



INFORMATIVO
ABE
Associação Brasileira de Enologia



BORBULHAS NA TAÇA

Maior edição
do Concurso
do Espumante
Brasileiro reúne
517 amostras, de
101 vinícolas.
Página **3**


Avaliação Nacional
de Vinhos
Safras 2025

**533
AMOSTRAS
FORAM
AVALIADAS
POR 90
ENÓLOGOS**

Páginas **4 e 5**



Fotos: Jeferson Soldi

Benefícios do vinho para a saúde

Representantes de entidades do setor vitivinícola de diversos estados brasileiros estiveram reunidos, em Brasília, no dia 8 de julho, para uma audiência pública, na Câmara de Saúde, liderada pelo deputado federal Rafael Simões (MG). A pauta destacou os benefícios do consumo moderado de vinho para a saúde e a apreciação do vinho com uma perspectiva técnica, cultural e sustentável.

O encontro contemplou, ainda, palestras conduzidas pelas pesquisadoras e Doutoradas Fernanda Spinelli e Caroline Dani, além do presidente da Uvibra, Daniel Panizzi, gerando debate entre os participantes em torno do papel que o vinho exerce, sendo mais que uma bebida, mas um produto cultural que traz, também, benefícios à saúde quando consumido com moderação, além de seu papel social no sustento de milhares de famílias que vivem em torno da vitivinicultura no Brasil. O momento foi aproveitado para discutir os desafios do setor na atualidade.

Foto: Divulgação

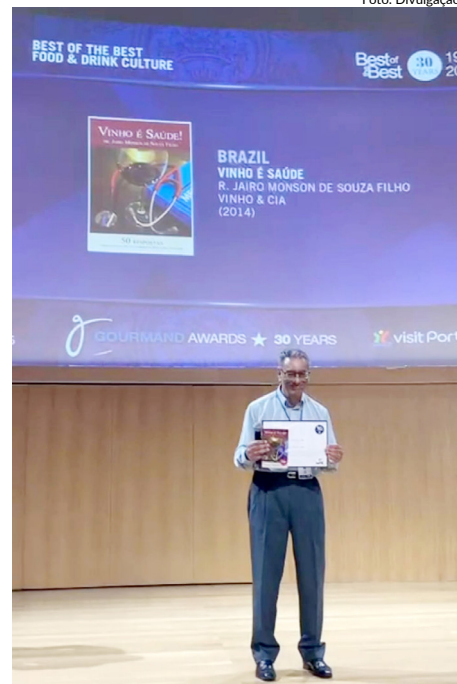


Audiência pública foi realizada na Câmara de Saúde

Livro do Dr. Jairo Monson é premiado em Portugal

De 18 a 21 de agosto, aconteceu, no Centro de Convenções do Estoril, em Portugal, o GOURMAND - World Cookbook Awards, maior evento mundial de literatura gastronômica. Durante os três dias, foram discutidos temas ligados ao mercado de livros de gastronomia, além do lançamento de obras e outras mídias que disputam o título de The Best of the World de 2024. No quarto dia, o livro Vinho é Saúde! - 50 respostas para entender por que a bebida de Baco pode fazer bem, do Dr. Jairo Monson, que já havia recebido o The Best of the World em 2015, venceu na categoria "Bebidas e Saúde", sendo anunciado como a melhor referência mundial sobre o assunto.

Foto: Divulgação



Dr. Jairo Monson recebendo premiação

INFORMATIVO
ABE

EDIÇÃO 07 ON-LINE
SETEMBRO 2025

Edição: Conceitocom Brasil

Jornalista Responsável:

Lucinara Masiero - MTB 16.950

Diagramação: Vania M. Basso

Revisão: Sérgio Foletto



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 Secretário: **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 São Paulo e Minas Gerais: **Aline Mabel da Rosa, Lucas Bueno do Amaral** | Diretores Regionais Campanha Gaúcha: **Ângela Rossi Marcon, Marcos Gabbardo** | Diretor Regional Santa Catarina e Paraná: **Átila Zavarize** | Secretárias: **Eliane Cerveira, Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

Rua Matheus Valduga, 143 | São Bento
95703-120 | Bento Gonçalves | RS
Fone 54 3452.6289
www.enologia.org.br
enologia@enologia.org.br



Concurso do
**ESPUMANTE
BRASILEIRO**
14ª edição - 2025



14ª edição registra recorde histórico, com 517 amostras

Maior número de amostras e de vinícolas já alcançado consolida o Concurso como a principal vitrine do espumante nacional

O Concurso do Espumante Brasileiro chega à sua 14ª edição, celebrando dois recordes históricos: 517 amostras inscritas e a participação de 101 vinícolas, o maior número já registrado desde a criação do evento. Realizado pela ABE, o evento acontecerá de 23 a 26 de setembro, em Garibaldi (RS), reunindo rótulos de diferentes regiões produtoras: Goiás, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Mais do que um aumento quantitativo, os números refletem o maior engajamento das empresas do setor, comprovando que a ABE tem conseguido envolver um número crescente de vinícolas em torno da valorização do espumante brasileiro, um movimento que só cresce em torno de um trabalho de promoção da bebida.

Único Concurso dedicado exclusivamente ao espumante brasileiro, o evento reforça a diversidade e a qualidade crescente do produto nacional, consolidando-se como referência para produtores, pesquisadores e, principalmente, para apreciadores da bebida. Segundo o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Ieggli, o Concurso é um reflexo da evolução técnica e da ousadia das vinícolas. “O Concurso do Espumante Brasileiro é mais do que uma premiação. É uma vitrine para mostrar ao Brasil e ao mundo o nível de qualidade que as vinícolas brasileiras alcançaram, fruto de muito trabalho, pesquisa e dedicação. A cada edição, percebemos não



Foto: Jeferson Soldi

apenas o crescimento no número de amostras, mas também a evolução técnica e a ousadia das empresas em apresentar espumantes cada vez mais distintos e representativos de seus terroirs”, destaca.

Uma das atrações é o **Prêmio Destaque Sabre de Ouro**, concedido ao espumante que se sobressair entre os que conquistarem Medalha de Ouro e melhores medianas, a partir de uma degustação de preferência realizada pelo júri.

Jantar de Premiação

O grande momento do Concurso do Espumante Brasileiro será o Jantar de Premiação, marcado para o dia 26 de setembro de 2025, no Plaza Boulevard Convention, em Garibaldi – a Capital Brasileira do Espumante. Na ocasião, serão revelados os rótulos vencedores desta edição histórica.

Patrocínio



Para a maior Avaliação, a maior degustação de seleção da história

As 533 amostras foram avaliadas por 90 enólogos convidados pela ABE

De olho, nariz e boca na taça, 90 enólogos da Bahia, Rio Grande do Sul, São Paulo e Santa Catarina tiveram a responsabilidade de nos dias 2, 3, 4 e 5 de setembro, em Bento Gonçalves, avaliar as 533 amostras inscritas na Avaliação Nacional de Vinhos Safra 2025. Eles foram convidados pela ABE que, desde a primeira edição do evento, em 1993, realiza a etapa com a participação exclusiva de enólogos associados. As amostras são de 76 vinícolas de nove estados brasileiros - Bahia, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo.

A Degustação de Seleção da Avaliação Nacional de Vinhos é e sempre foi 100% técnica, sendo decisiva para definir os vinhos que chegarão à taça do público, no dia 25 de outubro, quando será realizada a maior degustação de vinhos de uma safra do mundo. Amostra por amostra, cada vinho foi analisado às cegas, em conformidade com normas internacionais, garantindo a lisura do processo. O anonimato das garrafas foi absoluto: os enólogos não sabiam a qual vinícola pertencia cada exemplar.

As avaliações seguiram um rigoroso protocolo: visão, olfato e paladar se uniram às fichas individuais preenchidas por cada degustador, que registrou suas



Foto: Jefferson Soldi

Bastidores da degustação

impressões técnicas sobre aspectos visuais, aromáticos e gustativos de cada amostra. Cada enólogo utilizou um computador individual, onde lançou suas observações em um programa específico desenvolvido pela RedLine Software Vitivinícola, para a Avaliação. O sistema computou todas as notas e gerou a tabulação estatística que irá revelar os 30% vinhos mais representativos da Safra 2025, sendo selecionadas as 16 amostras para degustação do grande público no maior momento do vinho brasileiro.

“A Degustação de Seleção é 100% técnica, conduzida exclusivamente por enólogos, profissionais preparados para interpretar a qualidade de cada vinho, mesmo antes dele estar no mercado, levando em consideração as características da safra. É esse olhar criterioso e coletivo que garante a credibilidade da Avaliação Nacional de Vinhos e traduz, ano após ano, a expressão da safra brasileira.”

Mário Lucas Ieggli,
Presidente da ABE

OS ENÓLOGOS AVALIADORES

- Alanderson Rodrigues
- Alejandro Cardozo
- Allana Decarli
- Anderson Schmitz
- André Donatti
- André Gasperin
- André Larentis
- Angela Rossi Marcon
- Angélico Xavier Ferreira
- Antonio Czarnobay
- Átila Zavarize
- Augusto Salvador
- Avelino Zanetti Filho
- Bruna Ferreira
- Bruno Motter
- Bruno Munhoz
- Carlos Abarzúa
- Cedenir Fortunatti
- Daiane Badalotti
- Daniel Dalla Valle
- Daniel De Paris
- Daniel Salvador
- Dario Crespi
- Delto Garibaldi
- Denise Kern Brandelli
- Diego Grison
- Dirceu Scottá
- Edemilson Bridi
- Éder Caldart
- Eduardo Valduga
- Fabiano Demoliner
- Fábio Góes
- Fausto Filippin
- Fernanda Rodrigues Spinelli
- Fernanda Scopel
- Fernando De Paris
- Fernando Regalin
- Flavio Novello
- Flavio Zilio
- Francesca Pastori
- Gabriel Carissimi
- Gilberto Pedrucci

- Gilberto Simonaggio
- Giovani Giotto
- Giuliano Elias Pereira
- Gustavo Postingher
- Heleno Facchin
- Ismar Pasini
- Jefferson Sancineto Nunes
- João Carlos Taffarel
- João Valduga
- José Venturini
- Juciane Casagrande Doro
- Jurandir Nosini
- Laércio Spadari
- Leandro Santini
- Lorenzo Cristofoli
- Luciano Scomazzon
- Luciano Vian
- Magnos Basso
- Marcelo Petrolí
- Márcio Dallé
- Marco Salton
- Matias Zampiva
- Mauro Celso Zanus
- Michel Zignani

- Moisés Brandelli
- Nauro Morbini
- Nelson Rotta Randon
- Neuri Bruschi
- Paula Guerra Schenato
- Paulo Giacomini
- Plínio Manosso
- Ricardo Ambrosi
- Ricardo Morari
- Roberta Boscato
- Roberto Lazzarini
- Rudimar Lorenzet
- Samuel Cervi
- Sandra Valduga Dutra
- Tainá Bacellar Zaneti
- Talita Verzeletti
- Tiago Bergonzi
- Tiago Luvison
- Vagner de Vargas Marchi
- Valter Joel Ferrari
- Vanderlei Gazzi
- Vanessa Stefani
- Vitor Manfroi
- Willian Vaccaro



Foto: Jeferson Soldi

Avaliação Nacional
de Vinhos
Safr 2025

Realização



PATROCÍNIO:



REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA

17ª edição reúne 14 trabalhos científicos

Publicação será apresentada durante a Avaliação Nacional de Vinhos, compartilhando novos estudos em torno da Viticultura, Enologia, Gestão e Enocultura

A 17ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia chega com 14 trabalhos inéditos que reforçam a importância da pesquisa para o futuro do vinho brasileiro. A publicação será apresentada, no dia 25 de outubro, durante a Avaliação Nacional de Vinhos, reunindo artigos que abordam desde o campo até a taça e conectam ciência, inovação e identidade na vitivinicultura nacional.

Para o presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), enólogo Mário Lucas leggli, a consolidação da Revista é um reflexo da maturidade do setor. “Estamos na 17ª edição e a publicação está consolidada, comprovando a importância que exerce para a qualificação do setor, ampliando as áreas de estudo e, com isso, ajudando a Viticultura e a Enologia brasileira a seguir avançando a passos largos. É uma excelente oportunidade também para quem busca uma exposição internacional no campo da pesquisa”, destaca.

Sob orientação do editor-chefe,

Dr. Luciano Manfroi, a Revista cumpre um papel essencial para a difusão de conhecimento técnico e científico.

COMISSÃO ORGANIZADORA

Mário Lucas leggli, Luciano Manfroi, Christian Bernardi, Cláudia Stefenon, Daniel de Siqueira Ferreira, Dario Crespi, Fernanda Rodrigues Spinelli e Ricardo Morari

COMITÊ EDITORIAL

- Prof. Dr. Luciano Manfroi
- Profª. Dra. Ana Paula Barros
- Profª. Dra. Angela Rossi Marcon
- Profª. Dra. Cláudia Alberici Stefenon
- Dr. Celito Crivellaro Guerra
- Prof. Dr. Eduardo Giovannini
- Dra. Fernanda Spinelli
- Prof. Dr. Marcus André Kurtz Almança
- Prof. Dr. Sérgio Ruffo Roberto
- Prof. Dr. Vitor Manfroi
- Prof. Dr. Willian dos Santos Triches

ABE acompanha Diretor-Geral da OIV



O Diretor-Geral da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), John Barker, cumpriu agenda no Brasil, de 19 a 22 de setembro, em missão em cinco países da América do Sul. No Rio Grande do Sul, principal polo produtor do país, ele foi acompanhado pela ABE, representada por sua diretora Técnica em Enologia, Fernanda Rodrigues Spinelli, pelo presidente Mário Lucas leggli, pelo vice-presidente Michel Zignani e pelo ex-presidente Ricardo Morari. A presença de Barker reforçou o diálogo entre Brasil e OIV, fortalecendo a cooperação técnica e científica e abrindo espaço para novas colaborações, como a participação de avaliadores internacionais da OIV na Avaliação Nacional de Vinhos.



DIA DO ENÓLOGO

O **Dia do Enólogo** e os **49 anos da ABE** serão celebrados em jantar festivo no **dia 31 de outubro**.

Agende-se!

ProWine São Paulo 2025

A maior e principal feira profissional de vinhos e destilados das Américas será realizada, de 30 de setembro a 2 de outubro, no Expo Center Norte, em São Paulo. A ProWine SP 2025 chega com expectativa de crescimento em público e negócios, consolidando-se como um ponto de encontro estratégico para o setor vitivinícola internacional. Voltada exclusivamente ao mercado B2B, é um ambiente decisivo para fechar parcerias, expandir portfólios e gerar conexões. Nesta edição, são expositores de 36 países. Entre os destaques estão produtores da África do Sul, Alemanha, Argentina, Armênia, Austrália, Áustria, Brasil, Bulgária, Chile, China, Chipre, Cuba, Escócia, Eslovênia, Espanha, Estados Unidos, Geórgia, Grécia, Hungria, Inglaterra, Irlanda, França, Itália, Líbano, México, Moldávia, Nova Zelândia, Panamá, Peru, Polônia, Portugal, Reino Unido, Romênia, Turquia, Ucrânia e Uruguai. Marcas de cinco continentes estarão presentes, um reflexo do interesse global pelo potencial do mercado brasileiro. Do Brasil, são 221 marcas.

Estação Móvel de Envasamento de Vinhos do RS

A Expointer 2025 foi palco da apresentação da primeira Estação Móvel de Envasamento e Rotulagem de Vinhos do Rio Grande do Sul, única em funcionamento no Brasil. Instalada em um caminhão, a unidade é fruto de uma política pública viabilizada pelo deputado estadual Guilherme Pasin, em parceria com o Consevitis-RS e a Emater/RS.

O projeto foi financiado por meio de emenda parlamentar de

R\$ 750 mil, vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Rural. O presidente do Consevitis-RS, Luciano Rebelatto, ressalta o caráter coletivo do projeto. “Com cooperação, conseguimos transformar ideias em realidade”. A estação tem capacidade para envasar até 450 garrafas por hora, executando todo o processo: filtragem, higienização das garrafas, envase, vedação, rotulagem e aplicação de cápsula, diretamente nas propriedades.

Foto: Divulgação



XVII Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia

Profissionais e acadêmicos do setor vitivinícola têm somente até o dia 22 de setembro para se inscreverem no XVII Congresso Latino-americano de Viticultura e Enologia. O evento, que será realizado de 4 a 7 de novembro em Santiago, no Chile, reunirá destacados conferencistas que apresentarão trabalhos de relevância para os desafios atuais da indústria vitivinícola. Estão confirmados participantes da Austrália, Espanha, Estados Unidos, França, Itália e Portugal, além de países da América Latina.

A Presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), Yvette van der Merwe, fará a abertura oficial do Congresso, falando sobre o estado atual do setor no mundo. Ao todo, foram inscritos 218 trabalhos de pesquisa, além de sessões orais e de pôsteres com estudos como, por exemplo, a caracterização de cepas patrimoniais, crioulas e manejos para a viticultura sustentável no marco das mudanças climáticas. Já na Enologia, serão quatro sessões de exposições orais sobre tecnologia enológica e inovações na produção

e elaboração de vinhos.

O programa inclui, ainda, uma sessão de Biotecnologia, para tratar a gestão microbiana e efeitos na qualidade do vinho, entre outros temas. Uma sessão de análise sensorial permitirá que o público se atualize em termos de percepção, tipicidade e desvios organolépticos dos vinhos. Uma ampla programação contempla temas como Ciências Sociais, tendências de mercado e consumo de vinho.

Associados da Associação de Enólogos da América têm preço diferenciado, pagando USD 300.

Uma solução de excelência para cada fase do seu vinho!

Todo vinho merece
uma solução à sua medida
que permita revelar seu potencial,
respeitando seu caráter único
e a expressão original da uva.

Somos agentes e distribuidores
no Brasil de alternativos, barricas
e fudres de carvalho da tradicional
Tonnellerie francesa Seguin Moreau.



@trianongroup



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

