



INFORMATIVO
ABE

Associação Brasileira de Enologia

**Impresso
Especial**

Nº 9912277130 - DR/RS
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE ENOLOGIA
CORREIOS



EDIÇÃO 118 | OUTUBRO 2023

BENTO GONÇALVES | RS



Fotos: Jefferson Soldi

ELA ESTÁ CHEGANDO

A 31ª Avaliação
Nacional de
Vinhos vem aí
para mostrar a
representatividade
da Safra 2023

Páginas 6 e 7

VANESSA STEFANI É A ENÓLOGA DO ANO 2023



Página 3



É DO BRASIL

Dos 505 espumantes inscritos, no 13º Concurso do Espumante Brasileiro, 172 foram premiados, sendo 13 com Medalhas Grande Ouro, 153 Ouro e seis Sabre de Ouro Destaque

Páginas 4 e 5



Fotos: Conceitocom Brasil

OITO ENÓLOGOS E SEUS ÍCONES

João Valduga, Leandro Santini, Bruno Motter, André Peres Júnior, Ricardo Morari (presidente da ABE), Flávio Pizzato, Adriano Miolo, Jurandir Nosini e Edegar Scortegagna



Adriano Miolo (Miolo Wine Group), André Peres Júnior (Vinícola Salton), Bruno Motter (Vinícola Don Guerino), Edegar Scortegagna (Vinícola Luiz Argenta), Flávio Pizzato (Pizzato Vinhas & Vinhos), João Valduga (Famiglia Valduga), Jurandir Nosini (Cooperativa Vinícola Aurora) e Leandro Santini (Casa Perini) conduziram a 119ª Degustação Temática – Ícones e seus Enólogos – promovida pela ABE no dia 23 de agosto, no Centro Empresarial de Bento Gonçalves. Foram oito rótulos de vinhos tintos de diferentes terroirs brasileiros, cada um apresentado pelo seu criador. Com casa lotada, a experiência, exclusiva para associados da entidade, foi marcada pela expressão de grandes vinhos de diferentes terroirs, oportunizando aprendizado e troca de informações entre os profissionais.

PORTARIA MAPA Nº 615

A Portaria MAPA nº 615, de 12 de setembro de 2023, que estabelece os procedimentos e trâmites administrativos para a entrega da declaração anual de produção e estoques pelos estabelecimentos de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho, polpa e suco de frutas artesanais, trouxe mudanças e nova obrigação às vinícolas. Agora, os produtores de todo o Brasil

precisam fazer uma declaração anual, além das já necessárias no Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Empenhada em informar seus associados, a ABE promoveu uma palestra on-line sobre o tema, no dia 10 de outubro, com a Auditora Fiscal Federal Agropecuária, Luciana Pich. A palestra está disponível no canal do Youtube da Associação Brasileira de Enologia.

INFORMATIVO
ABE
EDIÇÃO 118 | OUTUBRO 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: **Valter Joel Ferrari** | Diretora Social: **Fernanda Rodrigues Spinelli** | Diretores de Eventos: **André Peres Jr., Jurandir Nosini** | Diretores de Degustação: **Daniel de Siqueira Ferreira, Michel Zignani** | Diretora Cultural: **Vanessa Stefani** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Bruno Motter, João Carlos Taffarell** | Diretores Técnicos em Enologia: **André De Gasperin, Vagner de Vargas Marchi** | Comitê Técnico: **Carlos Abarzúa, Daniel Salvador, Dirceu Scottá, Edegar Scortegagna, Juliano Daniel Perin, Leocir Bottega** | Diretora Regional Nordeste: **Ana Paula Barros** | Diretores Regionais Centro: **Fábio Góes, Isabela Peregrino** | Diretores Regionais Campanha Gaúcha: **Ângela Rossi Marcon, Marcos Gabbardo** | Diretor Regional Santa Catarina: **Átila Zavarize** | Secretárias: **Eliane Cerveira, Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

VANESSA STEFANI é a Enóloga do Ano 2023

Depois de 19 homens terem sido reconhecidos com a distinção, pela primeira vez uma mulher recebe a homenagem da Associação Brasileira de Enologia

Não é de hoje que as mulheres vêm ocupando mais espaço no setor vitivinícola, seja na cantina, no enoturismo ou até mesmo nas áreas comercial e de marketing. A presença feminina entre jurados em concursos internacionais também vem aumentando. Este mesmo movimento é percebido no Brasil, com mulheres enólogas que atuam no processo de elaboração dos vinhos e espumantes. Elas vêm se destacando num ambiente que sempre foi, predominantemente, masculino. Mas não é só a representatividade, elas também estão fazendo história mostrando suas habilidades na profissão, sendo reconhecidas pelos próprios colegas. Tanto é verdade que este ano, a Associação Brasileira de Enologia (ABE) premiou a enóloga Vanessa Stefani com o título de Enóloga do Ano 2023.

Esta é a primeira vez que uma mulher recebe a distinção. Desde 2004, quando foi criado o Concurso, sempre haviam sido homens. Vanessa hoje faz parte da equipe técnica da Vinícola Geisse, atuando no controle de qualidade,



Vanessa Stefani recebeu o troféu Enóloga do Ano do presidente da ABE, Ricardo Morari

análises químicas e acompanhamento da elaboração de espumantes pelo método Tradicional, desde 2008. Ela acumula experiências na Vinícola Perini e na Bacardi Martini do Brasil. Formada em Enologia pelo Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia – Centro Federal de Educação Tecnológica em Bento Gonçalves, é mestranda em Viticultura e Enologia pela mesma instituição. É Diretora Cultural da ABE, tendo participado da entidade em outras duas gestões. Tem forte participação como jurada em concursos de vinhos, com passagem por países como Argentina, Eslovênia e Portugal, além de ter sido degustadora de seleção da Avaliação Nacional de Vinhos por 13 edições.

A homenagem foi prestada durante o jantar do Dia do Enólogo e dos 47 anos da ABE, realizado na sexta-feira, 20 de outubro, no Centro Empresarial de Bento Gonçalves, reunindo cerca de 150 pessoas, entre enólogos, patrocinadores e parceiros. Atualmente, a ABE tem 333 enólogos associados em todo o país. Destes, 70 são mulheres, ou seja, 21%.

A escolha

A escolha seguiu um regulamento, com a participação de 138 enólogos associados à ABE, com critérios como formação em Enologia e Viticultura, atuação setorial, inovação tecnológica, reconhecimento perante seus pares, carisma, participação e reconhecido desempenho na atividade.

12º BRAZIL WINE CHALLENGE Data do Concurso é definida pela ABE

A 12ª edição do Brazil Wine Challenge, único concurso no Brasil com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), será realizada de 4 a 7 de junho, em Bento Gonçalves. O objetivo dos organizadores é seguir avançando pelo mundo, ultrapassando, desta vez, a barreira das mil amostras. Na edição anterior, em 2022, foram, 903 amostras de 15 países, que foram avaliadas por um júri internacional formado por 74 degustadores. Ao final, 270 rótulos provenientes da Alemanha, Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Espanha, Itália, Portugal e Uruguai foram premiados, sendo 10 com Medalha Gran Ouro, incluindo sete vinhos, um licoroso e dois espumantes, 249 com Medalha de Ouro e 11 com Prata.



Foto: Jeferson Soldi



Presidente da ABE, Ricardo Morari, comemora os resultados do Concurso Brasileiro do Espumante

Orgulho nacional em BORBULHAS

Dos 505
espumantes, 172
foram premiados,
sendo 13 com
Medalhas Grande
Ouro, 153 Ouro e
seis Ouro Destaque

O marco histórico do 13º Concurso do Espumante Brasileiro não foi apenas a representatividade de inscrições de amostras, com 505 espumantes de oito estados brasileiros - Bahia, Espírito Santo, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo - mas também o reconhecimento da qualidade de rótulos além da tradicional fronteira gaúcha. De forma inédita no evento, rótulos de vinícolas de Minas Gerais, Pernambuco, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo são as detentoras das 172 premiações, sendo 13 Medalhas Grande Ouro, 153 Ouro e seis Ouro Destaque.

Para o presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, este é um grande resultado que mostra como o espumante avança pelo Brasil, esbanjando toda sua qualidade e

diversidade. Consagrado por 54 jurados, entre enólogos, sommeliers, jornalistas, escritores e influencers do mundo do vinho, o veredito foi brindado pela entidade que realiza o concurso com o propósito de promover a bebida.

Não teve Medalha de Prata, nem de Bronze. Isso porque os 30% premiados (172 espumantes) atingiram notas correspondentes a Medalhas Grande Ouro, acima de 93 pontos, e Ouro, de 89 a 92 pontos. O alto nível dos espumantes vem chamando a atenção dos organizadores nas últimas edições, o que os levou a aumentar em 1 ponto cada medalha e mesmo assim todos os laureados receberam Medalha de Ouro, ou seja, ficaram acima de 90 pontos.

Com atenção especial ao rigor técnico, o concurso não descuidou de

nenhum detalhe no serviço da primeira à última garrafa, seja na limpeza das taças, seja na temperatura dos espumantes. A 13ª edição também chegou totalmente revitalizada em sua identidade, com uma linguagem moderna e descontraída, assim como o espumante brasileiro.

As 505 amostras foram inscritas por 93 vinícolas de oito estados. O júri precisou de 12 horas, entre os dias 27 e 28 de setembro, para avaliar às cegas amostra por amostra, seguindo normas internacionais estabelecidas pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Participaram espumantes naturais que estão à venda no mercado, provenientes de uvas vitis viníferas, obtidos a partir de diferentes métodos, categorias: espumantes de segunda fermentação (Charmat e Tradicional) e espumantes de primeira fermentação (Moscatéis).

PRÊMIO DESTAQUE SABRE DE OURO

O 13º Concurso do Espumante Brasileiro seguiu o formato da edição anterior, prevendo uma distinção especial concedida a espumantes que se sobressaíram em suas categorias. O objetivo foi exaltar ainda mais a produção nacional. O Sabre de Ouro

foi entregue a seis espumantes, um em cada categoria. no final do concurso, foi realizada uma degustação de preferência às cegas entre os produtos que conquistaram Medalha de Ouro e melhores medianas, a fim de destacar a preferência dos jurados.

Fotos: Jeferson Soldi



DESTAQUES SABRE DE OURO

CATEGORIA ESPUMANTE BRANCO CHARMAT

Gazzaro Branco Espumante Brut – Vinícola Gazzaro (Flores da Cunha)

CATEGORIA ESPUMANTE BRANCO TRADICIONAL

Pedrucci Espumante Brut Tradicional 2022 – Vinícola Pedrucci (Garibaldi)

CATEGORIA ESPUMANTE ROSÉ CHARMAT

Garibaldi Espumante Prosecco Rosé 2023 – Cooperativa Vinícola Garibaldi (Garibaldi)

CATEGORIA ESPUMANTE ROSÉ TRADICIONAL

Salton Évidence Cuvée Espumante Brut Rosé – Vinícola Salton (Bento Gonçalves)

CATEGORIA ESPUMANTE MOSCATEL

Salton Espumante Moscatel – Vinícola Salton (Bento Gonçalves)

CATEGORIA ESPUMANTE NATURE

Família Bebber Espumante Nature - Vinícola Bebber (Flores da Cunha)

GRANDE MEDALHA DE OURO

I Love Wine Espumante Moscatel Branco	Antônio Basso & Filhos – Vinho Canção	Caxias do Sul - RS
Monte Paschoal Dedicato Espumante Brut Champenoise	Basso Vinhos e Espumantes	Farroupilha - RS
Casa Valduga Premivm Espumante Moscatel	Casa Valduga Vinhos Finos	Bento Gonçalves - RS
Cave Antiga Espumante Moscatel 2018	Cave Antiga Vitivinícola	Farroupilha - RS
Garibaldi Vero Espumante Brut Rosé 2023	Cooperativa Vinícola Garibaldi	Garibaldi - RS
Valmarino Espumante Brut Tradicional 2018	Estabelecimento Vinícola Valmarino	Pinto Bandeira - RS
Dom Naneto Espumante Moscatel Rosé	Indústria Vinícola São Luiz	Garibaldi - RS
Miolo Iride Espumante Nature - 10 anos Surlie 2012	Miolo Wine Group	Bento Gonçalves - RS
Chandon Passion	Möet Hennessy do Brasil	Garibaldi - RS
Biografia Espumante Brut Rosé 2017	Vinícola Máximo Boschi	Bento Gonçalves - RS
Casa Perini Espumante Branco Cristal Demi-Sec	Vinícola Perini	Farroupilha - RS
Fenice Espumante Nature Branco 2018	Vinícola Santa Augusta	Videira - SC
Zanella Espumante Blanc de Blanc Brut	Vinícola Zanella	Antônio Prado - RS

Patrocínio





Degustando a Safra 2023

Ingressos para evento presencial e kits para quem acompanhar pelo Youtube são disponibilizados pelo site da ABE

A maior celebração do vinho brasileiro chega a sua 31ª edição e apreciadores de todo o Brasil podem garantir a experiência única na maior degustação de vinhos de uma safra do mundo por meio do site <https://www.enologia.org.br/avaliacao-nacional-de-vinhos/inscricao-publico/>. A ABE disponibiliza o ingresso presencial e o kit, conforme preferência do participante. A 31ª Avaliação Nacional de Vinhos será realizada dia 4 de novembro, às 17h, no Pavilhão E do Parque de Eventos de Bento Gonçalves, com transmissão simultânea pelo canal da Associação no Youtube.

Todos os anos, milhares de apreciadores reservam a data para viver o vinho brasileiro. São 750 ingressos para o público apreciador conferir de perto a representatividade da safra, além de 450 kits para os que preferirem acompanhar de casa, assistindo pelo canal da ABE no Youtube. Com isso, cerca de 2 mil pessoas deverão degustar as 16 amostras representativas da Safra 2023.

Para o Presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, esta é uma grande oportunidade para quem aprecia a cultura do vinho e deseja viver uma experiência única no

mundo. “A Avaliação Nacional de Vinhos se tornou um evento muito concorrido justamente pelo seu caráter excepcional. Não existe nada igual no mundo. Além de degustar a representatividade da safra em curso, também confraternizamos, integrando todo o setor”, destaca.

A 31ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2023 recebeu 503 amostras inscritas por 74 vinícolas de sete estados brasileiros (BA, MG, PE, PR, RS, SC e SP), além do Distrito Federal. As 16 amostras selecionadas entre os 30% mais representativos serão degustadas pelo grande público no dia 4 de novembro.



Foto: Jefferson Soldi

QUEM VAI COMENTAR

Todos os anos, a ABE convida 16 pessoas de diferentes profissões, mas que têm em comum o gosto pelo vinho, para compor o painel de comentaristas. Enólogos, sommeliers, jornalistas e influenciadores do Brasil, Chile, Espanha, França e Itália comentarão as 16 amostras no dia 4 de novembro.

COMENTARISTAS

Bruno Motter | Enólogo do Ano 2022 | Rio Grande do Sul

Celso Masson | Isto É Dinheiro | São Paulo

Christian Burgos | Revista Adega | São Paulo

Cris Sant'Anna | @crissantanna | Santa Catarina

Daniel Perches | @vinhosdecorte | São Paulo

Davide Berti | Perdomini IOC | Itália

François Hautekeur | França

Jean Pierre Peynaud | França

Jessica Marinzeck | @vinhosunica | São Paulo

Manuel Capote | Espanha

Marcelo Drago | Rádio Gaúcha | Rio Grande do Sul

Michel Friou | AlmaViva | Chile

Nádia Alcalde | Jornal A Gazeta | Espírito Santo

Nelton Fagundes | ABS | Minas Gerais

Rodrigo Ferraz | @vinhosdebicicleta | São Paulo

Thiago Mendes | Eno Cultura | São Paulo

Foto: Jefferson Soldi

Avaliação Nacional
de Vinhos
Safr 2023



PATROCINADORES

ouro:



prata:



APOIADORES



1988 1993 1998 2003 2008 2013 2018 2023

vitrine



2023 É UM ANO DE COMEMORAÇÃO
PARA NÓS DA VÊNETO MERCANTIL

+1500 CLIENTES EM
TODO O BRASIL

9 CATEGORIAS
DE PRODUTOS

15 PARCEIROS
GLOBAIS



PARCERIA QUE
TRANSFORMA



📍 54 3297.6200 | 54 98111.1200
Flores da Cunha/RS (Matriz)
Via Vêneto, 151
📞 (54) 98112.0168

📍 54 3453.1200 | 54 98114.1200
Bento Gonçalves/RS (Filial)
Rua Getúlio Vargas, 118
📞 (54) 98112.6047

venetomercantil
VENETOMERCANTIL.COM.BR