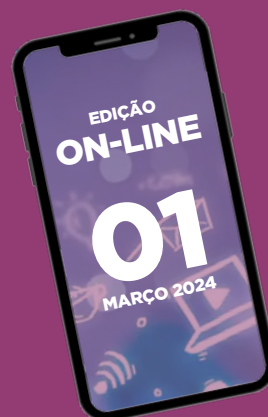




INFORMATIVO
ABE
Associação Brasileira de Enologia



JUNHO TEM BRAZIL WINE CHALLENGE

Página 3



Foto: Jefferson Soldi

AGORA SÓ NO ON-LINE

Página 2

Edição on-line 01

Esta é a primeira edição do Informativo da ABE somente na versão on-line. A convergência das mídias, a preferência por ferramentas digitais e a sustentabilidade foram alguns dos fatores que levaram a ABE a decidir pela interrupção do Informativo impresso. Foram 30 anos, desde 1994, levando informação para seus associados, através das 119 edições do Informativo impresso. Esta mudança não

restringe o trabalho de comunicação da entidade com toda a cadeia produtiva da uva e do vinho, muito pelo contrário. A intenção é intensificar o interesse pelas ações da Associação e por notícias do setor, estimulando a leitura na palma da mão.

A proposta editorial segue a mesma, inclusive o layout, mas a disseminação e o envio tendem a agilizar este elo de comunicação. Boa leitura!



ABE divulga ações para imprensa nacional

O presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, falou para um grupo de 16 formadores de opinião de Minas Gerais, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Distrito Federal. Entre os assuntos abordados esteve o da Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2024 e o 12º Brazil Wine Challenge,

que acontece em junho.

Os jornalistas, blogueiros e influenciadores de vinho, gastronomia, turismo e life style estiveram na região, no final de janeiro, vivendo experiências em torno da vindima numa ação de promoção e divulgação do vinho brasileiro.

O projeto da press trip, realizado há

21 anos pela @agenciaconceitocom, já trouxe mais de mil jornalistas para a região, com mais de 12 mil publicações. Esta foi a press trip de número 74 e percorreu 1.800 km, passando por vinícolas de Porto Alegre, Guaíba, Encruzilhada do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi, Farroupilha, Flores da Cunha, Nova Pádua e Pinto Bandeira.



Fotos: Divulgação

INFORMATIVO
ABE
EDIÇÃO 01 ON-LINE
MARÇO 2024

Edição: Conceitocom Brasil
Jornalista Responsável:
Lucinara Masiero - MTB 16.950
Diagramação: Vania M. Basso
Revisão: Sérgio Foletto



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 Taffarel** | 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**

ANO DE BRAZIL WINE CHALLENGE

Vinícolas e importadoras já
podem inscrever amostras
para a 12ª edição do evento



Com a expectativa de romper a barreira das 1.000 amostras, a ABE está com as inscrições abertas para vinícolas e importadoras de todo o mundo que desejam participar do 12º Brazil Wine Challenge. Único no Brasil com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o Concurso se tornou um dos mais importantes das Américas, reunindo na última edição, em 2022, 903 amostras de 15 países. O Regulamento Oficial, assim como a Ficha de Inscrição, está disponível no www.brazilwinechallenge.com.br.

Para o presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, o Concurso está consolidado e hoje é reconhecido pelo seu rigor, técnica e representatividade. “O vinho passou a fazer parte da cultura nacional, assim como o carnaval e o

futebol. A cada safra, vemos novas regiões produtoras surgirem e se consolidarem, neste país continental único, colocando na taça a diversidade que só o Brasil tem. Comungar deste universo milenar é erguer um brinde ao vinho, independente de sua procedência. O Brazil Wine Challenge consegue reunir história, tecnologia e expertise em um concurso plural”, destaca.

As amostras serão avaliadas às cegas por um júri internacional. A cada três amostras inscritas, a quarta é gratuita. Para cada vinho inscrito é necessário enviar quatro garrafas rotuladas, laudo analítico assinado e cópia da Ficha de Inscrição online. Mais informações podem ser obtidas pelos e-mails enologia@enologia.org.br e info@brazilwinechallenge.com.br.



Fotos: Jeferson Soldi



O EVENTO

12º Brazil Wine Challenge – Concurso Internacional de Vinhos do Brasil

Promoção: Associação Brasileira de Enologia (ABE)

Data: 04 a 07 de junho de 2024

Local: Centro Empresarial de Bento Gonçalves

Chancela: Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)

Regulamento e Inscrições: www.brazilwinechallenge.com.br

OIV 100
International Year of Vine and Wine
International Organisation of Vine and Wine 1924 - 2024 Official Sponsor

ABE
Associação Brasileira de Enologia



Comportamento da Safra 2024

Foto: Jeferson Soldi



RICARDO MORARI
Presidente da ABE

A Safra 2024, nas regiões de viticultura tradicional, foi especialmente desafiadora para os enólogos e viticultores. Foi uma Safra que exigiu expertise e dedicação no manejo dos vinhedos e, através de um trabalho ainda mais intenso e atenção total, foi possível assegurar o elevado nível de qualidade das uvas para a elaboração de vinhos e espumantes superiores em tipicidade e performance.

A natureza por si é soberana, mas o homem aprendeu a respeitá-la e compreender seus termos. Se, por um lado, estimamos uma diminuição no volume de produção, no geral, entre 35-40% em relação à Safra 2023, podendo este número ter sido maior ou menor em função das variedades e das regiões produtoras, do outro lado, todo o empenho do vinhateiro, pesquisas avançadas em manejo sustentável, inovação tecnológica e superação de mulheres e homens corajosos, possibilitaram a colheita de uvas de elevado padrão técnico, permitindo novamente aos Enólogos elaborar diferenciados, exclusivos e instigantes vinhos, a exemplo do que vinha ocorrendo nas últimas safras.

Os bases de espumante, elaborados com as uvas colhidas do início de janeiro até metade de fevereiro, apresentam boa acidez e aromas delicados, que irão conferir frescor e elegância aos futuros espumantes. Igualmente, os vinhos brancos e rosés da Safra 2024 prometem oferecer frescor e delicadeza, demonstrando novamente o potencial do Brasil para a elaboração desses vinhos.

No mês de fevereiro, a exemplo do que ocorreu nos anos recentes, tivemos uma maior estabilidade climática, em praticamente todas as regiões, o que também permitiu uma boa evolução na maturação das uvas tintas. Com isso, podemos esperar tintos de teor alcoólico moderado, frescos e frutados. Maiores maturações puderam ser alcançadas com um manejo ainda mais intenso nos vinhedos, permitindo a elaboração de vinhos tintos com bom potencial também para o envelhecimento.

ABRIL TEM ENVASE BRASIL

Criada para facilitar a geração de relacionamento e negócios entre os principais fornecedores de tecnologia, produtos, serviços e indústrias de diversos segmentos, a Envase Brasil se prepara para sua 15ª edição, de 23 a 25 de abril, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves, numa iniciativa do CIC-BG. A última edição

reuniu 130 expositores de 12 países, 6 mil visitantes e um volume de negócios na ordem de R\$ 110 milhões.

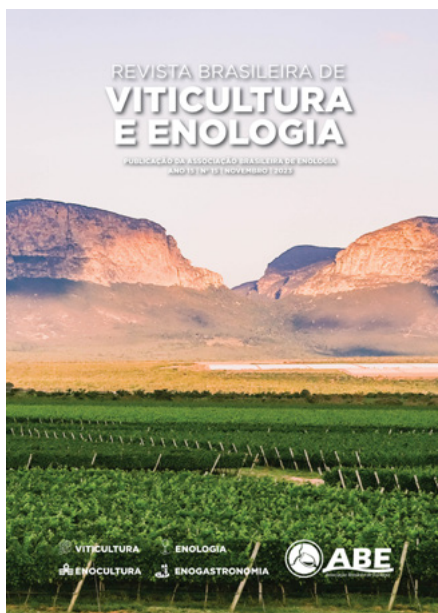
Quem participa do evento encontra fornecedores de recipientes, embalagens, equipamentos, máquinas, logística, insumos e acessórios, além da participação de entidades setoriais e de pesquisa.

Abertas inscrições para a 16ª Revista Brasileira de Viticultura e Enologia

Trabalhos serão aceitos até o dia 12 de abril

Ao chegar a 16ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, a ABE está com as inscrições abertas para artigos originais inéditos, inaugurando um novo sistema on-line. Pesquisadores nas áreas de Viticultura, Enologia, Enoturismo, Enogastronomia, Enocultura, Gestão e Vinho e Saúde têm até o dia 12 de abril para inscrever seus trabalhos. O regulamento completo pode ser acessado no site <https://www.enologia.org.br/revista/>.

“Seguimos investindo no aperfeiçoamento do sistema, a fim de facilitar o envio dos trabalhos, garantindo mais agilidade em todo o processo. A Revista Brasileira de Viticultura e Enologia chegou para preencher uma lacuna existente no campo da pesquisa, na cadeia produtiva da uva e do vinho, e segue como única publicação técnico-científica do setor no Brasil, o que nos dá ainda mais certeza de seguir apostando no projeto”,



destaca o presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari.

Para ter acesso às normas, basta acessar o 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.

O projeto tem o propósito de promover a aproximação de seus associados a 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, 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 Manfro. O PDF das edições anteriores pode ser acessado no site <https://www.enologia.org.br/revista/downloads/1>.



Fotos: Conceito.com

WORKSHOP COM NICOLÁS SECONDÉ

Francês conduziu encontro que lotou as dependências do Auditório Casa Valduga, no Vale dos Vinhedos. Realizado no dia 11 de janeiro, o workshop tratou sobre a Elaboração de Espumantes de Qualidade,

Vinho Espumante: um produto de processo, Os 5 pilares da vinificação para elaboração de espumantes, Elaboração de programa de prensagem, Gestão de vindimas difíceis, além de Degustação de Espumantes.

No mercado de processamento de líquidos desde 1985, diversificamos nosso negócio a fim de nos moldar às tendências do mercado. Com um parque fabril moderno, utilizamos as melhores tecnologias no desenvolvimento dos nossos produtos para atender o setor alimentício, com foco no setor vinícola.

Acesse nosso site e conheça
nosso catálogo:

www.LUVISON.COM.BR



TANQUES FERMENTADORES

PRENSAS PNEUMÁTICAS

DIMENSIONAL GERAL	TANQUE - VOLUME DE PRENSAGEM (KG)		
MODELO	UVA INTEIRA	UVA ESMAGADA	UVA FERMENTADA
LV-10	800	2.500	3.000
LV-25	2.000	6.200	7.500
LV-50	4.000	12.000	12.500
LV-75	6.000	16.500	22.500
LV-100	8.000	25.000	30.000
LV-150	12.000	37.500	45.000



Equipamento conforme norma NR12



**FILTRO DE
ELEMENTO
ESTERILIZANTE**

DESENGAÇADEIRAS

MODELO	CAPACIDADE (KG)
DL5	4.000 a 5.000
DL10	10.000 a 12.500
DL20	20.000 a 25.000
DL30	30.000 a 37.000



CONSULTE OUTROS MODELOS E EQUIPAMENTOS