalismo, sete mulheres compartilharam suas histórias com o vinho, a convite da ABE.

O encontro, realizado no dia 31 de março, nasceu online, em meio a uma pandemia global, mas já conquista lugar cativo na agenda de eventos da entidade para 2022. Mais de 1,3 mil pessoas já visualizaram a live, que segue disponível no canal da ABE, no Youtube. Uvibra/Consevitis-RS - Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Essência di Fiori, Sicredi Serrana, Todeschini, Verallia, Biotecsul e Cuvée Vinoboutique foram patrocinadores. O estúdio foi montado na Cuvée Vinoboutique, no Vale dos Vinhedos. Durante pouco mais de 1 hora, elas cativaram antigos e recentes fãs do mundo do vinho, mostrando todo conhecimento e atuação das mulheres neste setor.

### TEMAS E MULHERES

#### MEDIAÇÃO:

**ANDREIA DEBON** - Jornalista e sommelière

Viagens, Enoturismo e Amor:

**IVANE FÁVERO** - Turismóloga e blogueira

Empreender não tem sexo, nem idade:

**BRUNA CRISTOFOLI** - Enóloga e gestora

Vinho é coisa de mulher:

**DEISI DA COSTA** - Sommelière

Histórias com Aromas e Sabores:

**LUCIANA FROES** - Jornalista

Bella Wines - O espumante com colágeno:

**REGINA VANDERLINDE** - Doutora em Enologia e Presidente da OIV e **PATRÍCIA POSSAMAI** - Enóloga e sommelière

## Pesquisador Adeliano Cargnin assume Embrapa Uva e Vinho

Desde o dia 1º de maio, a Embrapa Uva e Vinho tem nova chefia-geral. É o pesquisador Adeliano Cargnin. O agrônomo é Doutor em Genética e Melhoramento e Mestre em Fitotecnia, ambos pela Universidade Federal de Viçosa. Desde 2014, na unidade em Bento Gonçalves, Cargnin liderou o projeto Seleção de clones de variedades viníferas, visando maior qualidade dos vinhos de Indicações Geográficas. Em janeiro de 2018, assumiu a Chefia de

Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação.

Integram a equipe de gestão, o pesquisador João Caetano Fioravanço na Chefia de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, além de Marcos Botton, que segue à frente da Transferência de Tecnologia e Joelsio José Lazzarotto, na Administração.

O mandato será de dois anos, prorrogável pelo mesmo período por mais duas vezes, por decisão da Diretoria, podendo chegar a seis anos no total.



# Chegou a vez das borbulhas

Vinícolas brasileiras podem inscrever amostras a partir de 14 de setembro

O maior e mais representativo concurso de espumantes brasileiros já tem data confirmada: 13 e 14 de outubro de 2021. Com uma retrospectiva, que comprova a evolução e consolidação da bebida, a Associação Brasileira de Enologia (ABE) busca avançar na quantidade de rótulos e vinícolas participantes. Na edição de 2019, foram avaliados 376 espumantes de 89 vinícolas de sete estados (Bahia, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo). As inscrições abrem, no dia 14 de setembro, e seguem

até até 1 de outubro, podendo ser feitas pelo site [www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br).

A produção nacional, hoje em 18 milhões de litros por ano, conforme dados da Uvibra, vem crescendo cerca de 10% a cada safra, e o reconhecimento faz parte de uma rotina diária. Seguindo normas internacionais regidas pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o Concurso avalia espumantes naturais, provenientes de uvas *vitis viníferas*, obtidos a partir dos diferentes métodos, que estejam sendo comercializados normalmente pelas empresas, nas categorias: espumantes de segunda fermentação (charmat e tradicional) e espumantes de primeira fermentação (moscatéis). Serão premiados os

espumantes melhores classificados por categoria, respeitando o limite de 30% dos inscritos, conforme normas internacionais.

A edição de 2019 foi histórica, não apenas pelo crescimento de 20% no número de amostras, mas também na evolução da qualidade. Prova disso, é que todos os 125 espumantes premiados atingiram notas superiores a 88. Os 14 espumantes, que conquistaram Grande Medalha de Ouro, superaram os 92 pontos. “O espumante brasileiro é reverenciado no mundo todo pela sua qualidade e diversidade, fruto de muito trabalho do enólogo, dos viticultores e dos vinicultores”, destaca o Presidente da ABE, enólogo André Gasperin.



Foto: Jeferson Soldi

## Banco de Dados sobre os Espumantes Brasileiros

A ABE, em parceria com o Laboratório Lavin, não mede esforços para garantir aos seus associados ferramentas capazes de ampliar o conhecimento técnico em cada etapa do processo de elaboração de vinhos e espumantes, está disponível para todos os associados o maior Banco de Dados sobre os Espumantes Brasileiros, construído através de análises laboratoriais, sensoriais e estatísticas.

O estudo levou em conta mais de 250 amostras em diversas categorias como Nature, Extra Brut, Brut, Rosé Brut e Moscatel, todas inscritas no concurso. Os dados de marca comercial e da empresa são estritamente confidenciais, e os associados terão acesso só aos dados analíticos e outros parâmetros solicitados por ocasião da inscrição das amostras.

Conforme Natália Cavagnoli, Biomédica, Mestre em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola e doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFRGS - Este projeto é importante e bastante raro, quando comparado



Divulgação ABE

aos projetos de pesquisa similares realizados no mundo todo, e proporciona diversas possibilidades, podendo ser utilizado como padrão para elaboração e adequação conforme objetivo da empresa, já que pode comparar o perfil do seu produto Nature com o perfil do Nature Brasileiro, por exemplo, gerando conformidade ou indicação de possíveis adequações de elaboração. Também pode ser visto e utilizado como atestado de qualidade dos produtos brasileiros,

levando em consideração dados como a acidez volátil, por exemplo, que apresentou como maior média o valor de 0,47 g/L de ácido acético, no caso da categoria Moscatel. Outros parâmetros essenciais e muito avaliados durante a condução de elaboração apresentaram ótimos resultados, como dióxido de enxofre total, graduação alcoólica e acidez total, com todos os valores conformes à legislação vigente, confirmando a qualidade dos insumos utilizados e durante os processos de elaboração, entre outras razões.

Outras análises também foram avaliadas, como pH, com valores surpreendentes, e as variáveis de teor de açúcar e pressão em garrafa, estas duas sugerindo atenção durante os processos. De qualquer forma, o estudo dos dados será ainda mais aprofundado a fim de otimizar o aproveitamento dos mesmos ao setor vitivinícola que, em meio a uma situação nacional favorável de venda destes produtos e de exportação, tem dados científicos que comprovam que o Brasil é fonte de espumantes de excelência.

# TRADIÇÃO & INOVAÇÃO NO MERCADO DE ENVASE



A Sava Equipamentos Industriais atua desde 1997 na fabricação de equipamentos, representação e assistência técnica para a indústria de bebidas. Está situada na belíssima serra gaúcha na cidade de Bento Gonçalves.

A Sava dispõe de uma ampla linha de equipamentos para as mais diversas áreas da indústria de bebidas, portanto atende com excelência às exigências e necessidades do mercado atual.

Através da venda de equipamentos e peças de reposição e de uma equipe especializada na assistência técnica, a empresa, que conquista novos clientes a cada dia, ainda oferece soluções técnicas, projetos completos e um acompanhamento especializado nos produtos marca Sava e por ela representados.

Os produtos que levam nossa marca são exemplo maior do nosso compromisso com o mercado. Nossa equipe tem como desafio a satisfação dos nossos clientes, o crescimento da empresa e o crescimento individual de cada colaborador.

O resultado disso é a total satisfação dos nossos clientes.

[www.savaequipamentos.com.br](http://www.savaequipamentos.com.br)

Rua Antônio Martinelli, 571 / CEP 95705-750  
Bento Gonçalves / RS / Brasil

**SAVA**