



INFORMATIVO
ABE
Associação Brasileira de Enologia



EDIÇÃO ON-LINE 09 | MARÇO 2026



CONCURSO DO
**SUCO DE UVA
BRASILEIRO** | 20
26

SUCO DE UVA GANHA UM CONCURSO EXCLUSIVO

Inscrições estão abertas até o dia 13 de março
Páginas 4 e 5

Foto: Jeferson Soldi

13º BRAZIL WINE CHALLENGE

INSCRIÇÕES ABERTAS, COM MAIS CATEGORIAS

Página 3



MARÇO TEM DEGUSTAÇÃO COM ELAS

Página 2

Degustação especial da ABE celebra o protagonismo feminino no mês da mulher

A Associação Brasileira de Enologia (ABE) realiza, no dia 18 de março, às 19h, uma degustação especial em alusão ao Mês Internacional da Mulher. A ação integra a programação comemorativa dos 50 anos da entidade e será conduzida por oito profissionais que atuam em diferentes frentes do setor vitivinícola: Betina de Bem, da Vinícola Quinta da Neve; Tainá Zaneti, da Vinícola Madre Terra; Juliana Rossatto, da Asprovinho; Graciele Tomazi, da Chandon do Brasil; Letícia Mazzon Vaccaro, da Vinhos Vaccaro; Allana Decarli, da Vinícola Hermann; Fernanda Tonini, da Vinhos Tonini; e Vanessa Cavaleri, da Vinícola Cavalleri.

O encontro acontecerá na Vinícola Cristófoli, em Faria Lemos (RS), reunindo conhecimento técnico, experiências de mercado e diferentes visões sobre a vitivinicultura brasileira. A proposta é evidenciar a crescente presença feminina em posições de liderança, elaboração, pesquisa, gestão e representação setorial, destacando a contribuição das mulheres para o desenvolvimento da Enologia nacional.

Mais do que uma experiência sensorial, a degustação será um momento de troca e reflexão sobre os avanços conquistados e os desafios ainda presentes no setor. Ao incluir a iniciativa na agenda do cinquentenário, a ABE reforça que sua trajetória é construída a partir da pluralidade de vozes que fortalecem a entidade e ampliam o alcance do vinho brasileiro.

Após a degustação comentada, será realizado um jantar harmonizado de confraternização. As vagas são limitadas a 40 participantes. O investimento é de R\$ 280,00 para associadas da ABE (em dia com a Tesouraria) e R\$ 300,00 para não sócios, com pagamento via Pix (CNPJ 89.831.440/0001-02). As inscrições devem ser feitas pelo link: <https://forms.gle/JntuaZ9oycwiozUV9>



CONDUÇÃO DA DEGUSTAÇÃO

- Betina de Bem - Vinícola Quinta da Neve
- Tainá Zaneti - Vinícola Madre Terra
- Juliana Rossatto - Asprovinho
- Graciele Tomazi - Chandon do Brasil
- Letícia Mazzon Vaccaro - Vinhos Vaccaro
- Allana Decarli - Vinícola Hermann
- Fernanda Tonini - Vinhos Tonini
- Vanessa Cavaleri - Vinícola Cavalleri

SERVIÇO

- Degustação Especial - Mês da Mulher
- Data: 18 de março
- Horário: 19h
- Local: Vinícola Cristófoli - Faria Lemos (RS)
- Vagas: 40 participantes
- Valor: R\$ 280,00 (associadas) | R\$ 300,00 (não sócios)

INFORMATIVO
ABE

EDIÇÃO 09 ON-LINE
MARÇO 2026

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 leggli | 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 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

BRAZIL
WINE
CHALLENGE
2026



O VINHO UNE NAÇÕES,
A EXCELÊNCIA SELECIONA.

Estão abertas as inscrições para o 13º Brazil Wine Challenge, Concurso Internacional de Vinhos promovido pela ABE. Reconhecido como um dos mais importantes da América do Sul, o evento recebe amostras de vinícolas de todo o mundo e acontece sempre em anos pares, reforçando sua periodicidade e credibilidade técnica no cenário internacional. Com inscrições exclusivamente online até o dia 11 de abril, o Concurso contempla 19 categorias e chega à sua 13ª edição contando com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da Associação de Enólogos da América. O objetivo é superar as 1.037 amostras da edição anterior. O regulamento oficial e a ficha de inscrição estão disponíveis no site www.brazilwinechallenge.com.br.

Nesta edição, o Concurso passa a contemplar três novas categorias — Bebida Desalcoolizada, Vinho com grau alcoólico reduzido e Vinho Laranja — incorporadas em conformidade com as atualizações das normas da OIV para organização de concursos internacionais. A inclusão reflete uma tendência global de mercado, impulsionada pela crescente procura por bebidas com menor teor alcoólico.

As degustações do 13º Brazil Wine Challenge ocorrerão entre os dias 16 e 18 de junho, no Centro Empresarial de Bento Gonçalves, reunindo um júri internacional formado por especialistas de diferentes países. Os resultados serão divulgados, no dia 19 de junho, consagrando os vinhos que se destacarem pela qualidade, tipicidade e equilíbrio.

13º Brazil Wine Challenge abre inscrições e amplia categorias

Vinícolas de todo o mundo podem inscrever suas amostras até o dia 11 de abril



O Brazil Wine Challenge se consolidou como uma vitrine técnica e estratégica para vinhos de diferentes origens. Depois de uma edição histórica em 2024, nosso objetivo é ampliar ainda mais a participação internacional e manter o elevado padrão de avaliação, sempre alinhado às diretrizes do regulamento.



Mário Lucas Ieggli, Presidente ABE

AS CATEGORIAS DO 13º BRAZIL WINE CHALLENGE

- Vinho Branco Não Aromático
- Vinho Branco Aromático
- Vinho Rosé
- Vinho Tinto
- Vinho Laranja*
- Vinho Frisante Natural Branco
- Vinho Frisante Natural Rosé
- Vinho Frisante Natural Tinto
- Vinho Espumante Natural Branco
- Vinho Espumante Natural Rosé
- Vinho Espumante Natural Tinto
- Vinho Gaseificado
- Vinho Doce Natural
- Vinho Sob Véu de Levedura
- Vinho Licoroso
- Mistela
- Destilado Vínico
- Bebida Desalcoolizada*
- Vinho com grau alcoólico reduzido*

(*) Novas categorias



Nasce o primeiro Concurso exclusivo de suco de uva brasileiro do mundo

Iniciativa inédita da ABE valoriza tecnicamente a bebida, acompanha o crescimento do consumo no país e amplia o protagonismo da viticultura brasileira para além do vinho

No ano em que celebra cinco décadas de atuação, a ABE dá um passo histórico e lança o Concurso do Suco de Uva Brasileiro Edição 2026 — o primeiro e único Concurso no mundo dedicado exclusivamente à avaliação técnica e profissional da bebida. A iniciativa reafirma a vocação da entidade para a vanguarda e o pioneirismo, marcas presentes ao longo de sua trajetória, ao reconhecer a qualidade, estimular o consumo e fortalecer o posicionamento do suco de uva nacional.

A ação amplia o olhar da Enologia brasileira para um segmento em franca expansão. Produtores registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em conformidade com a legislação brasileira vigente, poderão inscrever suas amostras, no período de 23 de fevereiro a 13 de março de 2026.

Embora algumas poucas provas contemplem, eventualmente, a categoria de suco de uva, nenhum deles é inteiramente dedicado a esta bebida. O Concurso lançado pela ABE nasce com foco exclusivo, metodologia própria e avaliação conduzida por um painel de

degustadores especializados, consolidando um espaço técnico inédito para reconhecimento e valorização do produto.

A criação do Concurso do Suco de Uva Brasileiro reflete a relevância crescente do segmento no país. O consumo nacional da bebida registrou crescimento de 52% em 2023 em relação a 2016, alcançando cerca de 275 milhões de litros consumidos por ano no Brasil, segundo dados do MAPA. Mais do que um reflexo de mercado, o suco de uva tornou-se também uma alternativa estratégica para o fortalecimento da viticultura em diferentes estados brasileiros, ampliando oportunidades para produtores além do Rio Grande do Sul.

Ao reconhecer tecnicamente os melhores produtos, o Concurso contribui para elevar padrões de qualidade, gerar prestígio de marca e qualificar ainda mais a comunicação com o consumidor. As amostras inscritas serão avaliadas sensorialmente e poderão receber as medalhas Mérito Uva, Platina e Diamante, selos que passam a agregar valor comercial e institucional aos rótulos premiados.

Goles de saúde

Além de sua relevância econômica e cultural, o suco de uva é reconhecido por seus benefícios à saúde, o que tem impulsionado de forma consistente o consumo da bebida no Brasil. Naturalmente rico em compostos fenólicos, como flavonoides e resveratrol, o suco de uva está associado à ação antioxidante, ao auxílio na proteção cardiovascular e ao combate aos radicais livres. Estudos também relacionam o consumo regular do suco de uva integral à melhora da circulação sanguínea e ao suporte ao sistema imunológico, atributos que dialogam com a crescente busca do consumidor por alimentos naturais, funcionais e livres de álcool. Nesse contexto, a qualificação técnica do produto torna-se ainda mais relevante, reforçando a importância de critérios rigorosos de avaliação sensorial e de qualidade.

“ O suco de uva é um produto de enorme relevância para a vitivinicultura brasileira, tanto do ponto de vista econômico quanto cultural e nutricional. Criar um concurso exclusivo, com critérios técnicos e avaliação profissional, é uma forma de reconhecer quem faz bem feito, estimular a qualificação dos produtos e ampliar a percepção de valor do suco de uva nacional junto ao mercado e ao consumidor. ”

Mário Lucas Ieggli,
Presidente ABE

SERVIÇO

Inscrições e entrega das amostras:
23 de fevereiro a 13 de março de 2026

Degustação das amostras: 9 e 10
de abril de 2026

Divulgação dos resultados: 11 de
abril de 2026

Regulamento completo e link para
inscrições serão disponibilizados
no site www.enologia.org.br a
partir do dia 23 de fevereiro

Inscrições abertas para a 18ª Revista Brasileira de Viticultura e Enologia

Publicação científica recebe trabalhos ao longo de todo o ano, com prazo até 9 de abril para publicação na edição de 2026

A ABE está com inscrições abertas para o envio de trabalhos científicos e técnicos inéditos que irão compor a 18ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia (RBVE), única publicação especializada do setor no país. Os trabalhos podem ser submetidos durante todo o ano. No entanto, aqueles enviados até o dia 9 de abril de 2026 e aprovados pelo Comitê Editorial serão publicados na edição de 2026 da Revista, que será apresentada na Avaliação Nacional de Vinhos Safra 2026. Os estudos recebidos após esta data permanecerão em avaliação, por ordem de inscrição, para publicação na edição de 2027. A avaliação técnica e científica dos trabalhos é feita pelo Comitê Editorial composto por pesquisadores e profissionais de reconhecida atuação acadêmica e científica. A coordenação é do Editor-Chefe, Prof. Dr. Luciano Manfro.

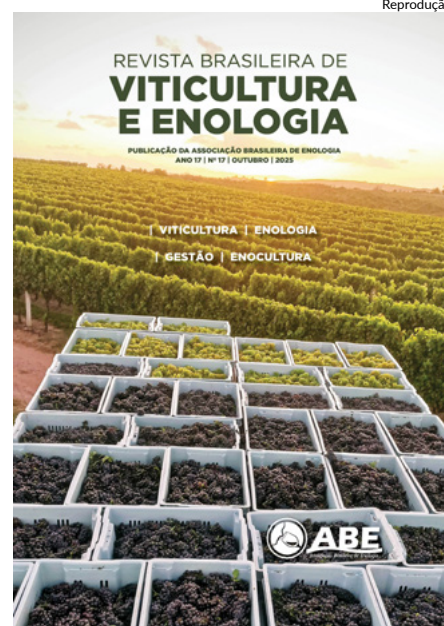
Publicar artigos em revistas científicas é fundamental para a trajetória de pesquisadores, pois valida descobertas por meio da avaliação por pares, confere credibilidade aos estudos e amplia sua visibilidade junto à comunidade acadêmica. Além disso, a publicação é um fator decisivo para a progressão na carreira, contribuindo

“ A Revista Brasileira de Vitivinicultura e Enologia é um espaço qualificado e respeitado para a divulgação de pesquisas, estudos técnicos e avanços científicos. Publicar em uma Revista com a credibilidade da ABE é fundamental para pesquisadores, professores e profissionais que dedicam seu trabalho ao desenvolvimento da vitivinicultura. Mais do que registrar resultados, a RBVE contribui para conectar a academia ao setor produtivo e para fortalecer o vinho brasileiro a partir do conhecimento.”

Mário Lucas Ieggli,
Presidente ABE

para a obtenção de bolsas, financiamentos e reconhecimento institucional. Ao disseminar conhecimento qualificado, as revistas científicas também geram impacto social e impulsionam o desenvolvimento técnico e científico de toda a área de estudo.

A Revista reúne artigos inéditos que abordam temas ligados à Enologia, Viticultura, inovação, sustentabilidade e demais áreas correlatas. As normas para submissão, critérios de avaliação e demais orientações estão disponíveis no site da ABE – <https://www.enologia.org.br/revista/>.



Reprodução

COMISSÃO ORGANIZADORA

- Enólogo Mario Lucas Ieggli
- Prof. Dr. Luciano Manfro
- Enólogo André Gasperin
- Enólogo Dario Crespi
- Enólogo Christian Bernardi
- Profa. Dra. Cláudia Alberici Stefenon
- Dra. Fernanda Spinelli
- Enólogo Ricardo Morari

COMITÊ EDITORIAL

- Prof. Dr. Luciano Manfro (Editor-Chefe)
- 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 Manfro
- Prof. Dr. Willian dos Santos Triches

50 anos da ABE serão contados em livro

Obra escrita pelo jornalista Irineu Guarnieri será lançada, em 7 de novembro, no Jantar em Comemoração ao cinquentenário e ao Dia do Enólogo



“O grande legado da ABE é a formação de uma categoria profissional de alto nível. Reconhecimento, status profissional elevado, aprendizado constante e valorização da profissão são contribuições consolidadas. A ABE já fez muito pelo vinho brasileiro, e certamente ainda fará muito mais. Recolho esta certeza das muitas entrevistas que fiz e ainda estou fazendo para o que chamo de ‘Trilogia da ABE’ - histórias que tenho a honra de poder contá-las.”

Irineu Guarnier, jornalista e escritor



Jornalista e escritor Irineu Guarnier Filho

Os 50 anos da Associação Brasileira de Enologia serão registrados em uma publicação que está em fase de produção e integra o calendário oficial das celebrações da entidade. O lançamento ocorrerá, no dia 7 de novembro, durante o Jantar em comemoração ao cinquentenário, cuja data oficial é 22 de outubro — quando também é celebrado o Dia do Enólogo.

O livro está sendo escrito pelo jornalista Irineu Guarnieri, com produção executiva da jornalista Lucinara Masiero, e nasce a partir de ampla pesquisa histórica, levantamento documental e da coleta de depoimentos de ex-presidentes, diretores, associados e lideranças que participaram — e participam — diretamente da construção da ABE, ao longo de cinco décadas.

Mais do que uma publicação comemorativa, a obra tem como propósito preservar a memória institucional da entidade e contextualizar seu papel estratégico na evolução do vinho brasileiro. Ao longo de sua trajetória, a ABE esteve diretamente ligada à qualificação dos enólogos, à promoção de

estudos e pesquisas técnicas, à organização de concursos e avaliações nacionais e internacionais e ao fortalecimento dos padrões de excelência que acompanharam o crescimento do setor vitivinícola no país.

Ao reunir relatos, documentos e marcos históricos, o livro reafirma o protagonismo da ABE na construção de uma enologia cada vez mais qualificada, conectada ao conhecimento científico e comprometida com o futuro da vitivinicultura brasileira.

Irineu Guarnier confessa que a trajetória da entidade e o papel que ela desempenha no desenvolvimento da enologia brasileira não chega a ser uma surpresa, pois para a elaboração dos livros “Avaliação Nacional de Vinhos 30 Anos” e “Um Beija-Flor no Vinhedo” (perfil profissional do fundador da ABE, o professor Firmino Splendor), ele já havia pesquisado muito sobre a história da ABE. “Mas é uma descoberta que me impressionou: a história do vinho fino brasileiro pode ser dividida - sem exagero - em antes e depois da criação da ABE, em 1976. A contribuição que a associação de enólogos deu para a evolução da qualidade do vinho nacional é de um valor inestimável. O trabalho da entidade promoveu enormes avanços qualitativos na vitivinicultura brasileira e ensinou os brasileiros a avaliar e apreciar melhor seus vinhos”, reforça. “E não apenas os brasileiros. Se hoje nossos vinhos desfrutam de grande reconhecimento internacional, muito disso se deve ao trabalho sério e essencialmente técnico, desenvolvido pela ABE nos últimos 50 anos”, ressalta.

Programa de bolsas OIV capacita a pesquisa científica para enfrentar principais desafios do setor

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) anuncia os cinco projetos de pesquisa que receberam bolsas da instituição, em 2025. Esses projetos inovadores enfrentam desafios importantes para o setor global vitivinícola, desde sustentabilidade e mudanças climáticas até inovação tecnológica e resiliência da cadeia de valor.

Os projetos de pesquisa selecionados, atualmente em andamento, enquadram-se em áreas-chave prioritárias que o programa de bolsas OIV busca explorar, incluindo: viticultura sustentável e adaptação às mudanças climáticas; inovações tecnológicas e materiais, com atenção especial à redução de carbono; resiliência da cadeia de valor vitivinícola, incluindo sustentabilidade econômica e social e comércio internacional; e informações para o consumidor, incluindo segurança e nutrição.

Como parte da implementação de seu Plano Estratégico, a OIV concede anualmente bolsas de pesquisa de curto prazo e bolsas de pesquisa de três anos voltadas para apoiar projetos científicos de alto nível em suas áreas prioritárias. Essas bolsas são destinadas à formação de pós-graduação e ao desenvolvimento de projetos estruturados que atendem ao setor global de vitivinicultura.



O financiamento dessas bolsas de pesquisa é possível graças a uma contribuição financeira de um consórcio de empresas do setor, além do próprio orçamento da OIV.

Essa contribuição complementar permite fomentar projetos ambiciosos com forte impacto científico, técnico e social, garantindo plenamente a independência da pesquisa.

Pelo terceiro ano consecutivo, o consórcio reúne Família Torres (Espanha), Mais Agrícola (Itália), Moët & Hennessy (França), Sogrape (Portugal), Viña Concha y Toro (Chile) e Yalumba Family Winemakers (Austrália). Juntamente com a OIV, esses parceiros reafirmam seu compromisso compartilhado com a pesquisa, inovação e desenvolvimento sustentável, apoiando a competitividade e resiliência futuras do setor global vitivinícola.

Este ano, nenhum brasileiro foi beneficiado, mas o programa já contemplou, por exemplo, projetos como o da Fernanda Spinelli, que serviu para a realização de seu doutorado, o que evidencia o potencial transformador da iniciativa para a formação acadêmica e o avanço da pesquisa no país, incentivando a candidatura de pesquisadores brasileiros nos próximos editais.

Beneficiários de bolsas e temas de projetos de 2025

VITICULTURA SUSTENTÁVEL

Título: Alternativas Sustentáveis ao Cobre para Plasmopara vitícola: Desvendando Interações de Videira, Microbiota-Patógeno em um Sistema de Rizotron – 15 meses

Beneficiária: Asier Camara

ADAPTAÇÃO ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

Título: Desenvolvimento e Aplicação de Sistemas Lisimétricos de Alta Resolução para Avaliar a Sensibilidade Estomática ao Estresse Hídrico em Videiras – 6 meses

Beneficiário: Felipe Ignacio Suarez Vega

RESILIÊNCIA DA CADEIA DE VALOR DA VITIVINÍCOLA

Título: Dos Genes ao Vidro: Possibilitando a Edição

do Genoma para um Futuro Sustentável do Vinho Globalmente – 12 meses

Beneficiária: Syuzanna Mosikyan

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

Título: Estratégias para Melhorar a Qualidade Sensorial e a Estabilidade dos Vinhos Desalcoólicos – 36 meses

Beneficiária: Isela Mejia Fonseca

INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

Título: Otimização de Processos Enológicos e Avaliação da Estabilidade de Vinhos Enlatados por Análise Química e Sensorial – 12 meses

Beneficiária: Inés Horcajo Abal

PALESTRA ONLINE

Vinhos que contam histórias

Integrando a programação de seus 50 anos, a ABE promove, no dia 22 de abril, a partir das 19h, a palestra 'Vinhos que contam histórias - O papel do enólogo no planejamento estratégico do produto'. O tema será conduzido pela especialista em estratégia de enoturismo e design de experiências, Patrícia Binz. O evento é gratuito e pode ser acessado pelo Canal da ABE no Youtube.

O vinho é resultado de decisões que vão além do processo de elaboração. Nasce de um conjunto de definições estratégicas que envolvem identidade, território, posicionamento e propósito, desde as etapas iniciais do planejamento do produto.

Por isso, esta palestra apresenta o enólogo como um agente estratégico e transformador, capaz de atuar ativamente na construção de uma narrativa completa e coerente, pensada desde a concepção do vinho até sua apresentação ao mercado. A partir dessa abordagem, o storytelling deixa de ser um elemento acessório e passa a integrar o próprio planejamento do produto.

Ao abordar a definição, ainda antes do lançamento da narrativa, que pode ser construída a partir de um vinho, considerando as tendências contemporâneas que influenciam marcas, experiências e o enoturismo, a palestra demonstra como essas escolhas fortalecem o posicionamento da vinícola, qualificam a vivência do público e ampliam o valor percebido do produto, indo além da excelência técnica.



Foto: Divulgação

Patrícia Binz

Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Viticultura, Vinhos e Derivados tem nova gestão

A **Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Viticultura, Vinhos e Derivados** está sob nova presidência. **Everton Milani** assume para o mandato 2026/2027. Milani é vice-presidente da Associação Gaúcha de Vinicultores (Agavi) e gerente administrativo corporativo da Tecnovin. A Portaria número 16, de 13 de fevereiro de 2026, foi publicada no Diário Oficial da União em 18 de fevereiro de 2026, data que entrou em vigor, de acordo com as atribuições do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



Foto: Reprodução IFRS



Melhor expressão aromática. Naturalmente preservada.

A combinação entre natureza e tecnologia avançada
para máxima preservação sensorial.

Fatos são o melhor argumento.



TCA
não detetável



Tecnologias
patenteadas



Sem
microesferas

Pegada de carbono
-34.8g
negativa*

Pegada de carbono
-56.4g
negativa*



amorimcorkstoppers
[amorimcork.com](https://www.amorimcork.com)

AMORIM CORK

* Produto standard. Para mais informações, acesse aos nossos certificados de Pegada de Carbono:
<https://www.amorimcork.com/pt/sustentabilidade/estudos-e-certificados/>

Distribuidor oficial **PROVIN**
 provinbrasil +55 54 98166-3149