



INFORMATIVO

ABE

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 94 | Junho 2017

Impresso
Especial

Nº 9912277130 - DR/RS
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE ENOLOGIA
...CORREIOS...



Avaliação Nacional
de Vinhos
Safra 2017



Fotos: Jeferson Soldi

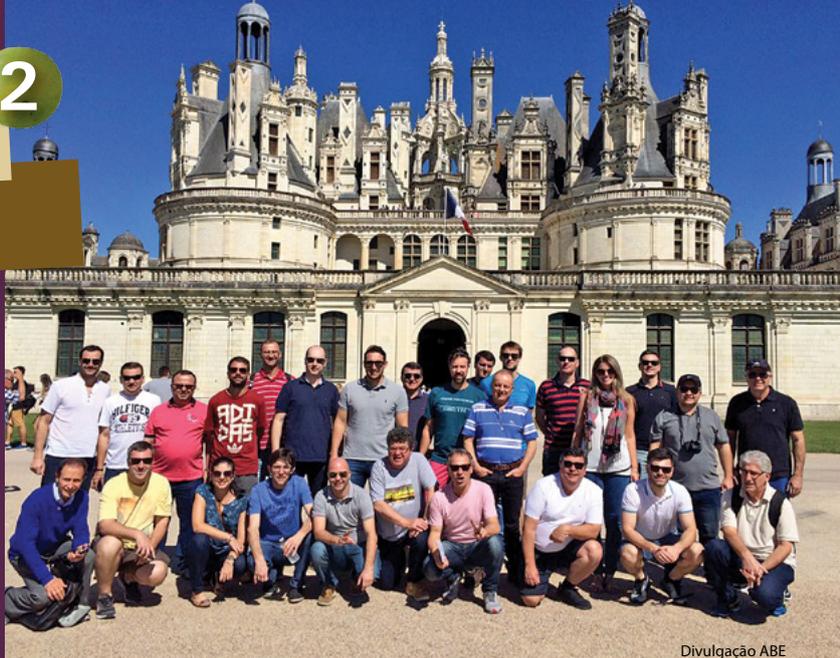


Destques da Safra 2017 serão conhecidos em setembro



Conhecimento além da taça

Uma equipe de 26 enólogos associados a ABE, nos dias 3 a 17 de junho, realizou uma viagem técnica a França, visitando as mais importantes regiões da vitivinicultura daquele país. Os enólogos percorreram diversos trajetos das regiões produtoras para conhecer as peculiaridades e novas tecnologias desenvolvidas. Os profissionais visitaram Bordeaux, Saint-Émilion, Cognac, Vale do Loire, Cheverny, Reims, Epernay e Paris em busca de novos conhecimentos para aplicar na produção vitivinícola brasileira. A viagem foi organizada pela ABE, com apoio das empresas Laffort, Perdomini, Vêneto Mercantil, Seguin Moreau e Trianon.



Divulgação ABE

Degustações



Fotos: Divulgação ABE



Os enólogos Luciano Vian e João Carlos Taffarel, diretores da ABE, tornaram o dia 31 de março mais doce para os participantes da 85ª Sessão de Degustação promovida pela Associação. Isso porque o encontro, realizado no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves, apresentou uma degustação vertical de vinhos doces naturais, produzidos na Região de Rivesaltes, ícones do Sul da França.



No dia 31 de maio, o diretor da ABE, enólogo André Larentis, conduziu a 87ª Sessão de Degustação, reunindo vinhos tintos produzidos na região de Ribera del Duero, na Espanha. O encontro ocorreu no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves.



Uma "Seleção de Cortes Tintos", destacados no Brazil Wine Challenge, concurso realizado em agosto do ano passado, foi o tema da 86ª Sessão de Degustação, ocorrida no dia 19 de abril, na Sala de Degustação da Vinícola Miolo, no Vale dos Vinhedos. Na oportunidade, os enólogos e diretores da ABE, Daniel Salvador e Michel Zignani, apresentaram as particularidades de diferentes bebidas e terroirs.



A 88ª Sessão de Degustação, realizada no dia 22 de junho, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, seguiu a temática "McLaren Vale - Austrália, muito além do Shiraz". O encontro foi ministrado pelo enólogo Vagner de Vargas Marchi.

INFORMATIVO ABE

Edição: Conceitocom Brasil
 Jornalista Responsável:
 Lucinara Masiero - MTB 16.950
 Diagramação: Vania M. Basso
 Revisão: Sérgio Foletto
 Impressão: Fórmula Prática
 Tiragem: 1000 exemplares
 Distribuição Gratuita



Rua Matheus Valduga, 143 | São Bento
 95700-000 | Bento Gonçalves | RS
 Fone/Fax (54) 3452-6289 / 3451-2277
www.enologia.org.br
enologia@enologia.org.br

DIRETORIA GESTÃO 2017-2018: Presidente: **Edegar Scortegagna** | Vice-Presidente: **André Peres Júnior** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Gabriel Carissimi** | 1º Secretário: **Luciano Vian** | 2º Secretário: **Leocir Bottega** | Diretor Social: **Christian Bernardi** | Diretor Cultural: **Samuel Cervi** | Diretores de Eventos: **Daniel Salvador** e **Gregório Salton** | Diretores de Degustação: **Juliano Daniel Perin** e **Gilberto Simonaggio** | Diretores Técnicos em Viticultura: **André Gasperin** e **João Carlos Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **Michel Zignani** e **André Larentis** | Secretárias: **Eliane Ceveira** e **Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

ANV Safra 2017

será no dia 23 de setembro



Jefferson Soldi

25
anos

Avaliação Nacional
de Vinhos
Safra 2017

Maior evento do setor vitivinícola brasileiro, a Avaliação Nacional de Vinhos chega à 25ª edição para degustar as amostras mais representativas da Safra 2017. O grande momento do vinho brasileiro ocorrerá no Pavilhão E do Parque de Eventos de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, quando os 30% mais representativos em cada uma das cinco categorias serão apresentados a cerca de 850 apreciadores. A Avaliação é promovida pela Associação Brasileira de Enologia (ABE) e conta com a coordenação técnica da Embrapa Uva e Vinho.

Para o presidente da ABE, enólogo Edegar Scortegagna, esta deverá ser uma Avaliação de notoriedade, pois “2017 está sendo um ano muito importante para a imagem do vinho brasileiro. A qualidade da safra se confirmou com uma matéria-prima muito boa e, assim, elaboramos produtos de alta qualidade”, comenta. Outro ponto forte, segundo Scortegagna é que, neste ano, a ABE comemora a 25ª edição da Avaliação. “Certamente, será o momento de mostrarmos o que temos de melhor. No mundo competitivo em que vivemos, poder mostrar cada vez mais a qualidade dos nossos vinhos é sempre motivo para comemoração”, finaliza.

Para a Avaliação, são aceitos vinhos

de variedades *vitis vinifera*, secos, 100% varietais, da safra 2017, pertencentes a um lote representativo de pelo menos 4 mil litros. Encerradas as inscrições para as vinícolas garantirem a participação dos seus ‘tesouros’, período ocorrido de 23 de maio a 23 de junho, a próxima etapa será a coleta de amostras, realizada por funcionários da Embrapa e/ou membro da diretoria da ABE, prevista para começar, no dia 17 de julho.

A terceira fase envolverá cerca de 120 enólogos, que participarão da Degustação de Seleção no Laboratório de Análises Sensoriais da Embrapa Uva e Vinho, durante o mês de agosto. Às cegas, eles avaliarão cada amostra e o resultado somente será anunciado, no

dia 23 de setembro, no Pavilhão E do Parque de Eventos de Bento Gonçalves. O público poderá degustar 16 amostras selecionadas, provando, na taça, a representatividade da Safra 2017. As inscrições para os apreciadores abrirão somente no final de agosto.

Categorias de Amostras

BRANCOS FINOS SECOS NÃO AROMÁTICOS

BRANCOS FINOS SECOS AROMÁTICOS

TINTOS FINOS SECOS

TINTOS FINOS SECOS JOVENS

VINHO BASE PARA ESPUMANTE

PATROCÍNIO

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

Bento
SERRA GAÚCHA - BRASIL
Pura Inspiração



TRIANON
COSE

ICAS
BRASIL

Bradesco

SPA DO VINHO
CONDOMÍNIO VITIVINÍCOLA

VENETO

Scholle IPN

verallia

AEB

FACCHIN
IMPORT & EXPORT

MASILVA BRASIL
WEINCOOP

ALTIERI

AMAZON
GROUP

CORTICEIRA PAULISTA
IMPORTADORA Ltda. FABRICANTE

RELVAS
PORTUGAL

sindivinhors

50
FENAVINHO

APOIO
INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul
Campus Bento Gonçalves

unipampa
Universidade Federal de Pampa

COORDENAÇÃO TÉCNICA
Embrapa
Uva e Vinho

REALIZAÇÃO
ABE
Associação Brasileira de Enologia



Lucinara Masiero/Conceito.com Brasil

Assembleia aprova contas

No dia 24 de abril, foi realizada a Assembleia Geral Ordinária da ABE, na sede da União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), em Bento Gonçalves. O encontro pautou a aprovação de contas por meio da apreciação do Relatório Anual, do Balanço e das Contas da Diretoria, relativos ao exercício anterior, além de assuntos diversos.

Nova diretoria regional

A ABE tem nova diretoria regional na Campanha e na Serra do Sudeste. A equipe é formada pelos enólogos Marcos Gabbardo (diretor) e Angela Rossi Marcon (vice-diretora). A dupla focará em reforçar a aproximação da entidade com os profissionais da região.



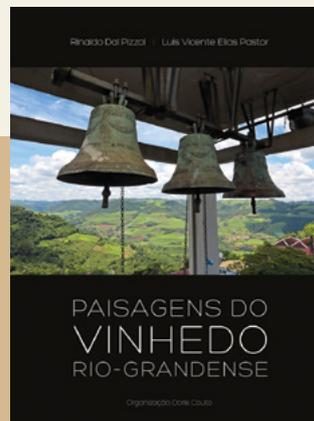
Divulgação ABE

Vinhedos gaúchos em foco

Para entender a paisagem do vinhedo como patrimônio cultural e como ela pode se converter em recurso complementar do turismo, primeiro é preciso haver uma nova imagem do conceito de 'patrimônio'. Foi com essa premissa que o antropólogo e pesquisador da cultura do vinho, Dr. Luis Vicente Elias Pastor, ministrou a palestra "Paisagem do Vinhedo Rio-Grandense: um Patrimônio Cultural", no dia 27 de abril, no auditório da Embrapa Uva e Vinho. A realização do evento foi uma parceria entre a ABE e o Instituto R. Dal Pizzol.



Augusto Vasconcelos/Conceito.com Brasil



Divulgação

Separados pelo Oceano Atlântico, mas unidos pelo amor e respeito à cultura do vinho, Rinaldo Dal Pizzol e Luís Vicente Elias Pastor escreveram, a quatro mãos, a obra "Paisagens do Vinhedo Rio-Grandense", lançada em junho do ano passado, sem a pretensão de colecionar prêmios. No entanto, o reconhecimento veio naturalmente, diante da originalidade e qualidade do livro, que foi premiado pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), com sede em Paris (França), na categoria Vinhos e Territórios.

Capacitação

A ABE, em parceria com o Ibravin, promoveu um workshop sobre a IN 05 e 17, com o objetivo de capacitar responsáveis técnicos de vinícolas sobre a Instrução Normativa nº 17, de 23/06/2015, especificamente sobre memorial descritivo e Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000, sobre boas práticas, ambas IN's do MAPA, com carga horária de 8 horas. Os cursos foram realizados, em Bento Gonçalves, nos dias 8 e 15 de maio, no auditório da Embrapa Uva e Vinho e, nos dias 16 e 17 de maio, na Vinícola Luiz Argenta.



Divulgação ABE



Gilmar Gomes



Comprovados os benefícios da uva e seus derivados

O III Simpósio Internacional Vinho e Saúde, realizado de 1º a 3 de junho na Fundação Casa das Artes, em Bento Gonçalves, encerrou comemorando as pesquisas que reforçam os benefícios da uva e seus derivados, não só para a nutrição como também na prevenção, proteção e combate a doenças que afligem o ser humano.

Com cerca de 200 participantes da comunidade científica, ligados aos setores da saúde e do setor vitivinícola, além de palestrantes de cinco países, a programação encerrou com a mesa redonda “Como a descoberta dos benefícios dos derivados da uva à saúde promove uma reação em cadeia?”. Ao final, os organizadores firmaram compromisso de retomar o evento, daqui a três anos, possibilitando o desenvolvimento e apresentação de novos estudos ligados ao tema.

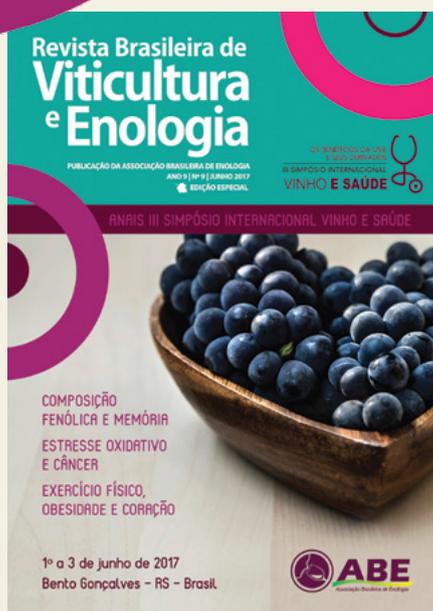
“Estamos descobrindo cada vez mais motivos para pesquisar esses produtos, não apenas por questões científicas, mas também por envolver aspectos econômicos e sociais. O suco e o vinho podem

integrar estratégias para melhorar a saúde das pessoas”, resumiu a biomédica Caroline Dani, presidente do Simpósio.

Para o chefe-geral da Embrapa Uva e Vinho, Mauro Zanus, investir nesse campo de investigação é a chave para a segurança e expansão da cadeia produtiva. “As informações interferem nas escolhas dos consumidores, provocando uma reação em cadeia. Os consumidores gostam de comer e beber aquilo que lhes faz bem”, avalia.

Carlos Paviani, diretor de Relações Institucionais do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), acredita que os reflexos passam por diferentes etapas antes de atingirem especificamente os consumidores. “A reação em cadeia está ligada a três campos: científico, comunicação e socioeconômico. A pesquisa gera novas pesquisas, e eventos como esse geram novas perguntas”, comenta.

O III Simpósio foi uma realização do Ibravin, com apoio da Associação Brasileira de Enologia (ABE), da Embrapa Uva e Vinho, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), Fundação do Ministério da Educação (MEC) e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (Fapergs).



Publicação dos Anais

Neste ano, a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, juntamente com o III Simpósio Internacional Vinho e Saúde, lançou uma edição especial, somente em versão digital, contendo os Anais do evento. O download pode ser feito no site da ABE (www.enologia.com.br).

▶ REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA

A 9ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia recebeu 30 artigos para submissão, que já estão sendo avaliados pelo comitê editorial. A publicação, contendo todos os trabalhos, será divulgada no dia 23 de setembro, durante a 25ª Avaliação Nacional de Vinhos. A revista, orientada pelo editor-chefe Dr. Alberto Miele, é a única publicação técnica brasileira que alimenta o setor, atraindo novos pesquisadores e áreas estudadas.

X Velcorin®

Uma boa escolha!



Uma solução altamente eficaz para a estabilização microbiológica a frio

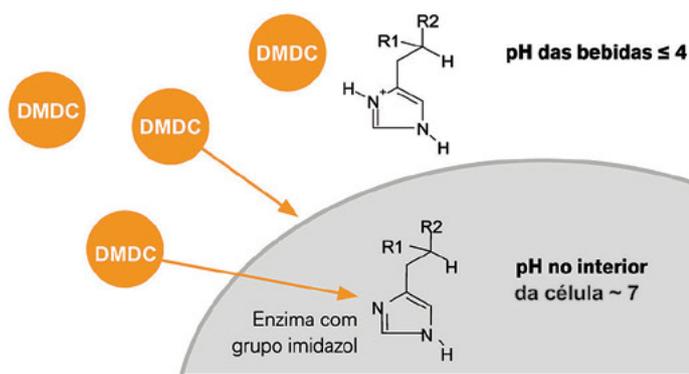
Utilização benéfica e eficaz

A situação é clara: os consumidores exigem novidades constantes no que diz respeito às variedades de sabores. São, em particular, os fabricantes que atribuem grande importância para que suas bebidas mantenham um sabor autêntico e natural e confiam no Velcorin® - por bons motivos.

O que é o Velcorin®

Composição:	Dimetil Dicarbonato (DMDC)
DMDC (titulação pot.):	99,8%
Descrição do produto:	Líquido incolor
Ponto de solidificação:	17°C (líquido sub-resfriado)
Densidade:	1,25 g/cm³

Como atua o Velcorin®



O Velcorin® penetra na célula e inibe as enzimas, o que faz com que os microrganismos sejam eliminados. Depois de adicionado à bebida, o Velcorin® decompõe-se rapidamente em insignificantes quantidades de metanol e dióxido de carbono. Desta forma, sabor, aroma e cor mantêm-se inalterados para uma verdadeira degustação. O Velcorin® pode ser aplicado em diferentes tipos de bebidas como vinhos, sucos, refrigerantes e bebidas mistas, e é compatível com todas as embalagens, como: vidro, PET ou bag-in-box.

Ampla gama de aplicações

- Bebidas com ou sem gás, vinhos, sucos ou que contenham suco de fruta.
- Bebidas isotônicas
- Chás gelados
- Águas aromatizadas

Vantagens oferecidas pelo Velcorin®

- Qualidade com uma grande eficácia
- Sem impacto no sabor
- Decomposição em componentes naturais
- Eficiente em termos de custos
- Compatível com todos os tipos de embalagens
- Certificação Halal & Kosher
- Vasto aconselhamento técnico de aplicação



Velcorin® DT Touch Tecnologia de dosagem

Consulte-nos sobre a disponibilidade do equipamento dosador de Velcorin.



Matriz: Flores da Cunha - RS

Via Vêneto 151

Fone/Fax: 54 3297.6200 | 54 98111.1200

Filial: Bento Gonçalves - RS

Rua Getúlio Vargas 181

Fone/Fax: 54 3453.1200 | 54 98114.1200

