



INFORMATIVO ABE

Associação Brasileira de Enologia

Impresso
Especial

Nº 9912277130 - DR/RS
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE ENOLOGIA
CORREIOS



EDIÇÃO 116 | MARÇO 2023

BENTO GONÇALVES | RS

DEGUSTANDO COM ELAS



ABE reuniu oito enólogas em evento especial
alusivo ao Dia Internacional da Mulher

Página 3

Foto: Conceitocom

O QUE ESPERAR DA SAFRA 2023

Presidente da ABE, Ricardo Morari,
faz uma avaliação da Safra 2023

Página 2

13º CONCURSO DO ESPUMANTE TEM DATA DEFINIDA

Evento será realizado em setembro, entre os dias
26 e 29, no Dall'Onder Ski, em Garibaldi (RS)

Página 4



A Safra 2023

A Safra 2023 nos traz bons presságios e expectativas em relação aos vinhos elaborados a partir de suas uvas. Desde a primavera até o início da vindima, tivemos temperaturas amenas e chuvas dentro do normal, favorecendo a maturação lenta das uvas, com boa concentração de açúcares e preservação da acidez, em especial no caso das uvas brancas precoces utilizadas nos vinhos base para espumante, bem como nas tintas utilizadas também para bases, vinhos rosés e tintos jovens. Algumas perdas foram registradas na primavera devido a geadas tardias, principalmente nas regiões mais altas do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. No mês de janeiro, ocorrências localizadas de granizo também causaram perdas pontuais para alguns produtores da Serra Gaúcha.

A estiagem e temperaturas altas, que têm sido comuns nos últimos anos, nos períodos inicial e intermediário da vindima, foram mais intensas na Campanha Gaúcha e na Serra do Sudeste do que comparado à Serra Gaúcha. Porém, puderam ser controladas através de um manejo adequado e uso de irrigação nos vinhedos.

Da metade de fevereiro em diante, as chuvas se intensificaram um pouco mais, exigindo dos viticultores maiores cuidados em relação ao manejo e controle da sanidade, acelerando um pouco o ritmo de vindima.

De qualquer forma, superados os desafios que se apresentaram nos vinhedos, a vindima se mostra com uvas de alto potencial enológico para todos os estilos de vinhos. Nos espumantes, vinhos brancos e rosés, podemos esperar frescor intenso, equilíbrio e alta intensidade aromática. Para os tintos jovens, leveza, acidez moderada e aromas frutados são características certamente presentes nesses vinhos, que logo mais chegarão ao mercado. Já para os tintos de guarda, a excelente maturação alcançada nos vinhedos, indica vinhos com alta concentração, taninos maduros e teor alcoólico de médio a alto, permitindo uma boa evolução em barricas e, posteriormente, em garrafa.



Foto: Conceitocom

RICARDO MORARI
Presidente ABE

Avaliação em livro

A maturação da maior degustação de vinhos de uma safra do mundo está retratada no livro Avaliação Nacional de Vinhos - 30 Anos, publicado pela ABE. A obra, escrita pelo jornalista Irineu Guarnier Filho, conta a história e trajetória do evento que está intimamente ligado à evolução qualitativa da produção nacional.

Depois de distribuir um exemplar a cada participante da 30ª Avaliação Nacional de Vinhos Safra 2022, a Associação está comercializando as unidades restantes. Informações podem ser obtidas pelo e-mail enologia@enologia.org.br.

Foto: Jefferson Soldi



PARA SE PROGRAMAR

◆ WINE SOUTH AMERICA

12 a 14 de setembro, em Bento Gonçalves
Horário de funcionamento: 12h às 19h,
com acesso até às 18h
Local: Parque de Eventos de Bento Gonçalves
www.winesa.com.br

◆ PROWINE SP

3 a 5 de outubro, em São Paulo
Horário de funcionamento: 12h às 19h
Local: Expo Center Norte
www.prowinesaopaulo.com

INFORMATIVO
ABE
EDIÇÃO 116 | MARÇO 2023

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
95703-120 | Bento Gonçalves | RS
Fone 54 3452.6289 | 3451.2277
www.enologia.org.br
enologia@enologia.org.br

DIRETORIA GESTÃO 2023/2024: Presidente: **Ricardo Morari** | Vice-Presidente: **Mário Lucas dos Santos leggli** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Christian Bernardi** | 1º Secretário: **André Larentis** | 2º Secretário: **Joel Ferrari** | Diretora Social: **Fernanda Rodrigues Spinelli** | Diretores de Eventos: **André Peres Jr.** e **Jurandir Nosini** | Diretores de Degustação: **Daniel de Siqueira Ferreira** e **Michel Zignani** | Diretora Cultural: **Vanessa Stefani** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Bruno Motter** e **João Carlos Taffarelli** | Diretores Técnicos em Enologia: **André De Gasperin** e **Vagner de Vargas Marchi** | Comitê Técnico: **Carlos Abarzúa**, **Daniel Salvador**, **Dirceu Scottá**, **Edegar Scortegagna**, **Juliano Daniel Perin** e **Leocir Bottega** | Secretárias: **Eliane Cerveira** e **Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**



CALINE LUIZA RASADOR
VINÍCOLA CAMPESTRE
Zanotto Gran Reserva Chardonnay | Safra 2020

FABIANE VEADRIGO
VINÍCOLA VEADRIGO
Le Donne Chardonnay | Safra 2022

GABRIELA POTTER
VINÍCOLA GUATAMBU
Épico VII (Assemblage) | Safras 2019, 2020, 2021

ISADORA CASSIANO DE PARIS
COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA
Aurora Pinto Bandeira Espumante Extra Brut

JOICE SEIDENFUS
COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI
Espumante Rosé VG

JUCIANE CASAGRANDE DORO
AMITIÉ VINHOS E ESPUMANTES
Amitié Espumante Sur Lie

PAULA GUERRA SCHENATO
VINÍCOLA TERRA FIEL
Terra Fiel Pinot Noir | Safra 2021

ROBERTA BOSCATO
VINÍCOLA BOSCATO
Anima Vitis Assemblage | Safra 2005

Uma degustação conduzida por elas

Caline Luiza Rasador (Vinícola Campestre), Fabiane Veadrigo (Vinícola Veadrigo), Gabriela Potter (Vinícola Guatambu), Isadora Cassiano De Paris (Cooperativa Vinícola Aurora), Joice Seidenfus (Cooperativa Vinícola Garibaldi), Juciane Casagrande (Amitié Vinhos e Espumantes), Paula Guerra Schenato (Vinícola Terra Fiel) e Roberta Boscato (Vinícola Boscato) conduziram a 116ª Degustação Temática realizada pela ABE, no dia 15 de março, no Pipa's Terroir, no Vale dos Vinhedos, em alusão ao Dia Internacional da Mulher. Mais de 45 pessoas participaram do evento, que encerrou com um jantar de confraternização.

Elas submeteram oito rótulos, entre vinhos e espumantes, para apreciação do público que teve a oportunidade de

degustar produtos das cidades de Bento Gonçalves, Dom Pedrito, Flores da Cunha, Garibaldi, Nova Pádua e Vacaria, das regiões da Serra Gaúcha, Campos de Cima da Serra e Campanha Gaúcha. Ao realizar o evento, a ABE procura valorizar e evidenciar o trabalho da mulher na Enologia.

O mundo do vinho sempre foi um ambiente predominantemente masculino. Mas este cenário vem mudando, nos últimos anos, com a presença cada vez mais acentuada das mulheres, como enólogas ou como apreciadoras da bebida. Empenhada em valorizar as mulheres, donas de grande sensibilidade quando o assunto é a análise sensorial de vinhos e espumantes, a ABE repetiu a ação, que estreou no ano passado, com total sucesso.



Foto: Jeferson Soldi

13ª edição do Concurso do Espumante será em setembro

O número de espumantes e de vinícolas que participam do maior e mais representativo concurso de espumantes brasileiros não para de crescer. A trajetória do evento mostra o contínuo crescimento, refletindo, também, a evolução qualitativa da bebida. O Concurso do Espumante Brasileiro, promovido pela ABE, desde 2001, sempre em anos ímpares, chega à sua 13ª edição com nova data. O evento será realizado no mês de setembro, entre os dias 26 e 29, no Dall'Onder Ski, em Garibaldi (RS), integrando o Calendário Oficial de Eventos da Capital Brasileira do Espumante.

Em 2021, das 425 amostras inscritas por 93 vinícolas, 134 foram premiadas, oito delas com Grande Medalha de Ouro, ou seja, alcançaram mais de 92 pontos. As medalhas foram para espumantes de vinícolas dos estados da Bahia, Paraná, Pernambuco, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, além do Distrito Federal. Para este ano, o presidente da Associação, enólogo Ricardo Morari, acredita que a adesão será ainda maior. “O gosto pelo espumante nacional segue conquistando novos mercados mundo afora e até mesmo aqui no Brasil. Nossa qualidade é diferenciada, fruto do nosso terroir, que favorece a elaboração de

espumantes mais frescos, alegres e descontraídos”.

Seguindo normas internacionais regidas pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o Concurso avalia espumantes naturais, provenientes de uvas *vitis vinifera*, 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). São premiados os melhores classificados por categoria, respeitando o limite de 30% dos inscritos.

RETROSPECTIVA

| Edição | Amostras | Vinícolas | Data | Presidente | Cidade |
|--------|----------|-----------|-----------------------------|--------------------|-----------------|
| 1ª | 52 | 25 | 25 e 26 de julho de 2001 | Cleber Andrade | Bento Gonçalves |
| 2ª | 68 | 29 | 4 a 8 de novembro de 2002 | Gilberto Pedrucci | Bento Gonçalves |
| 3ª | 100 | 38 | 7 a 9 de outubro de 2003 | Antônio Czarnobay | Garibaldi |
| 4ª | 120 | 45 | 25 a 27 de julho de 2005 | Carlos Abarzua | Garibaldi |
| 5ª | 144 | 50 | 11 e 12 de setembro de 2007 | Cláudia Stefenon | Garibaldi |
| 6ª | 205 | 66 | 4 a 6 de agosto de 2009 | Carlos Abarzua | Garibaldi |
| 7ª | 231 | 70 | 25 a 27 de outubro de 2011 | Christian Bernardi | Garibaldi |
| 8ª | 257 | 68 | 16 a 18 de outubro de 2013 | Luciano Vian | Garibaldi |
| 9ª | 264 | 70 | 13 a 16 de outubro de 2015 | Juliano Perin | Garibaldi |
| 10ª | 308 | 80 | 18 a 20 de outubro de 2017 | Edegar Scortegagna | Garibaldi |
| 11ª | 376 | 89 | 16 a 18 de outubro de 2019 | Daniel Salvador | Garibaldi |
| 12ª | 425 | 93 | 13 e 14 de outubro de 2021 | André Gasperin | Garibaldi |
| 13ª | | | 26 a 29 de setembro de 2023 | Ricardo Morari | Garibaldi |

Revista Brasileira de Viticultura e Enologia chega à 15ª edição

ABE está com inscrições abertas para trabalhos inéditos até 13 de abril

COMISSÃO ORGANIZADORA

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

COMITÊ EDITORIAL

- Dr. Luciano Manfroi (Editor-chefe)
- 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

EDIÇÕES ANTERIORES

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

Publicada há 15 anos pela ABE, a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, única publicação técnico-científica da cadeia produtiva da uva e do vinho no país, está com inscrições abertas para pesquisadores que desejam registrar artigos científicos. Originais, as pesquisas podem contemplar temas como Viticultura, Enologia, Enoturismo, Enogastronomia, Enocultura, Gestão e Vinho e Saúde. Interessados têm até 13 de abril para inscrever seus trabalhos para avaliação, através do site www.revistaabe.eventize.com.br.

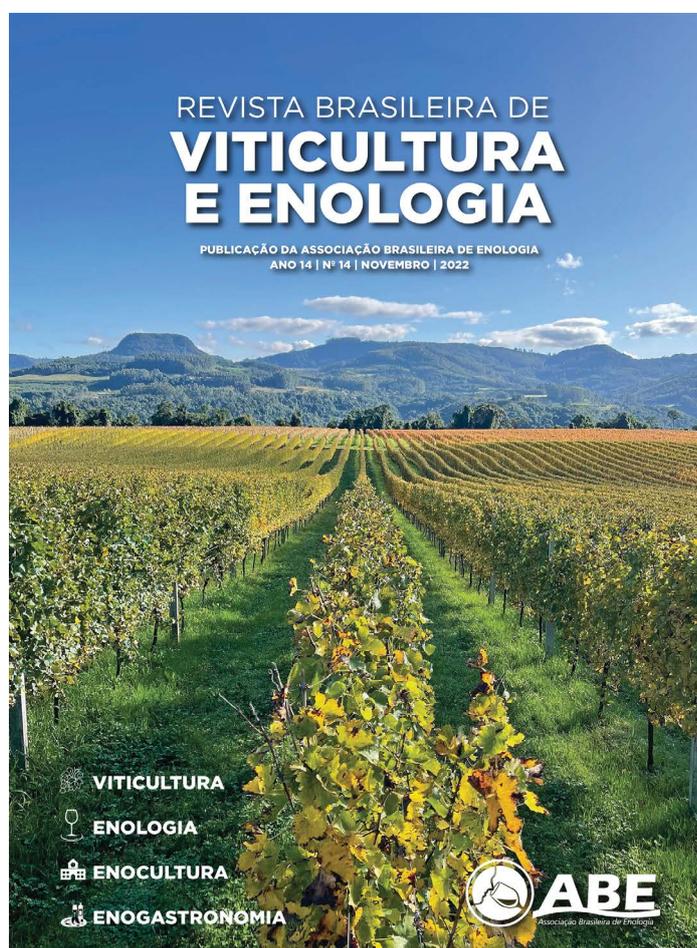
A grande novidade é que a submissão dos trabalhos passa a ser informatizada, num processo que vai facilitar o gerenciamento, tanto da inscrição quanto do retorno a cada autor. Para ter acesso às normas, basta acessar o mesmo site e baixar o arquivo em PDF. Os artigos devem ser originais e podem

ser escritos nos idiomas Português e Espanhol. Submetidos eletronicamente por meio da mesma página, não devem conter o nome dos autores, informação que somente deve acompanhar o material no envio do artigo final, após análise do editor-chefe.

A Comissão Organizadora e Editorial, formada por pesquisadores e enólogos, atua na promoção da pesquisa, oportunizando aos profissionais o acesso a novos estudos. 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.

O projeto tem o propósito de promover a aproximação de seus

associados de estudos recentes capazes de auxiliar na atualização dos que atuam no setor. Com periodicidade anual e tiragem de 1,5 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. Luciano Manfroi.



Garrafas especiais para vinhos especiais!

Conheça a linha de garrafas
de vinhos, espumantes e
sucos da Verallia.

Soluções de embalagem de
diferentes capacidades,
diversas cores e de qualidade.



**Confira
nosso
catálogo
virtual**



www.verallia.com.br



[veralliabr](https://www.instagram.com/veralliabr)



[verallia-brasil](https://www.linkedin.com/company/verallia-brasil)

