



INFORMATIVO **ABE**

Associação Brasileira de Enologia

**Impresso
Especial**

Nº 9912277130 - DR/RS
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE ENOLOGIA
CORREIOS



EDIÇÃO 117 | JULHO 2023
BENTO GONÇALVES | RS



Foto: Jeferson Soldi


Avaliação Nacional
de Vinhos
Safras 2023

FOI DADA A LARGADA

Vinícolas têm até 4 de agosto
para inscrever amostras

Página **3**

DO BRASIL PARA PORTUGAL

Foto: Divulgação ABE



Página **7**

13ª EDIÇÃO DO CONCURSO DO ESPUMANTE BRASILEIRO SERÁ EM SETEMBRO

Inscrições de amostras poderão ser
feitas apenas em agosto

Página **5**

Foto: Jeferson Soldi



OIV em Conferência gratuita

No dia 29 de junho, a ABE realizou uma Conferência Virtual gratuita com o presidente da Comissão de Enologia da OIV, Fernando Zamora. O objetivo foi ofertar conteúdo atual e relevante sobre o processo de elaboração de vinhos e espumantes para profissionais da cadeia produtiva da uva e do vinho. Zamora é Doutor em Ciências Químicas e falou sobre a autólise de leveduras em vinhos espumantes e sobre a influência do tipo de depósito na composição e qualidade do vinho.



Fernando Zamora

SEMANA DO QUÍMICO 23



O vice-Presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Iggli, participou da Semana do Químico, no dia 15 de junho, numa ação do CRQ - 5ª Região. Ele falou sobre Enologia x Vinhos e Espumantes, abordando o papel, deveres e responsabilidades do profissional de Enologia.

Direito do Vinho

O II Congresso Brasileiro de Direito do Vinho - CBDVIN, que também incorporou o I Congresso Luso-Brasileiro de Direito do Vinho, reuniu juristas portugueses da Universidade de Coimbra, entre os dias 11 e 13 de maio, em Caxias do Sul (RS). Na programação, temas como Vinho e Saúde e Propriedade Intelectual.

A Dra. Regina Vanderlinde foi homenageada na abertura do Congresso com a Comenda Roque Gonzalez de Santa Cruz. Representando a ABE no evento, a diretora da entidade, Fernanda Spinelli, moderou a palestra do professor Rogério Dardeau, que explanou o tema 'Vitivinicultura brasileira: Cenário 2023'.

Agora, a agenda será em Portugal, em Coimbra, quando o evento receberá juristas brasileiros.



Regina Vanderlinde foi agraciada com a Comenda Roque Gonzalez de Santa Cruz

WINE SOUTH AMERICA EM SETEMBRO

São 360 marcas, R\$ 20 milhões em negócios gerados, 1.500 rodadas, 13 países compradores, 10 mil metros quadrados de exposição, 7.000 compradores brasileiros. De 12 a 14 de setembro, em Bento Gonçalves, a Feira atrai importadores, distribuidores, varejistas e sommeliers de todo o Brasil, além de envolver marcas de 11 países.

INFORMATIVO
ABE
EDIÇÃO 117 | JULHO 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 Iggli** | 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 Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **André De Gasperine** e **Vagner de Vargas Marchi** | Comitê Técnico: **Carlos Abarzúa**, **Daniel Salvador**, **Dirceu Scottá**, **Edegar Scortegagna**, **Juliano Daniel Perin** e **Leocir Bottega** | Diretora Regional Nordeste: **Ana Paula Barros** | Diretores Regionais Centro: **Fábio Góes** e **Isabela Peregrino** | Diretores Regionais Campanha Gaúcha: **Marcos Gabbardo** e **Ângela Marcon** | Diretor Regional Santa Catarina: **Átila Zavarize** | Secretárias: **Eliane Cerveira** e **Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

Prazo para vinícolas inscreverem amostras encerra dia 4 de agosto

Foi dada a largada. A ABE já está recebendo inscrições de amostras para a 31ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2023. O evento, que se tornou a maior degustação de vinhos de uma safra do mundo e que espelha a qualidade e diversidade de terroirs brasileiros, vem avançando pelo Brasil, reunindo amostras de vinícolas de diversas regiões produtoras. Da Serra Gaúcha ao Sertão, da Campanha Gaúcha à Chapada Diamantina, do Planalto Catarinense à Serra da Mantiqueira e à Serra dos Pirineus, são tantos os territórios que a cada safra o Brasil vitivinícola vai cobrindo o mapa do Brasil. As vinícolas brasileiras têm até o dia 4 de agosto para garantir presença no evento, maior momento do vinho brasileiro.

O regulamento pode ser acessado pelo site www.anvinhos.com.br, onde também é disponibilizada a ficha de inscrição. O evento traz novidades em suas regras. Entre as modificações feitas para a 31ª edição, as três mais relevantes indicam a redução de três para duas amostras na Categoria Vinho Base para



Foto: Jefferson Soldi

Espumante, o acréscimo de uma para duas na de Vinho Tinto Jovem, inserindo um grupo específico para Pinot Noir, e a ampliação da possibilidade de inscrição de vinho de colheita de inverno - de julho de 2022 a junho de 2023, em todas as categorias.

Para o presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, esta é uma grande oportunidade de evidenciar a qualidade e diversidade de terroirs brasileiros, aproximando produtores de consumidores. “A Avaliação Nacional de Vinhos chegou a um patamar invejável, avançando junto com o setor vitivinícola brasileiro. Tornou-se a maior vitrine do vinho nacional, atraindo olhares de todas as partes do Brasil e do mundo, além de servir de termômetro para os enólogos”, destaca.

A coleta das amostras direto dos tanques ou das barricas em cada

vinícola será durante o mês de agosto e a Degustação de Seleção de 4 a 8 de setembro. Após, em setembro, o corpo técnico, formado por mais de 90 enólogos, degustará as amostras às cegas. O resultado será apresentado ao vivo, no dia 4 de novembro.

A Avaliação Nacional de Vinhos segue com formato híbrido, disponibilizando 750 ingressos presenciais e 450 kits para quem prefere viver a experiência de casa, assistindo pelo canal da ABE no Youtube. Assim, o evento interliga o Brasil através do vinho. Quem nunca participou da Avaliação pode acessar o link <https://www.youtube.com/watch?v=X7tshQ7iCTg> e assistir a edição anterior. A venda dos ingressos e dos kits ao público apreciador será no dia 29 de agosto, através do site <https://www.enologia.org.br/avaliacao-nacional-de-vinhos/inscricao-publico/>.


Avaliação Nacional
de Vinhos
Safra 2023


ABE
Associação Brasileira de Enologia


TRIANON
GROUP


ICAS
BRASIL


SAVA
EQUIPAMENTOS


verallia


Sicredi


biotecsul
enologia aplicada e inovação


LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture


Balardin
montagem & manutenção industrial


Bento
CAPITAL DO VINHO
Pura Inspiração


VENETO


PROVIN


LUVisON
EQUIPAMENTOS PARA VINICOLAS


conse vits
IBS


**GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL**
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E INOVAÇÃO


AEB
IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY


R CORK
Brasil


Lavin
LABORATÓRIO


FACCHIN
IMPORT & EXPORT


MASILVABRASIL
VITICULTORES


NEOTECH


CORTICEIRA PAULISTA
INDUSTRIALIZADORA DE CORTIÇA


RELVAS
PORTUGAL


STRAUSS



Evento estreou fora do Brasil, aberto para o mundo

Do Brasil para o Chile, terceira edição reuniu enólogos da Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Peru e Uruguai

Lançado durante a pandemia, numa iniciativa da ABE, juntamente com enólogos da Argentina, Bolívia, Chile, Peru e Uruguai, o Directo del Viñedo Vendimia em Latinoamérica teve sua primeira realização fora do Brasil. Desta vez, o estúdio foi montado no Chile, onde o coordenador, uruguaio Fernando Pettenuzzo, fez a mediação que envolveu 11 profissionais. Aberto ao público, o evento, realizado no dia 5 de julho, contou com transmissão pelo canal do Youtube da Associação de Enólogos da América (AEA). A participação foi gratuita.

Os enólogos Carmen Robatty e Claudio Martin (Peru), Cristian Sepúlveda e Cynthia Ortiz Vidal (Chile), Daniel Cis e Mariana Meneguzzi (Uruguai), Miguel Ángel Navarro e Juan Arizu (Argentina), Nelson Sfaricich e Mercedes Granier (Bolívia) e Vagner de Vargas Marchi (Brasil) integraram o quadro de profissionais. Todos participaram presencialmente no estúdio montado em Santiago, no Chile.

Para o presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, este é mais um projeto que nasceu desafiado por uma pandemia global e que deu certo. "O Directo del Viñedo veio para ficar. Com ele, fortalecemos a Enologia e a Viticultura, tudo em prol do vinho. Promovemos a cultura do vinho, independente de sua nacionalidade, porque entendemos que o mundo do vinho não tem fronteiras", destaca.

A proposta fortalece e promove a vitivinicultura latino-americana, mostrando a diversidade e a



Vagner de Vargas Marchi representou a ABE na terceira edição do Directo del Viñedo

qualidade da produção em cada país, especialmente em relação a investimentos nos vinhedos e como isso reflete diretamente na excelência dos vinhos. Se por um lado o encontro oportuniza a troca de experiências no ambiente técnico, por outro dá subsídios aos consumidores, antecipando tendências e tipos de produtos que irão chegar ao mercado daqui para frente. O evento tem o patrocínio de Canal del Vino, Della Toffola, DGH DecoraChic, Grupo Altasur, Hotel Plaza Santiago, Laffort e TN Coopers. Na realização, Consejo Profesional de Graduados em Enología, Asociación Nacional de Enólogos de Bolivia, Associação Brasileira de Enologia (ABE), Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, Cámara de Comercio, Industria y Turismo de ICA e Asociación de Enólogos del Uruguay.

O evento estreou em 2021 no digital e foi criado de forma inédita por enólogos destes seis países, durante a pandemia do Coronavírus. O resultado foi tão positivo que motivou o grupo a

dar continuidade, que seguiu em formato híbrido, com os enólogos participando presencialmente no estúdio, de forma remota, diretamente de seus países de origem.

QUADRO DE ENÓLOGOS

ENOLOGIA

- Carmen Robatty (Peru)
- Cristian Sepúlveda (Chile)
- Daniel Cis (Uruguai)
- Miguel Ángel Navarro (Argentina)
- Nelson Sfaricich (Bolívia)
- Vagner de Vargas Marchi (Brasil)

VITICULTURA

- Claudio Martin (Peru)
- Cynthia Ortiz Vidal (Chile)
- Juan Arizu (Argentina)
- Mariana Meneguzzi (Uruguai)
- Mercedes Granier (Bolívia)
- Vagner de Vargas Marchi (Brasil)

Foto: Divulgação ABE



Foto: Jefferson Soldi

Inscrição de amostras será em agosto

2023 é o ano do Concurso do Espumante Brasileiro, único que avalia e premia exclusivamente espumantes nacionais, numa promoção da Associação Brasileira do Enologia (ABE). A 13ª edição será realizada, de 27 a 29 de setembro, em Garibaldi – Capital Brasileira do Espumante, no Hotel Dall'Onder Ski. Para participar, as vinícolas deverão estar atentas e se preparar para inscrever suas amostras, no período de 7 a 25 de agosto, pelo site www.enologia.org.br.

Em 12 edições, o concurso já avaliou 2.550 espumantes brasileiros. Neste ano, o número deverá romper a barreira dos 3 mil rótulos. Na última edição, em 2021, 93 vinícolas participaram da maior adesão da história do evento, que reuniu 425 amostras.

De acordo com o presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, o concurso não para de crescer. “Se olharmos o histórico, podemos ver que a cada edição o número de amostras vem crescendo, o que nos orgulha e motiva a seguir atuando na promoção e valorização do espumante brasileiro. Nossa expectativa, para este ano, é que mais vinícolas de fora do Rio Grande do Sul credenciem seus produtos, nesta que é a maior vitrine do produto, tanto no Brasil quanto no exterior”, destaca.

O evento mostra o contínuo crescimento, refletindo, também, a evolução qualitativa da bebida reconhecida mundialmente. Na 12ª edição, das 425 amostras inscritas, 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.

Segundo 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). São premiados os melhores espumantes classificados por categoria, respeitando o limite de 30% dos inscritos conforme normas.

Patrocínio



Mais que uma degustação, um jogo com tintos do mundo

ABE se prepara para mexer com a criatividade, sentidos e memória dos enólogos

Uma degustação no mínimo inusitada. Assim será a 118ª Degustação Temática, organizada pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), programada para o dia 12 de julho, a partir das 19h, no Auditório do Centro Empresarial de Bento Gonçalves. Na condução, a diretora da entidade, Fernanda Spinelli, vai comandar o jogo Mestre dos Vinhos – Tintos do Mundo. Serão degustados às cegas cinco rótulos, de cinco países. A experiência é limitada a 30 participantes.

Com o propósito de desvendar os segredos dos vinhos tintos do Novo e Velho Mundo, o jogo estimula a criatividade, os sentidos e a memória, fazendo com que os participantes realmente saiam da zona de conforto. Serão três mesas com cinco rótulos de países distintos que, degustados às cegas, levarão os jogadores a olhar para o processo de degustação e suas impressões de uma forma diferente.

Reprodução: Mestre dos Vinhos



Cada mesa será composta por cinco duplas, além de um diretor da ABE que irá guiar o jogo. Ao término, a dupla com maior pontuação da mesa será a vencedora e ganhará um prêmio.

Fernanda adianta que os atributos avaliados de cada vinho serão: safra, graduação alcoólica, estágio, tipo, uvas, origem, país e características da dupla que pegou este vinho. Ao invés da Ficha de Degustação tradicional, utilizada para estas degustações, que segue as normas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a ficha utilizada neste jogo é um convite a uma nova experiência, a fim de desvendar os segredos de cada vinho.

Foto: Divulgação



DEGUSTANDO ESPUMANTES DO CHILE

A 117ª Degustação Temática realizada pela ABE selecionou sete rótulos de um projeto coordenado pelo enólogo Alejandro Cardozo, que conduziu o encontro, juntamente com Yerko Moreno Simunovic, diretor do Centro Tecnológico de la Vid y el Vino – Universidad de Talca (Chile) e de Rodrigo Moisan Ubilia, gerente da mesma Instituição. A degustação, realizada no dia 26 de abril, reuniu 46 associados, na sala de degustação da Vinícola Miolo, no Vale dos Vinhedos.

3ª JORNADA DO SOMMELIER

O presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, participou do painel “Vitivinicultura Sustentável: o caminho para um futuro responsável”, que fez parte da 3ª Jornada do Sommelier, neste ano celebrando o “Dia do Sommelier” e o “Dia Nacional do Vinho”. O evento aconteceu no Hotel e SPA do Vinho, no Vale dos Vinhedos, no dia 3 de junho.

Morari falou sobre o papel do profissional da Enologia na construção de um setor vitivinícola sustentável e os desafios frente aos novos cenários climáticos e econômicos da vitivinicultura atual, em um contexto mundial. Para Morari, o enólogo deve estar envolvido com o planejamento estratégico das vinícolas em que atuam, buscando a sustentabilidade em todos os seus aspectos: Social, Ambiental e Econômico.

A ABE também integrou o júri na prova prática que elegeu o sommelier Gustavo Buske como o Melhor Sommelier do Rio Grande do Sul 2023.

Foto: Cleber Brauner



Ricardo Morari, presidente da ABE

AO INVÉS DE VINHOS, AZEITE

O vinho e o azeite têm íntima relação no universo dos sentidos. Assim, a ABE realizou, no dia 29 de março, uma degustação com a olivicultora e azeitológica, Paula Becker, no Cobo Wine Bar, em Bento Gonçalves. Com casa cheia, a experiência passeou entre diversos tipos de azeites.

Foto: Divulgação



Do Brasil para Portugal

Viagem técnica organizada pela ABE levou
24 associados para uma viagem de descobertas

Foram 11 dias pelas regiões de Setúbal, Alentejo, Bairrada, Dão, Douro e Porto. Uma viagem pensada para reconhecer, compreender e aperfeiçoar os conhecimentos destas regiões vitivinícolas em Portugal, em relação às diferentes técnicas e sistemas de elaboração de produtos derivados da uva e do vinho. Os 24 enólogos cumpriram agenda de 3 a 13 de junho.

O grupo visitou as vinícolas José Maria da Fonseca, Herdade de Portocarro, Fundação Eugénio de Almeida, Floresta de Cortiças da M.A Silva, Palácio do Buçaco, Caves São João, Quinta de Lemos, Casa da Passarella, Quinta da Taboadella, Caves da Murganheira, Quinta do Portal, Quinta do Seixo, Poças e cinco unidades da Amorim Cork.

Para a enóloga Gabriela Poletto, que integrou o grupo, a viagem foi sensacional. “A recepção nas vinícolas foi extremamente importante para todos. Tivemos a oportunidade de ‘viajar’ do velho ao novo e conhecer melhor os processos específicos de elaboração dos vinhos lá produzidos, suas características e até peculiaridades. O processo de extração e produção de rolhas foi uma experiência única”, relata. Gabriela conta, ainda, que o que mais me impressionou e que estava muito ansiosa para conhecer foi a região do Douro. “E é simplesmente fantástica. A capacidade de aproveitamento de solo para a cultura da videira é impressionante e de encher os olhos. E, não dá para esquecer a parte turística e a culinária que foram excepcionais”, destaca.

O enólogo Moisés Brandelli, que também viveu a experiência, descreve a viagem como um grande aprendizado. “A organização foi perfeita, tudo se encaixou muito bem, os parceiros conseguiram visitas incríveis. Tivemos um grande aprendizado, tanto na área de direção de empresas quanto na gestão de pessoas. Foi minha primeira vivência neste sentido e estou ansioso pela próxima. Não foram férias, mas um grande aprendizado”, resume.

O mesmo sentimento é sentido pela enóloga Aline Fogaça, que vem participando das viagens técnicas organizadas pela ABE. “Esta não foi minha primeira vez. Gosto muito de participar dessas viagens justamente pela organização e relacionamento que a ABE tem, garantindo o foco da ação. Foi uma viagem única, não apenas para conhecer Portugal, mas as diferenças entre suas regiões vitivinícolas”. Aline esclarece ainda que, por ser uma viagem técnica, os contatos e o atendimento são diferenciados. “Este formato é muito bacana porque permite a troca de ideias sobre Viticultura, Enologia, parâmetros e novas tecnologias, processos. Enfim, é muito produtivo. Os contatos que a gente fez foram relevantes e outra coisa interessante é que todos os integrantes do grupo são profissionais que atuam no setor em pequenas e grandes vinícolas e em diversos setores”, conclui.

O projeto contou com o auxílio da AEB Bioquímica Portuguesa, Amorim Cork, M.A Silva Cortiças, Provin e Trianon, que foram decisivos na viabilização da missão.



Fotos: Divulgação



**ABE
PRESENTE
EM TODO O
BRASIL**

O Brasil tem uma grande dimensão geográfica, com regiões diversas vitivinícolas. Para estar presente e mais perto dos enólogos brasileiros, a entidade atua com quatro unidades regionais, além da sede em Bento Gonçalves.

Para conduzir cada unidade, a ABE

conta com Diretores Regionais, que são: **Ana Paula Barros** (Nordeste), **Fábio Góes** e **Isabela Peregrino** (Centro), **Marcos Gabbardo** e **Ângela Marcon** (Campanha Gaúcha) e **Átila Zavarize** (Santa Catarina). São seis enólogos que integram a atual diretoria, atuando nestas áreas.

QUALIDADE E
GARANTIA
DIAM
AGORA NO
BRASIL

UMA PARCERIA
GRUPO ALTASUR
E TRIANON GROUP



Le gardien des arômes



(54) 3463-9500
www.trianongroup.com.br

