



INFORMATIVO  
**ABE**  
Associação Brasileira de Enologia



REVISTA BRASILEIRA DE  
**VITICULTURA  
E ENOLOGIA**

**Pesquisadores têm  
até 4 de abril para  
inscrever artigos**

Página 3



Foto: Divulgação RBVE



Fotos: Divulgação

**UMA DEGUSTAÇÃO, OITO MULHERES**

Página 5

**Pequenas vinícolas terão caminhão  
para envasar e rotular vinhos**

Página 4

# Associação dos Enólogos das Américas

A Associação de Enólogos das Américas começou 2025 alinhando ações para o ano. O encontro, realizado, no dia 11 de janeiro, na Bodega Alma Viva, em Santiago do Chile, reuniu representantes da Argentina, Brasil, Chile e Uruguai. De acordo com o diretor da ABE, enólogo André Gasperin, que esteve representando o Brasil, a reunião serviu para que cada Associação de Enólogos apresentasse suas atividades para o ano, além de alinhar as que serão realizadas em conjunto.

Uma das definições foi a confirmação da próxima edição do Directo del Viñedo, em San Juan, na Argentina, além do Congresso Latinoamericano de Viticultura e Enología, no Chile. Segundo o coordenador da AEA, Fernando Pettenuzzo, a intenção é realizar a reunião anual da Associação um dia depois do Directo del Viñedo, facilitando a participação presencial dos representantes de cada país. Participaram, de forma presencial, os enólogos Miguel Codatto (Argentina), André Gasperin (Brasil) Manuela Astaburuaga, Elba Hormazabal e Víctor Rivera (Chile) e Fernando Piccardo e Alejandro Marichal (Uruguai). Gerardo Aguirre (Bolívia) e Alan Watkin (Peru) participaram virtualmente.



Foto: Divulgação

Associação de Enólogos das Américas reuniu-se no Chile, em janeiro



Reprodução

## XVII Congresso Latinoamericano de Viticultura e Enologia em novembro

Com o tema “Construindo o futuro do patrimônio vitivinícola latinoamericano”, o XVII Congresso Latinoamericano de Viticultura e Enologia será realizado, de 4 a 7 de novembro, no Hotel Plaza San Francisco, em Santiago (Chile). A programação inclui palestras e visitas técnicas, além de outras atividades de interesse científico, técnico e profissional. As áreas temáticas abordarão viticultura e enologia, microbiologia e biotecnologia, análise química e sensorial, assim como ciências sociais (economia, marketing, história e enoturismo).

O Congresso é voltado para acadêmicos, profissionais do vinhedo e da vinícola, fornecedores de equipamentos e insumos, estudantes e pessoas interessadas, tanto da América Latina quanto de outras regiões do mundo. Mais informações no site <https://congresoenologia.com/>.

INFORMATIVO  
**ABE**

EDIÇÃO 05 ON-LINE  
MARÇO 2025

Edição: Conceitocom Brasil

Jornalista Responsável:

Lucinara Masiero - MTB 16.950

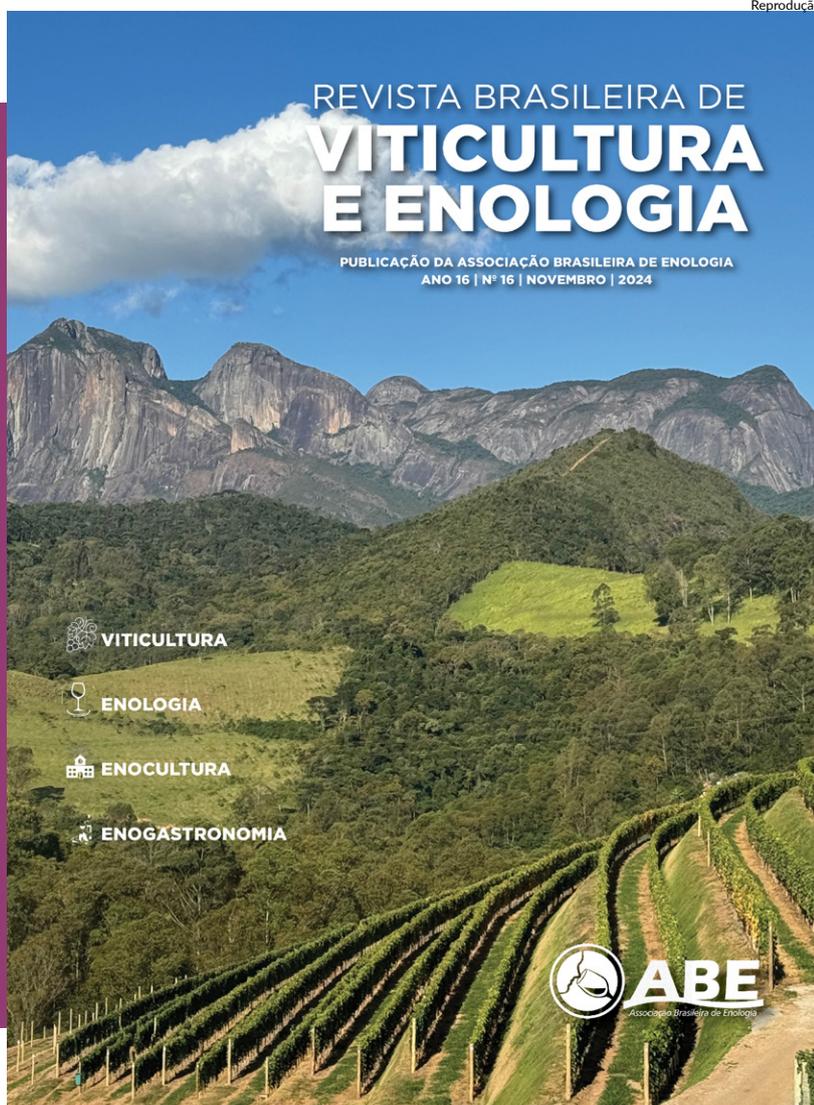
Diagramação: Vania M. Basso

Revisão: Sérgio Foletto



Rua Matheus Valduga, 143 | São Bento  
95703-120 | Bento Gonçalves | RS  
Fone 54 3452.6289 | 3451.2277  
[www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br)  
[enologia@enologia.org.br](mailto:enologia@enologia.org.br)

**DIRETORIA GESTÃO 2025/2026:** Presidente: **Mario Lucas dos Santos Iggli** | Vice-Presidente: **Michel Zignani** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Christian Bernardi** | 1ª Secretária: **Paula Guerra Schenato** | 2ª Secretária: **Gilson Berselli** | Diretor Social: **Cristhian Ferrari Ambrosi** | Diretora Cultural: **Vanessa Stefani** | Diretores de Eventos: **André Peres Jr., Moises Brandelli** | Diretores de Degustação: **Valter Joel Ferrari, Daniel de Siqueira Ferreira** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Bruno Motter, Vagner de Vargas Marchi** | Diretores Técnicos em Enologia: **Fernanda Rodrigues Spinelli, Ricardo Morari** | Comitê Técnico: **André Gasperin, Carlos Abarzúa, Daniel Salvador, Dirceu Scottá, João Carlos Taffarel, 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**



## **ABE recebe inscrições de artigos para a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia até dia 4 de abril.**

**17ª edição da única publicação técnico-científica de pesquisa da cadeia produtiva da uva e do vinho no Brasil começa a ser trabalhada.**

Há 17 anos, a ABE se dedica a publicar a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. A edição deste ano começou a ser estruturada com a abertura do período das inscrições, que segue até 4 de abril. Pesquisadores nas áreas de Viticultura, Enologia, Enoturismo, Enogastronomia, Enocultura, Gestão e Vinho e Saúde podem inscrever trabalhos originais inéditos, contribuindo para o avanço científico do setor. As normas para publicação poderão ser acessadas pelo site <https://www.enologia.org.br/revista/>.

O novo sistema on-line, lançado no ano passado, continua garantindo agilidade no processo. O presidente da ABE, enólogo Mario Lucas Ieggli, enfatiza a importância da publicação no sentido de contribuir para a qualificação dos profissionais que atuam no setor, especialmente os enólogos, motivo pelo qual a ABE foi criada ainda em 1976. Às vésperas do seu cinquentenário, a entidade mantém seu compromisso com o avanço científico, editando uma Revista que é distribuída entre todos os associados, além de instituições de ensino ligadas à vitivinicultura. “A Revista foi criada para preencher uma lacuna existente no campo da ciência. O projeto não apenas deu certo, como está em sua 17ª edição e a cada ano registra o recebimento de dezenas de artigos inscritos que são avaliados e, se aprovados, são publicados, dando vitrine para os pesquisadores”, destaca.

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.

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.

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

# Caminhão envasador móvel chega para beneficiar pequenas vinícolas

## Aquisição é do Consevitis-RS, por meio de Emenda Parlamentar do deputado Guilherme Pasin

O Instituto de Gestão, Planejamento e Desenvolvimento da Vitivinicultura do Estado do Rio Grande do Sul (Consevitis-RS) investirá em um caminhão equipado com sistema móvel de envasamento e rotulagem de vinhos, voltado para atender vinícolas familiares, pequenas vinícolas e agroindústrias gaúchas. O equipamento facilitará o processo de higienização, engarrafamento, rotulagem e finalização dos produtos diretamente nas propriedades, reduzindo custos logísticos e garantindo um padrão de qualidade no produto final.

O caminhão é da categoria leve, equipado com furgão de carga seca e conta com tanque pulmão de 500 litros, conjunto de filtração móvel, enxaguadora, enchedora, rolhadora, tampador pilfer, rotuladora e capsuladora autoadesiva. A fabricação será realizada sob encomenda, com fornecimento dividido entre



Caminhão será equipado com sistema móvel de envasamento e rotulagem

empresas responsáveis pelo veículo, pelo furgão e pelos equipamentos. O investimento total será de R\$ 750 mil, viabilizados por meio da emenda parlamentar nº 1049, destinada pelo deputado estadual Guilherme Pasin e vinculada à Secretaria de

Desenvolvimento Rural do Estado (SDR).

A iniciativa atende a uma demanda de vitivinicultores familiares que não têm condições de adquirir equipamentos próprios. O serviço será oferecido mediante agendamento prévio, visando otimizar a logística com o trajeto que vai percorrer todo o Rio Grande do Sul.

A expectativa é beneficiar, inicialmente, as 65 vinícolas coloniais do estado, que possuem potencial produtivo de 1,3 milhão de litros de vinho, além de outras pequenas vinícolas e agroindústrias, sem a necessidade de deslocamento. A previsão é que o caminhão entre em operação até o final do primeiro semestre deste ano, considerando o tempo necessário para a fabricação e integração dos equipamentos.

*Termo de Colaboração FPE 5002/2024 entre a Secretaria de Desenvolvimento Rural – SDR e Consevitis-RS*

## Estado do Setor Vitivinícola Global



A ABE abriu o ano com uma palestra técnica transmitida pelo seu canal no YouTube. O italiano Giorgio Degrosso, chefe do Departamento de Estatística e Transformação Digital da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), conduziu o tema 'Estado do Setor Vitivinícola Global'. Mais de 400 profissionais assistiram a palestra que tratou sobre tendências importantes e recentes nos volumes e valores de produção, consumo e comércio de vinhos. Além disso, insights dos estudos mais recentes, incluindo o mercado de vinhos espumantes, a evolução da produção e consumo de vinho por cor, o crescimento da viticultura biológica e a revolução digital no setor foram compartilhados pelo especialista.

Reprodução



UMA DEGUSTAÇÃO CONDUZIDA POR

# ELAS

19 DE MARÇO

Local: Restaurante Nature – Vinícola Don Giovanni

Horário: 19h

Valor com jantar: R\$ 250,00

Informações: (54) 34526289 / 34512277



## Oito enólogas aceitaram o convite da ABE para conduzir uma degustação alusiva ao Dia da Mulher

Como já é tradição no mês de março, a ABE promove 'Uma Degustação Conduzida por Elas'. Reunindo oito enólogas, a entidade presta uma homenagem pelo Dia Internacional da Mulher, evidenciando o trabalho feminino no mundo do vinho. O jantar será, no dia 19 de março, no Nature Vinho & Gastronomia, na Vinícola Don Giovanni, em Pinto Bandeira. O investimento é de R\$ 250.

Este ano, as enólogas participantes são Allana De Carli (Vinícola Della Mastela), Caroline Chiele (Pizzato Vinhas & Vinhos), Giorgia Forest (Cooperativa Vinícola Aurora), Isabela Peregrino (Ventani Vinhedos e Vinhos), Letícia Cristofoli (Cristofoli Vinhos de Família), Patrícia Possamai (Casa Possamai), Silvana Dall'Agnol Fellini (Vinícola Don Giovanni) e Tairane Pires (Vinícola Dom Cândido).



## RUMO A ÁFRICA DO SUL

A ABE está organizando uma Viagem Técnica para a África do Sul. A jornada será de 31 de maio a 14 de junho e o objetivo é fomentar o conhecimento técnico e contribuir para a melhoria contínua dos produtos e profissionais da Enologia, através da troca de conhecimento e experiências com especialistas de outras procedências. A programação inclui visitas a vinícolas renomadas, a fim de compreender as práticas de Viticultura e Enologia no país, além de passeio privativo por Cape Town, Safari na Reserva de Aquila e passeio na Península do Cabo, entre outros, sempre com guia local português/espanhol.

Consulte a ABE. As vagas são limitadas.



# 2025, mais uma safra para ficar na história

Enólogos de diversos terroirs comemoram qualidade da vindima, que pode ser a melhor da última década

## MÁRIO LUCAS IEGGLI SERRA DO SUDESTE

Esta vindima vem animando os produtores e vinícolas por conta da excelente qualidade e quantidade. Desde a brotação já se via que teríamos uma safra com um volume maior que a dos últimos anos. A dúvida era sobre as condições climáticas, que acabou se concretizando como

espetacular. Nesta safra, não temos muito o que reclamar, talvez por alguns ataques de pássaros além do normal, que reduziu um pouco a quantidade de alguns produtores. Fora isso, tivemos condições climáticas fantásticas. A seca, que começou no fim de dezembro e foi até início de março,



Fotos: Divulgação



## ISABELA PEREGRINO SÃO PAULO E MINAS

A safra de verão está indo bem. O mês de fevereiro foi mais seco que o normal e tem favorecido a maturação e a sanidade das uvas. As que foram colhidas antes, entre dezembro e janeiro, sofreram mais com as chuvas.

com algumas chuvas intercaladas, não prejudicou. Muitos produtores colheram uvas na região, para base de espumante, ainda nos primeiros dias do ano e observaram sanidade e equilíbrio entre acidez, açúcar e ph excelentes. Já para vinhos tintos e brancos de variedades mais tardias, podemos esperar bastante estrutura, potência, álcool um pouco elevado e taninos marcantes.

Sem dúvida, é uma daquelas safras marcantes. Muitos produtores chegam a considerar como uma das melhores safras dos últimos anos. Talvez seja um pouco cedo para saber, mas o que temos certeza é que iremos degustar vinhos e espumantes de altíssimo nível.

# CARLOS ABARZÚA

## PINTO BANDEIRA

A vindima 2025 é uma das safras que ficará na história para os vinhos bases para espumante. A colheita foi rápida para as uvas precoces, com uma qualidade excepcional. Foi um ano particular diante da catástrofe no estado em razão do excesso de chuvas, o que foi superado nas estações seguintes com um inverno rigoroso, seguido por uma primavera que permitiu a brotação com normalidade. As geadas tardias e a chuva na floração prejudicaram um pouco a produtividade, mas nos meses de novembro e dezembro o clima se comportou muito bem, ajudando numa boa sanidade e excelente maturação.



Página 7

# ANDRÉ DONATTI E DELTO GARIBALDI

## CAMPOS DE CIMA DA SERRA

**André Donatti** assegura que esta é uma safra de qualidade, com sanidade excepcional, maturação técnica e fenólica perfeita, o que certamente trará excelência aos vinhos. Isso porque tivemos poucas chuvas em um verão de dias intensos com noites amenas, o que proporciona intensidade aromática nos brancos e intensidade de cor nos tintos.

Para **Delto Garibaldi**, a safra para vinhos base espumante está entre as melhores da história, apresentando pH baixo, excelente acidez e maturação ideal. Segundo ele, os vinhos brancos e rosés também indicam alta qualidade. Já os vinhos tintos ainda estão em fase de desenvolvimento, mas as condições atuais são promissoras para uma boa safra. Da mesma forma, os vinhos de mesa e suco de uva também se destacam.



Fotos: Divulgação



## ***No perene da Videira reside a virtualidade do Vinho!***

Revele o máximo potencial do seu produto de forma **Natural**, através de conceitos sustentáveis e inovadores em **Enologia!**

**Biotecsul** há 20 anos atuando em prol do **Vinho Brasileiro!**



**biotecsul**  
Soluções Integradas em Biotecnologia



Pesquisa e  
Desenvolvimento



Antecipação às  
Necessidades  
do Mercado



Responsabilidade  
Socioambiental



Biotecnologia  
aplicada ao  
Design do Produto



Ética e Postura  
Moral nos  
Negócios

@biotecsul | 54 3223.0364 | comercial@biotecsul.com.br | Rua Gaston Luis Benetti, 721 | Bairro Cidade Nova | Caxias do Sul