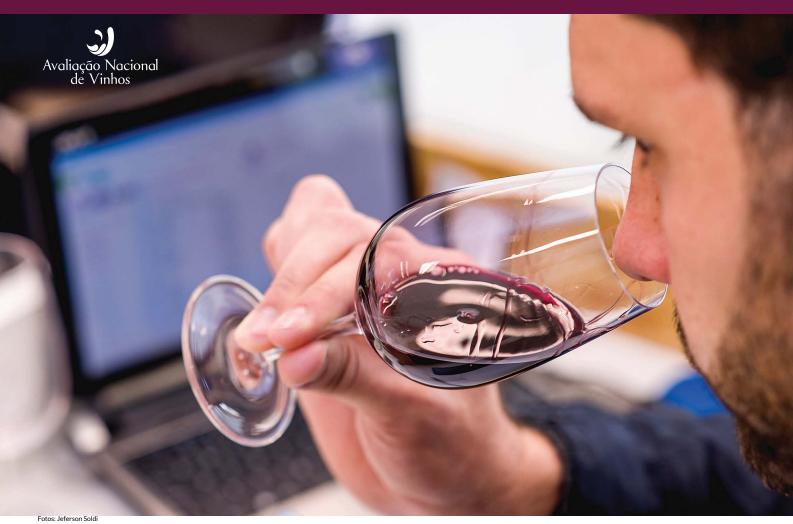


#### Impresso Especial N° 9912277130 - DR/R

Nº 9912277130 - DR/RS ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA CORREIOS



EDIÇÃO **111** | SETEMBRO 2021 BENTO GONÇALVES | RS



## **SAFRA 2021 EM AVALIAÇÃO**

Com as amostras coletadas, os 411 vinhos, de 53 vinícolas, foram degustados por 72 enólogos. Página 3



**ESPUMANTES BRASILEIROS À PROVA** 



**ENOLOGIA ALÉM BRASIL** 

Página 4

Página 5



## Degustações temáticas on-line

Modelo agrada enólogos e mantém viva agenda da ABE Desde que a ABE se reinventou com a realização da Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2020 de forma on-line, a retomada das degustações temáticas foi uma consequência. Mesmo à distância, a experiência tem atingido excelentes resultados e conquistado a adesão de dezenas de enólogos associados. Em três degustações, de julho a setembro, foram cerca de 150 enólogos.

No dia **20 de julho**, foi a vez do Presidente da ABE, **André Gasperin**, juntamente com o Diretor **João**  **Carlos Taffarel**, conduzirem a **107**° **degustação** de **'Vinhos Licorosos'**. Foram nove rótulos da Alemanha, Brasil e Portugal.

Já no dia 17 de agosto, na 108ª degustação, entraram em ação os Enólogos Mário Lucas leglli e Vagner de Vargas Marchi, em uma sessão on-line, com nove rótulos de 'Vinhos de Colheita de Inverno'. A 109ª degustação, a mais recente, foi 'Itália de Norte a Sul', com o Enólogo Edegar Scortegagna, também com nove amostras.



## Biotecnologia na vitivinicultura

Doutora em Biotecnologia e pósdoutora pela Georgetown University, Caroline Dani conduziu a palestra 'Perspectivas da Biotecnologia na Vitivinicultura', realizada, no dia 31 de agosto, de forma on-line, com apoio da ABE.

A ação da Duna Bioinformatics, empresa brasileira focada em inovação, trouxe temas que estão revolucionando o agronegócio mundial, como a identificação de variedades clonais, seleção de clones resistentes às condições locais, Indicação de Procedência e Denominação de Origem, identificação de falsificações e de microorganismos patogênicos.

A empresa é especializada em biotecnologia, contemplando técnicas modernas baseadas no sequenciamento de DNA.

## 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 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





## Amostras coletadas e avaliadas

Depois de um grupo de 13 enólogos da ABE terem percorrido os estados da Bahia, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo para coletar as 411 amostras inscritas por 53 vinícolas, a representatividade da Safra 2021 foi avaliada, de 14 a 17 de setembro, no Centro Empresarial de Bento Gonçalves. Nesses quatro dias, a degustação de seleção foi feita por 72 enólogos convocados pela entidade.

Divididos em oito grupos, os enólogos fizeram a análise sensorial, seguindo normas internacionais estabelecidas pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), mais importante instituição do setor no mundo. "Tivemos amostras que percorreram mais de 3 mil quilômetros, até chegar em Bento Gonçalves, em um minucioso trabalho de coleta, que segue um rígido processo com garrafas sem rótulo, vedadas com rolha no local e embaladas em uma caixa padrão da ABE", destaca o Presidente da ABE, enólogo André Gasperin. Cada amostra tem um código de identificação, conforme ficha de inscrição. No momento da degustação de seleção, cada enólogo só recebe um número.

A maior degustação de vinhos de uma safra do mundo segue o formato on-line, lançado em 2020, na 'Safra das Safras', depois do sucesso



obtido com o expressivo alcance, envolvendo apreciadores Estados brasileiros, além do Distrito Federal. É o maior evento do vinho brasileiro, responsável por promover a qualidade, evolução e identidade da produção nacional. "O vinho brasileiro vive seu melhor momento, seja de qualidade, seja de reconhecimento. Com a Avaliação Nacional de Vinhos, nós, enólogos do Brasil, queremos chegar na casa de mais brasileiros para mostrar e compartilhar o nosso vinho, hoje respeitado mundialmente", ressalta Gasperin.

O resultado da degustação de seleção, feita pelos 72 enólogos, será apresentado ao vivo pelo canal da ABE, no Youtube, no dia 6 de novembro. O kit das 16 garrafas de 187 ml, criado no ano passado, conquistou o público, que pôde acompanhar a Avaliação ao vivo, além de compartilhar a experiência entre amigos, na empresa ou em ambientes abertos, garantindo maior segurança a todos. Este ano, o formato se repete. O público vai precisar esperar, até o dia 28 de setembro, para adquirir os kits, que terá três, ao invés de duas, taças personalizadas. A venda será através do site www.enologia.org.br. Quem nunca participou da Avaliação, pode acessar o canal da ABE no Youtube e assistir a edição anterior, já visualizada por mais de 7 mil pessoas.



















































## DIRECTO DEL VIÑEDO VENDEMIA 2021 EN LATINOAMERICA Encontro estreia com público de quase mil pessoas

Enologia aproximou profissionais da Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Peru e Uruguai para falar da viticultura nos diferentes *terroirs* da América Latina

Numa iniciativa inédita, um grupo de técnicos de Viticultura e Enologia da América Latina se uniram para falar da qualidade e da diversidade da safra e dos vinhos elaborados nesses terroirs. A distância de até 3 mil quilômetros entre eles não impediu que enólogos da Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Peru e Uruguai se encontrassem de modo online para compartilhar suas experiências e conhecimento. O encontro 'Directo del Viñedo Vendimia 2021 en Latinoamerica', aconteceu no dia 14 de julho, no Canal da Associação Brasileira de Enologia (ABE) no Youtube.

O Presidente da ABE, enólogo André Gasperin, que participou da ação, direto de Bento Gonçalves, destaca a importância de ter sido o primeiro movimento em comum dos profissionais do setor da América Latina. "Há muito tempo, queríamos promover este tipo de discussão na busca de avanços para o setor. Discutíamos essa possibilidade no G4, que integra Associações de Enólogos da Argentina, Brasil, Chile e Uruguai. E foi justamente, após um ano de pandemia, onde as pessoas se privaram dos contatos presenciais, que encontramos formas de estarmos próximos, mesmo que distantes. Demos o primeiro passo. Agora, esperamos que o projeto ganhe força e prossiga nos próximos anos, seja ele virtual ou presencial", comentou.

Para o coordenador do Grupo de Associações da América Latina, Enólogo uruguaio Fernando Pettenuzzo, que mediou o encontro, o evento atingiu repercussão internacional, oferecendo uma grande oportunidade de saber como foi a vindima de 2021 nesses seis países; "Estou muito contente. Estamos falando de um evento sem precedentes, que marca a história da vitivinicultura da América Latina, assumindo um compromisso de trabalhar para que a segunda edição aconteça em 2022. Agradeço o trabalho de equipe de todos os envolvidos no comitê organizador, que ajudaram a realizar um sonho. Que mais países venham a participar deste grande projeto, expressando o que a



vindima é em cada lugar", comemorou.

Quase mil pessoas acessaram a live, que foi aberta ao público, tendo, inclusive, espectadores de outros países, como Portugal, por exemplo, além de técnicos de diversas regiões brasileiras e dos demais países participantes. O conteúdo está disponível no canal, podendo ser acessado a qualquer momento. Foram 12 profissionais, dois de cada país, mediados por Pettenuzzo. Um estúdio montado em Bento Gonçalves, sede da ABE, reuniu o presidente André Gasperin e o conselheiro Juliano Perin, centralizando o controle técnico da operação. Os demais participaram direto de seus países.

O evento contou com o patrocínio da Fermentis by Lesaffre, que desenvolve, produz e comercializa leveduras inovadoras enológicas, além do apoio da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).



#### **PARTICIPANTES**

#### **ARGENTINA**

ABEL FURLÁN – Presidente da Associação de Profissionais em Enologia e Alimentos da Argentina (Apeaa)

MIGUEL CODATTO - Diretor da Apeaa

#### **BOLÍVIA**

GERARDO AGUIRRE ULLOA – Presidente da Associação Nacional de Enólogos da Bolívia (ANEB) FERNANDO GALARZA CASTELLANOS – Gerente da Associação Nacional de Indústrias Vitivinícolas (ANIV)

#### **BRASIL**

ANDRÉ GASPERIN - Presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE)

JULIANO PERIN - Diretor e Conselheiro da Associação Brasileira de Enologia (ABE)

#### CHILE

ADRIANA CERÓN ARAYA –
Presidente da Associação Nacional
de Engenheiros Agrônomos
Enólogos de Chile
SERGIO HORMAZÁBAL – Criador
do grupo colaborativo Maiporigen
do Vale del Maipo

#### PERU

JOSÉ CARLOS FALCONÍ MOYANO
– 1º Membro da Associação
Peruana de Enólogos
ALAN WATKIN SEJURO –
Presidente do Comitê Vitivinícola
da Câmara de Comércio e Indústria
de Ica

#### **URUGUAI**

RICARDO CABRERA – Presidente do Instituto Nacional de Vitivinicultura – Vinhos do Uruguai (Inavi)

EDUARDO BOIDO – Doutor em Enologia, professor da Escola de Vitivinicultura do Uruguai e diretor técnico da Bodega Bouza

Mediação: FERNANDO PETTENUZZO, enólogo uruguaio Coordenador do Grupo de Associações da América Latina



## Outubro tem Concurso de Espumantes

ABE abre inscrições para vinícolas brasileiras apresentarem seus produtos no Concurso do Espumante Brasileiro

O espumante brasileiro conquistou rapidamente seu espaço no mercado mundial. O reconhecimento foi tão acelerado que o produto ganhou um concurso exclusivo, tamanha é sua representatividade. Este ano, acontece a 12ª edição do Concurso do Espumante Brasileiro, nos dias 13 e 14 de outubro. Com a expectativa de atrair um número maior de amostras e vinícolas, se comparado à edição de 2019, a Associação Brasileira de Enologia (ABE) abriu as inscrições, no dia 14 de setembro, através do site www.enologia.org.br.

O maior e mais representativo concurso de espumantes brasileiros quer superar os números da edição passada, que foram de 376 espumantes de 89 vinícolas, provenientes de sete

Estados (Bahia, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo). A evolução não vem sendo registrada apenas no número de inscrições, mas também na qualidade do produto. Prova disso, é que todos os 125 espumantes premiados, na última edição, atingiram notas superiores a 88 pontos. Os 14 espumantes, que conquistaram Grande Medalha de Ouro, superaram os 92 pontos.

Para o Presidente da ABE, Enólogo André Gasperin, o espumante brasileiro atraiu olhares no mundo todo, e foi aprovado. "Entramos para o mapa mundial da vitivinicultura com o espumante e, hoje, brindamos o reconhecimento também com os vinhos. Mas é justamente a

nossa diversidade, versatilidade e refrescância que fazem com que o nosso espumante seja reverenciado", destaca.

Seguindo normas internacionais pela Organização regidas Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o Concurso avalia espumantes naturais, provenientes de vitis viniferas, 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.















DATROCÍNIO



























APOIO















# JUNTAS PARA AGREGAR VALOR ao vinho brasileiro

### **PRONATUR CLAR FAST NF**

Equilíbrio perfeito entre proteínas vegetais da batata e ervilha

OTIMIZA PROCESSOS DE CLARIFICAÇÃO
DIMINUI NOTAS HERBÁCEAS E DE REDUÇÃO
ELIMINA TANINOS ADSTRINGENTES
BLOQUEIA EFEITO PINKING
REDUZ AMARGOR
ELIMINA POLIFENÓIS OXIDÁVEIS
SUBSTITUI CLARIFICANTES DE ORIGEM ANIMAL
IDEAL PARA PADRÕES ORGÂNICOS

+55 (54) 3223.0364 corporativo@biotecsul.com.br www.biotecsul.com.br