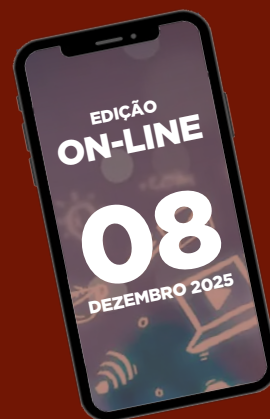




INFORMATIVO
ABE
Associação Brasileira de Enologia



AVALIAÇÃO DO FUTURO



Foto: Jeferson Soldi

Antecipando a representatividade da safra, a Avaliação Nacional de Vinhos avança pelo Brasil mostrando a força do vinho brasileiro, com a consolidação de novas fronteiras produtivas
Páginas 6, 7, 8



Foto: Jeferson Soldi

BORBULHAS PREMIADAS

Maior edição da história do Concurso do Espumante Brasileiro mostra evolução da qualidade e mudança de perfil da produção
Páginas 10 e 11

FÁBIO GÓES É O ENOLÓGO DO ANO 2025

Página 5



Que **2026** seja ainda mais **próspero, colaborativo e vibrante**, um ano de **grandes realizações e novas conquistas para o vinho brasileiro**.





Comitiva de enólogos brasileiros integrou debates técnicos, intercâmbio científico e construção de novas alianças no principal encontro da vitivinicultura latino-americana, realizado no Chile

Brasil marca presença no XVII Congresso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Entre os dias 4 e 7 de novembro, a enologia brasileira participou do XVII Congresso Latinoamericano de Viticultura y Enología, realizado em Santiago, no Chile. O evento reuniu cerca de 400 profissionais de 12 países, fortalecendo o intercâmbio científico, a atualização profissional e a colaboração entre instituições e especialistas do continente.

Representando o Brasil, enólogos ligados à ABE integraram as discussões técnicas, assistiram às conferências internacionais e participaram de sessões dedicadas aos desafios e avanços da vitivinicultura mundial, abordando temas como rendimento da videira, gestão de oxigênio, estabilidade oxidativa e tendências de mercado. A participação brasileira também esteve presente no fórum latino-americano, que reuniu representantes de diferentes países para discutir passado, presente e futuro da produção de vinhos na região.

A programação do Congresso contou com

palestrantes da Austrália, Estados Unidos, França e Argentina, além da presença da presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), Yvette van der Merwe, que reforçou a importância da ciência e da cooperação internacional para enfrentar os desafios da indústria vitivinícola. No total, cerca de 80 pesquisas foram apresentadas em sessões orais e outras 130 em formato de pôster.

O encontro — promovido de forma rotativa pelas associações de enólogos de Argentina, Brasil, Chile e Uruguai — segue como um dos mais importantes espaços de integração técnico-científica do setor, permitindo ampliar redes, compartilhar conhecimento e evidenciar a diversidade da produção vitivinícola da América Latina.

A participação brasileira reforça o compromisso da ABE com a formação contínua, a representatividade internacional e a construção de pontes que fortalecem o vinho brasileiro no cenário global.

INFORMATIVO
ABE

EDIÇÃO 08 ON-LINE
DEZEMBRO 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
www.enologia.org.br
enologia@enologia.org.br

DIRETORIA GESTÃO 2025/2026: Presidente: **Mario Lucas dos Santos Ieggli** | 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 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**

GIRO PELAS DEGUSTAÇÕES TEMÁTICAS

VINHOS SUL-AFRICANOS

A 127ª Degustação Temática foi buscar, do outro lado do Atlântico, seis rótulos de vinhos sul-africanos, em um encontro que foi conduzido pelo Doutor em Biotecnologia do Vinho, Adriaan Oelofse, uma das principais lideranças da indústria vitivinícola da África do Sul, que esteve participando como comentarista da Avaliação Nacional de Vinhos. A degustação ocorreu no dia 29 de outubro, no Di Paolo, em Bento Gonçalves.

Foto: Divulgação



Adriaan Oelofse e os vinhos sul-africanos

ESPUMANTES DO BRASIL: REGIÕES E ESTILOS

A 128ª Degustação Temática realizada pela ABE ocorreu, no dia 14 de novembro, em Espírito Santo do Pinhal (SP). Conduzida por Aline Mabel e Lucas Amaral, a Degustação Regional ABE – MG e SP reuniu 20 participantes que tiveram o privilégio de degustar nove espumantes brasileiros.

Foto: Divulgação



PALESTRA ON-LINE

No dia 02 de dezembro, a ABE promoveu a palestra 'Usando serviços climáticos para projetar a adequação varietal da videira sob alteração climática'. O tema foi conduzido pelo Diretor de Investigação e Desenvolvimento da Sogrape – Portugal, António Graça. A transmissão foi feita pelo Canal do YouTube da ABE.



BRANCOS COM DO E IP

A 129ª Degustação Temática, que encerra os eventos da ABE em 2025, reunirá associados, no dia 10 de dezembro, no Bacco Wine Heaven (Vale dos Vinhedos). O encontro terá a presença dos enólogos André Larentis, Átila Zavarize, Edegar Scortegagna,

Jurandir Nosini, Moisés Brandelli e Vagner de Vargas Marchi, que conduzirão a degustação de rótulos Chardonnay DO e IP e Sauvignon Blanc IP. Inscrições podem ser feitas junto à ABE. O ingresso custa R\$ 120 e inclui degustação e break.

Fotos: Divulgação



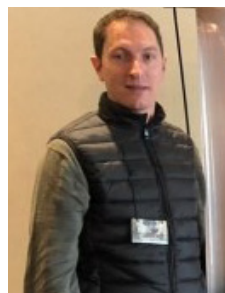
André Larentis



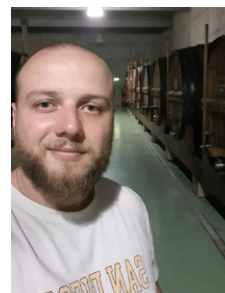
Átila Zavarize



Edegar Scortegagna



Jurandir Nosini



Moisés Brandelli



Vagner de Vargas Marchi

Avaliando a BRS Lorena

A Embrapa Uva e Vinho realizou, no dia 06 de novembro, a 1ª Seleção de Vinhos da Variedade BRS Lorena, reunindo 26 experientes degustadores, que tiveram a missão de avaliar as 79 amostras inscritas, entre vinhos tranquilos, frisantes, espumantes, licorosos e sucos de uva integral, elaborados a partir da cultivar BRS Lorena por 51 vinícolas, dos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais e Bahia. As degustações aconteceram no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves (RS).

Todas as amostras foram avaliadas às cegas, garantindo total imparcialidade, seguindo normas da OIV. A entrega da premiação dos vinhos da 1ª Seleção de Vinhos da

Variedade BRS Lorena foi realizada, no dia 5 de dezembro, em evento na Embrapa Uva e Vinho.

Mais do que uma competição, a iniciativa é uma celebração da diversidade e da qualidade dos produtos elaborados com a cultivar BRS Lorena, resultado concreto da ciência brasileira aplicada ao desenvolvimento da vitivinicultura.

A uva BRS Lorena foi lançada, em 2001, pelo Programa de Melhoramento Genético “Uvas

do Brasil” da Embrapa. Com ampla adaptação ao clima e solo brasileiros, a cultivar BRS Lorena ocupa aproximadamente 600 ha de vinhedos comerciais, com uvas para elaboração de vinhos, com destaque para os estados do Rio Grande do Sul, São Paulo, Pernambuco e Minas Gerais. O programa é baseado nos dados do Cadastro Vitícola Nacional (Sivibe) e em estimativas da Embrapa Uva e Vinho.



Foto: Divulgação

NOVO REGRAMENTO

O Governo do Brasil oficializou, no Diário Oficial da União, o Decreto nº 12.709/2025, com o novo regimento para a fiscalização de produtos de origem vegetal no país. A iniciativa, conduzida pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), configura um avanço estruturante para o setor, ao reunir e alinhar normas que até então estavam fragmentadas em diversos dispositivos legais.

O regulamento foi construído pela equipe técnica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (Dipov), vinculado à Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), e tem como fundamento a Lei nº 14.515/2022 — legislação que colocou o autocontrole no centro da modernização da defesa agropecuária brasileira. A nova diretriz revoga dez decretos anteriores. Para mais informações, acesse a aba Legislação do site da ABE.

CAMPANHA VINHO LEGAL



A nova fase da campanha Vinho Legal chama a atenção de consumidores, bares e restaurantes para a importância de valorizar vinhos com registro no MAPA e informações completas no rótulo. A iniciativa, promovida por entidades representativas do setor vitivinícola, reforça que segurança e origem são

pilares fundamentais para a cadeia do vinho no Brasil.

O alerta é necessário. Produtos ilegais não passam por controle de qualidade, podem conter substâncias nocivas e não seguem boas práticas de conservação e transporte. “Esses itens colocam a saúde do consumidor em grave risco”, reforça Heloisa Bertoli, presidente do SindVinho MG.

A campanha orienta o público sobre como identificar um vinho legal, observando informações como nome do produtor ou importador, registro no MAPA e, no caso dos importados, contrarrótulo em português — exigência necessária para rastreabilidade e segurança. O objetivo é fortalecer uma cultura de consumo consciente e responsável, valorizando estabelecimentos e profissionais que cumprem a legislação.



Fábio Góes (d) recebe distinção do presidente da ABE, Mário Lucas leggli

Fábio Góes é o Enólogo do Ano 2025

Profissional do Grupo Góes é o primeiro enólogo de fora do RS a receber a distinção, marcando a expansão da Enologia brasileira em novas regiões produtoras

Fábio Góes, diretor industrial e enólogo-chefe do Grupo Góes, foi eleito o Enólogo do Ano 2025 pela ABE. O anúncio foi feito durante jantar de confraternização, realizado no dia 24 de outubro, na presença de mais de 150 profissionais da cadeia produtiva da uva e do vinho. Ele passa a integrar o seleto grupo de enólogos reconhecidos pela entidade desde 2004 e, pela primeira vez na história da distinção, o título vai para um profissional que atua no Estado de São Paulo, reforçando a presença e a força da Enologia em regiões produtoras fora do tradicional eixo sul.

Para o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas leggli, o reconhecimento tem um significado especial. “O Fábio

Góes representa a força de uma nova fronteira do vinho brasileiro. É um profissional que une tradição, técnica e visão de futuro, mostrando que a Enologia se fortalece e se diversifica em todas as regiões do país. Essa conquista é um marco e um orgulho para toda a classe enológica”. Fábio Góes será presenteado com uma viagem para participar de um concurso internacional de vinhos, como forma de ampliar seu conhecimento e representar o enólogo brasileiro no exterior.

O encontro também celebrou os 49 anos da ABE e o Dia do Enólogo, ambos comemorados em 22 de outubro, consolidando o evento como um dos mais importantes momentos de confraternização da categoria.

QUEM É FÁBIO GÓES?

Representante da quarta geração da família, Fábio carrega em sua trajetória o peso e o orgulho de uma herança construída ao longo de mais de oito décadas. Membro de uma das mais tradicionais famílias do vinho paulista, descendente de imigrantes portugueses que se instalaram em São Roque (SP) no início do século XX, cresceu entre vinhedos e aprendeu, desde cedo, que o vinho é feito de tempo, conhecimento e amor.

Formado em Enologia pela antiga Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, em Bento Gonçalves (atual IFRS), Fábio também se especializou em Gestão da Qualidade pela FAC/São Roque. Fez estágio no grupo Martini, detentor das marcas Chateau Duvalier e Canção, e, desde então, dedica-se integralmente à arte de transformar uvas em vinhos que expressam autenticidade e excelência.

À frente das equipes técnicas da Vinícola Góes e da Vinícola Filosofia, além de integrar a equipe de apoio técnico da Vinícola Góes & Venturini, Fábio é responsável por processos que unem tradição e inovação, buscando constantemente elevar o padrão qualitativo dos vinhos brasileiros. Seu trabalho combina ciência, sensibilidade e uma profunda conexão com o legado familiar que ele honra todos os dias com paixão e competência.

Membro ativo da ABE, atua como avaliador e jurado em concursos por todo o país, levando consigo o nome da Enologia nacional e contribuindo com seu olhar técnico e inspirador. Em 2022, foi reconhecido como Personalidade do Ano do Vinho Brasileiro pelo Wines of Brazil Awards, pelo protagonismo na cena vitivinícola de São Paulo e pela contribuição à Associação Nacional dos Produtores de Vinhos de Inverno (ANPROVIN). Agora, volta a ser homenageado — desta vez, pelos seus pares — como símbolo de uma geração que mantém viva a essência da Enologia brasileira, renovando-a a cada safra.

ANV faz história e mostra a força do vinho brasileiro em novas regiões produtoras



Foto: Jeferson Soldi

Três das 16 amostras mais representativas são de vinícolas de fora do Rio Grande do Sul, na maior edição da história do evento, marcada pela diversidade de terroirs

A 33ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safr 2025 reafirmou o caráter plural, diverso e em constante evolução do setor vitivinícola brasileiro. O evento, que reflete o avanço técnico e a consolidação de novas fronteiras produtivas, mostrou que o vinho do Brasil conquista cada vez mais representatividade em diferentes regiões do país. Pela primeira vez na história, três das 16 amostras mais representativas da safra são de vinícolas fora do Rio Grande do Sul, berço da vitivinicultura nacional.

A presença de rótulos de São Paulo e do Distrito Federal, somada à de vinhos da Serra Gaúcha, Campanha Gaúcha e Campos de Cima da Serra –,

confirma o amadurecimento e a força do vinho brasileiro em novas e tradicionais áreas produtoras, resultado de investimento técnico, conhecimento e da riqueza de terroirs espalhados pelo território nacional.

A diversidade também se expressa nas castas: 15 variedades de uva estão entre as 16 amostras selecionadas, evidenciando a amplitude de estilos, a versatilidade dos terroirs e o potencial enológico do Brasil. As notas medianas obtidas na Degustação de Seleção, conduzida por 90 enólogos que avaliaram as amostras às cegas, seguindo normas internacionais, variaram entre 90 e 95 pontos, demonstrando o alto nível de

qualidade da Safr 2025.

“A Avaliação Nacional de Vinhos é a degustação do futuro porque permite ao público antecipar, com base técnica e transparência, o que o Brasil terá no mercado nos próximos meses. Este ano, o que vimos foi um retrato fiel da evolução do setor, com qualidade elevada, novas regiões se afirmando e uma pluralidade de estilos que traduzem a força e a diferenciação do vinho brasileiro. É um momento de celebração e aprendizado, que reafirma a missão da ABE de promover conhecimento e valorizar o trabalho de quem faz o vinho no país”, destaca o Presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), enólogo Mário Lucas Iggli.

VINHO BASE ESPUMANTE

1. Pinot Noir – Vinícola Geisse (Pinto Bandeira/RS)

Mediana de Seleção – 93
Comentarista: enólogo André Donatti (Brasil)
Nota do comentarista – 95

2. Pinot Noir – Casa Valduga (Bento Gonçalves/RS)

Mediana de Seleção – 92
Comentarista: Guilherme Pasin (Brasil)
Nota do comentarista – 95

VINHO BRANCO NÃO AROMÁTICO

3. Riesling Itálico – Vinícola Gaio (Flores da Cunha/RS)

Mediana de Seleção – 90
Comentarista: Jesús Enrique de Las Heras Roger (Espanha)
Nota do comentarista – 95

4. Chardonnay – Vinícola Gazzaro (Flores da Cunha/RS)

Mediana de Seleção – 92
Comentarista: José Arruda (Portugal)
Nota do comentarista – 94

VINHO BRANCO AROMÁTICO

5. Sauvignon Blanc – Vinícola Philosophia (São Roque/SP)

Mediana de Seleção – 92
Comentarista: Adriaan Oelofse (África do Sul)
Nota do comentarista – 94

6. Moscato Giallo – Vinícola Grutinha (Caxias do Sul/RS)

Mediana de Seleção – 90
Comentarista: Luigi Piva (Itália)
Nota do comentarista – 95



VINHO ROSÉ

7. Cabernet Fran – Vinhos Casacorba (Nova Roma do Sul/RS)

Mediana de Seleção – 91
Comentarista: enólogo Giovani Giotto (Brasil)
Nota do comentarista – 95

VINHO TINTO JOVEM

8. Pinot Noir – Cooperativa Vinícola Aurora (Bento Gonçalves/RS)

Mediana de Seleção – 91
Comentarista: Heloísa Bertoli (Brasil)
Nota da comentarista – 92

9. Rebo – Vinícola Campestre (Vacaria/RS)

Mediana de Seleção – 90
Comentarista: Vittorino Novello (Itália)
Nota do comentarista – 92

VINHO TINTO

10. Marselan - Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa (Brasília/DF)

Mediana de Seleção – 94
Comentarista: Elói Zorzetto (Brasil)
Nota do comentarista – 94

11. Cabernet Sauvignon – Nova Vinhos e Espumantes (Flores da Cunha/RS)

Mediana de Seleção – 93
Comentarista: Quintin Testa (México)
Nota do comentarista – 92



12. Cabernet Franc – Vinícola Don Guerino (Alto Feliz/RS)

Mediana de Seleção – 93
Comentarista: Julio Carlos Ziegelmann (Brasil)
Nota do comentarista – 94

13. Merlot – Vinícola Cerro de Pedra (Candiota/RS)

Mediana de Seleção – 93
Comentarista: Juan Alba (Brasil)
Nota do comentarista – 93

14. Tannat – Vinícola Monte Reale (Flores da Cunha/RS)

Mediana de Seleção – 93
Comentarista: Gabriela Zimmer (Uruguai)
Nota da comentarista – 93

15. Cabernet Franc/Syrah/ Marselan – Vinícola Ercoara (Brasília/DF)

Mediana de Seleção – 94
Comentarista: Felipe de Solminihaç (Chile)
Nota do comentarista – 94

16. Touriga Nacional/Tannat/ Petit Verdot/Tempranillo/Merlot/ Cabernet Sauvignon – Vinícola Miolo (Bento Gonçalves/RS)

Mediana de Seleção – 95
Comentarista: Stêvão Limana (Brasil)
Nota do comentarista – 94



Fotos: Jeferson Soldi

TROFÉU VITIS 2025

Nesta edição da Avaliação Nacional de Vinhos (ANV), o Troféu Vitis 2025 Amigo do Vinho Brasileiro foi concedido ao deputado estadual Guilherme Pasin, em reconhecimento ao seu compromisso com o fortalecimento do setor, à defesa de políticas públicas voltadas à vitivinicultura e à criação de iniciativas que ampliam o alcance e a visibilidade do vinho nacional.



Deputado estadual Guilherme Pasin recebe o Troféu Vitis 2025 Amigo do Vinho Brasileiro

Já o Troféu Vitis 2025 Enológico foi entregue ao enólogo e ex-presidente da ABE, Ademir Brandelli, cuja trajetória une técnica, pioneirismo e legado. Fundador da Vinícola Don Laurindo, Brandelli é símbolo de integridade e de dedicação à vitivinicultura, tendo contribuído de forma decisiva para o desenvolvimento do Vale dos Vinhedos e para a consolidação da identidade do vinho brasileiro no país e no mundo.

Fotos: Jefferson Soldi



Ademir Brandelli recebe o Troféu Vitis Enológico 2025

A AVALIAÇÃO EM DADOS E NÚMEROS

PÚBLICO

800 apreciadores do Brasil (AM, BA, DF, ES, GO, MG, PE, PR, RJ, RS, SC e SP), Chile, Itália, Portugal e Uruguai

Nº DE AMOSTRAS

533

DEGUSTAÇÃO DE SELEÇÃO

90 ENÓLOGOS

VINÍCOLAS

76

ESTADOS DAS VINÍCOLAS

Bahia 09, Distrito Federal 23, Espírito Santo 02, Goiás 01, Minas Gerais 22, Rio de Janeiro 05, Rio Grande do Sul 446, Santa Catarina 06 e São Paulo 19

VINHO DEGUSTADO

**1.280 GARRAFAS - 960 LITROS
(80 GARRAFAS POR AMOSTRA)**



AGENDA DO VINHO EM 2026

A agenda de 2026 será intensa. Guiada pelo vinho, a ABE apresenta o Calendário Oficial de Eventos para o próximo ano com envio de amostras brasileiras para concursos ao redor do mundo. É ano de Brazil Wine Challenge em junho. Tem Avaliação Nacional de Vinhos em outubro e a grande celebração dos 50 anos da ABE, em novembro. Preparem suas taças para brindar junto com a enologia brasileira.

DATA	EVENTO	CATEGORIA	LOCAL
01 de Março	Festival do Suco de Uva de Bento Gonçalves	Festival	Bento Gonçalves - RS
Março	Chardonnay du Monde	Concurso	Saint Lager - França
24 a 26 Março	Bacchus	Concurso	Madri - Espanha
25 a 29 de Março	Vinalies Internationales	Concurso	Cannes - França
14 a 16 de Abril	Envase Brasil	Feira	Bento Gonçalves - RS
17 a 19 de Abril	VinAgora	Concurso	Budapeste - Hungria
22 a 27 de Abril	International Wine Challenge - IWC	Concurso	Londres - Inglaterra
25 de Abril	Lês Citadeles du Vin	Concurso	Bordeaux - França
Abril Maio	International Wine and Spiritis competition	Concurso	Londres - Inglaterra
4 a 8 de Maio	Decanter World Wine Awards	Concurso	Londres - Inglaterra
21 a 23 de Maio	Concours Mondial de Bruxelas	Concurso	Erevan - Arménia
	Somente Vinho Branco e Tinto		
12 a 14 de Maio	Wine South America	Feira	Bento Gonçalves - RS
16 a 19 de Junho	Brazil Wine Challenge	Concurso	Bento Gonçalves - RS
25 a 26 de Junho	Expovitis	Feira	Brasília
19 a 20 de maio	Mondial du Merlot	Concurso	Sierra - Suíça
21 a 23 de maio	Mondial du Pinot	Concurso	Sierra - Suíça
07 de Junho	Dia do Vinho	Comemoração	Bento Gonçalves - RS
Junho	Concurso Muscats du Monde	Concurso	La Peyrade - França
Agosto	Concurso Vinus	Concurso	Mendoza - Argentina
Agosto	Mondial des Vins Extremes	Concurso	Valle de Aosta - Itália
06 a 08 Outubro	ProWine	Feira	São Paulo - SP
17 de Outubro	XXXIV Avaliação Nacional de Vinhos - 2026	Avaliação	Bento Gonçalves - RS
22 de Outubro	Dia do Enólogo	Comemoração	Bento Gonçalves - RS
Outubro	Catad'Or World Wine Awards	Concurso	Santiago - Chile
Outubro	Concurso La Mujer Elige	Concurso	Mendoza - Argentina
Outubro	Seléctions Mondiales des Vins	Concurso	Quebec - Canadá
Novembro	Effervescents du Monde	Concurso	Dijon - França
07 de Novembro	Jantar Dia do Enólogo e 50 Anos da ABE	Comemoração	Bento Gonçalves - RS



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



Evolução e mudança de perfil marcam a maior edição da história

Das 520 amostras inscritas, 160 foram premiadas, sendo 15 com Medalha Grande Ouro e 145 com Ouro, contemplando vinícolas gaúchas, catarinenses, paulista e mineira

O 14º Concurso do Espumante Brasileiro entra para a história como a maior edição já realizada, reunindo 520 amostras de 102 vinícolas de seis estados – Goiás, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. O júri, formado por 54 especialistas, concedeu 160 medalhas (30,7% do total): 15 Grande Ouro – recorde absoluto frente às 13 de 2023 –, distinção que exige nota acima de 94 pontos, e 145 Ouro, atribuídas a espumantes que alcançaram entre 90 e 93 pontos. A edição também revelou uma mudança no perfil dos espumantes inscritos, com maior presença de brut elaborados pelo método tradicional, sobretudo de pequenos produtores que buscam

agregar valor aos seus rótulos. Outro dado importante é que cerca de 20% das amostras avaliadas alcançaram pontuação para medalha, mas ficaram fora dos 30% mais bem pontuados, conforme regem as normas internacionais da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

A alteração no perfil das amostras inscritas reflete uma estratégia dos produtores, que, ao optar pelo método tradicional, conseguem acompanhar o processo do início ao fim com maior facilidade, sem depender de terceiros, além de agregar mais valor ao produto. Observando o tipo de espumantes inscritos, também se percebe, a nível de opção de marcas ou rótulos

diferentes, que há uma oferta muito maior de produtos entre o Nature e Brut, do que Moscatéis e Demi-Sec. Também é nítido que os espumantes brancos seguem destacadamente em maior volume que os rosés.

Nas últimas edições, muitos espumantes ficaram de fora das distinções por ultrapassarem o limite dos 30% previsto nas regras internacionais da OIV.

Fazendo questão de utilizar o padrão internacionalmente recomendado, a ABE revela, como consequência, 388 espumantes que alcançaram pontuação digna de medalha, mas ficaram fora dos 30%, sendo 120 para Ouro e 168 para Prata.

Foto: Jefferson Soldi



DIVERSIDADE DE CASTAS

O Concurso do Espumante Brasileiro também evidenciou a diversidade de quase 20 castas utilizadas na elaboração dos rótulos, demonstrando a ousadia e criatividade dos enólogos. Entre as variedades estão Chardonnay, Chenin Blanc, Gamay, Grenache, diferentes Moscateis (Branco, Canelli, Hamburgo e Giallo), Pinot Gris, Pinot Noir, Prosecco, Rieslings (Itálico e Renano), Sangiovese, Sauvignon Blanc, Trebbiano, Vermentino e Viognier. Enquanto Chardonnay, Riesling Itálico e Pinot Noir seguem entre as mais tradicionais — assim como os Moscateis nos espumantes Moscatel — novas uvas vêm conquistando espaço safra após safra, ampliando estilos e oferecendo ao consumidor experiências inovadoras.

Para o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Ieggli, o Concurso do Espumante Brasileiro vai além de uma premiação. “É uma vitrine que mostra ao Brasil e ao mundo a evolução da qualidade e a diversidade dos nossos espumantes, fruto de muito trabalho, pesquisa e dedicação. A cada edição percebemos não apenas o crescimento no número de amostras, mas também a mudança de perfil e a ousadia dos produtores em apresentar rótulos que traduzem a identidade de seus terroirs e apontam novas tendências para o setor”, destaca.

A relação completa dos premiados está disponível no site da ABE.

DADOS ESTATÍSTICOS

- 520 amostras inscritas, de 102 vinícolas
- 160 amostras premiadas – 30,7 % do total
- Das premiadas: 15 Medalhas Grande Ouro (2,9% do total) e 145 Medalhas de Ouro (27,8% do total)
- 120 amostras Não Premiadas tiveram pontuação digna de Medalha de Ouro (23%)
- 168 amostras Não Premiadas tiveram pontuação digna de Medalha de Prata (32%)

Foto: Jeferson Soldi



ESTADOS E MEDALHAS

146	12	1	1
RIO GRANDE DO SUL	SANTA CATARINA	SÃO PAULO	MINAS GERAIS

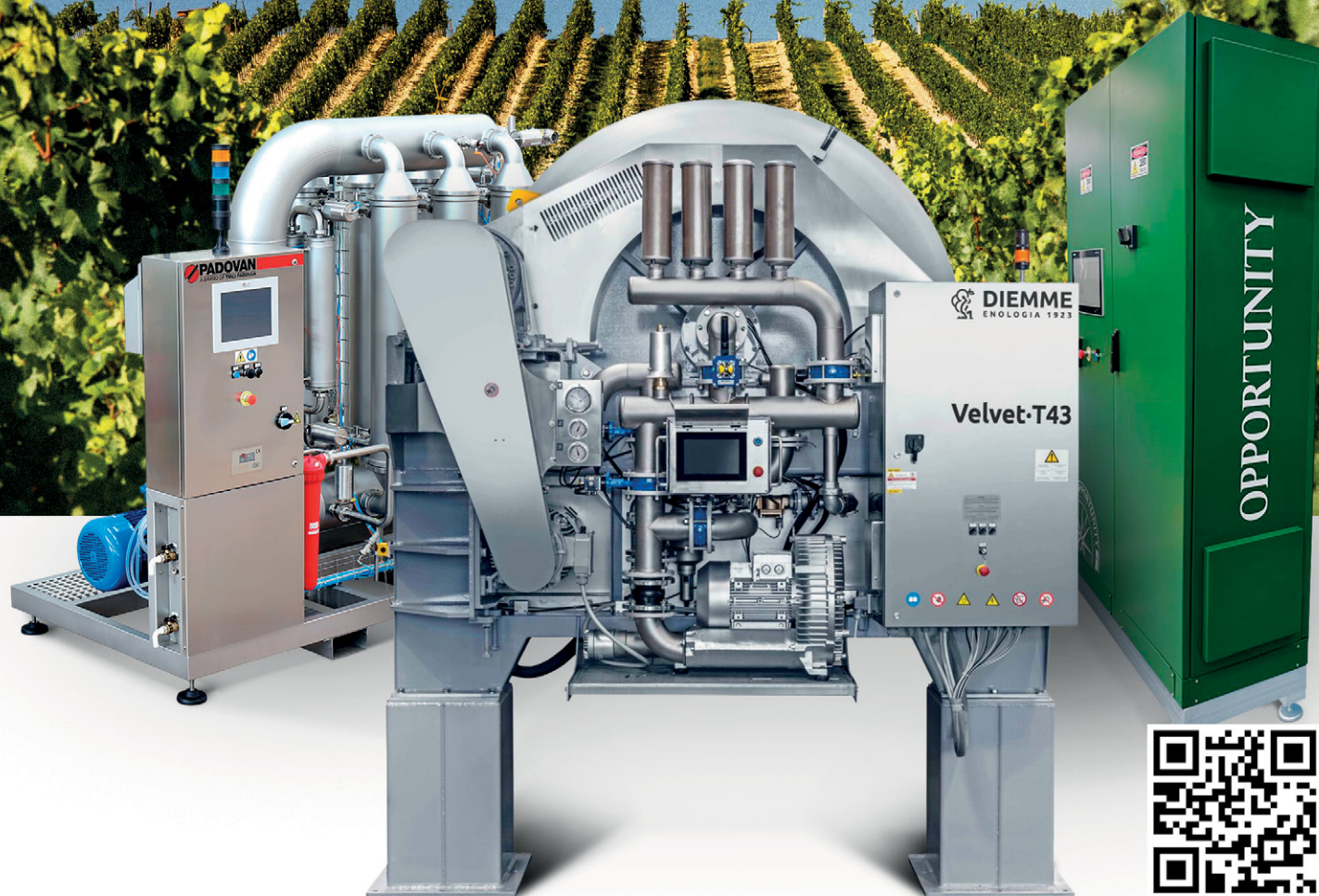
Patrocínio


MAIS QUE EQUIPAMENTOS. CONEXÕES QUE FAZEM SUA INDÚSTRIA EVOLUIR.

www.balardin.com.br   balardinbr

Somos referência em soluções tecnológicas e assistência técnica para a indústria de bebidas e alimentos — com atuação destacada no setor vitivinícola.

Na **Balardin**, temos um compromisso com a excelência no atendimento às vinícolas. Investimos em tecnologia internacional, equipamentos de alta performance e suporte técnico especializado para garantir eficiência, segurança e inovação em todas as etapas da produção.



Levamos soluções em tecnologia e assistência para a indústria.



Manutenção especializada.



Revenda de equipamentos.



Suporte técnico contínuo.



Projetos personalizados.



Atuação nacional e internacional.

Nossos parceiros



Part of Omnia Technologies



OPPORTUNITY
Ingenium Cura Opera



BALARDIN

SOLUÇÕES EM TECNOLOGIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA