



INFORMATIVO
ABE
Associação Brasileira de Enologia



EDIÇÃO ON-LINE 10 | JULHO 2026

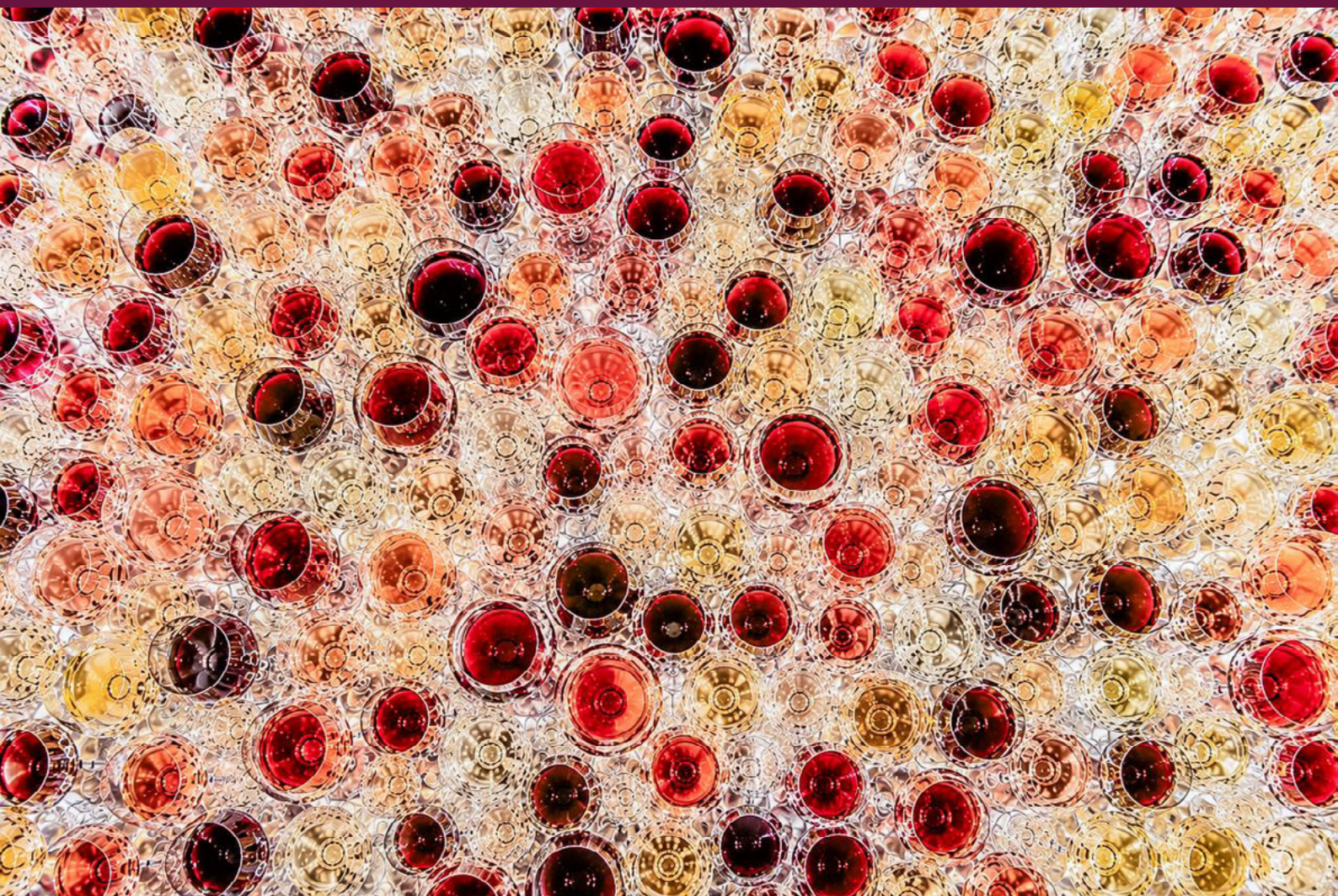


Foto: Jefferson Soldi

BRAZIL WINE CHALLENGE MAIS AMOSTRAS, MAIS PAÍSES, MAIS PRÊMIOS

Páginas 4, 5 e 6

AGORA É A VEZ DA AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

Inscrições abertas para vinícolas de todo o país. Página 7

CONHECIMENTO QUE SE VIVE NA TAÇA

Explorar novos terroirs, compreender diferentes técnicas de elaboração e conhecer estilos de produção faz parte da missão da ABE de promover a qualificação contínua da Enologia brasileira. Por meio de degustações, encontros e experiências técnicas, a entidade aproxima seus associados de produtos e profissionais, incentivando a atualização, o intercâmbio de conhecimentos e o aperfeiçoamento sensorial.

Espumantes Sur Lie I

O professor de Enologia da Unipampa e Diretor Regional da ABE, na Campanha Gaúcha, Marcos Gabbardo, conduziu a 132ª Degustação Temática, no dia 29 de abril, no Restaurante El Chivo – Parrilla e Bar, em Dom Pedrito. O tema foi Espumantes Sur Lie.

Foto: Divulgação



Mulheres em SP

A Degustação conduzida por Elas, que já é tradição na Serra Gaúcha, este ano ganhou um novo destino brasileiro. Depois do encontro, dia 18 de março, na Vinícola Cristofoli, em Bento Gonçalves, foi a vez de nove enólogas conduzirem a experiência, coordenadas pela diretora regional, Aline Mabel, na Vinícola Amana, em Espírito Santo do Pinhal (SP), no dia 27 de março.

Foto: Divulgação



Espumantes Sur Lie II

Dia 8 de maio, a Regional Sudeste da ABE realizou a 133ª Degustação Temática com rótulos de espumantes sur lie. Conduzido pelo Diretor Regional da ABE, Lucas do Amaral e pelo Enólogo do Ano 2025, Fábio Góes, o encontro reuniu associados, na sede da Vinícola Góes, em São Roque (SP).

Foto: Divulgação



INFORMATIVO
ABE
EDIÇÃO 10 ON-LINE
JULHO 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 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**

Vinhos vulcânicos das Ilhas Canárias foram tema de Masterclass da ABE

A ABE promoveu, no dia 18 de junho, a Masterclass “Vinhos das Ilhas Canárias: Território Vulcânico e Variedades Únicas”, reunindo associados para uma imersão em uma das regiões vitivinícolas mais singulares do mundo. Conduzida por Manoel Capotte Perés e José Luiz Gonzáles, a atividade apresentou as características dos vinhos elaborados em solos de origem vulcânica, destacando a influência do terroir, das variedades autóctones e das técnicas de cultivo que conferem identidade e autenticidade aos rótulos produzidos no arquipélago espanhol.

Degustando com o Programa de Extensão de Práticas Sensoriais



Foto: Divulgação

No dia 09 de junho, a ABE reuniu associados para participar da 134ª Degustação Temática ‘Vinhos Experimentais de uvas Piwi’. Conduzido por Bruno Cisilotto, o encontro aconteceu na Sala de Degustação da Vinícola-Escola no IFRS. A experiência foi proporcionada através do Programa de Extensão de Práticas Sensoriais (PEPS) em uma iniciativa do IFRS Campus Bento Gonçalves, de forma exclusiva aos associados da ABE. O programa promove a difusão de conhecimentos técnicos, científicos e culturais, englobando a capacitação em análise sensorial de alimentos e bebidas, bem como práticas de hospitalidade e enogastronomia. Ele integra formação técnica, cultura e sustentabilidade, promovendo eventos, workshops e minicursos práticos focados na comunidade local. Sendo uma referência regional na Serra Gaúcha, o programa possui forte atuação na região de Bento Gonçalves, oferecendo atividades gratuitas ou de baixo custo voltadas à Educação Sensorial (Aprimoramento da percepção de aromas, sabores e texturas), Capacitação Profissional e Gastronômica (Oficinas de mixologia, elaboração de coquetéis, degustação e harmonização) e Hospitalidade e Turismo (Valorização enogastronômica local). As ações práticas e workshops costumam ocorrer em espaços estruturados, como a Vinícola-Escola.

Foto: Divulgação



Bioacidificação com Leveduras

O uso de leveduras para Bioacidificação foi o tema abordado no encontro online promovido pela ABE em 29 de abril, em parceria com a Provin. Com foco em inovação enológica, o Diretor Técnico da Laffort para a América do Sul, Fernando Córdova, falou sobre o controle natural de pH e acidez em vinhos com o uso de leveduras para bioacidificação. O evento foi mais uma edição do Enociência Online da Provin.



Fenavinho 2027 já tem data definida

Mais do que celebrar o vinho, a Fenavinho reafirma, a cada edição, seu papel na preservação da cultura da imigração italiana, na valorização da identidade de Bento Gonçalves e na promoção do vinho brasileiro. Depois de reunir mais de 282 mil visitantes juntamente com a ExpoBento, entre os dias 4 e 14 de junho, a 20ª edição encerrou sua programação já anunciando o próximo encontro: a 21ª Fenavinho acontecerá, de 27 de maio a 6 de junho de 2027.

A Coordenadora da 21ª Fenavinho, Ana Maria de Paris Possamai, destacou iniciativas como o livreto escolar voltado à valorização da história da festa, os Jogos Coloniais e a mudança de local do tradicional Vinho Encanado e do Desfile Cultural.

A Fenavinho também coroou sua nova corte: a Imperatriz do Vinho Alana Foresti e as Damas de Honra Jéssica Bellé e Bianca Dall Agnol, que terão a missão de representar a festa, até a próxima edição.



13º Brazil Wine Challenge confere 53 Grande Ouro em edição recorde

Maior edição da história do Concurso reuniu 1.127 amostras de 19 países

Foto: Jefferson Soldi



A decisão da ABE de elevar em um ponto a nota mínima exigida para cada categoria de premiação tornou a conquista de medalhas ainda mais seletiva no 13º Brazil Wine Challenge (BWC). Mesmo diante de critérios mais rigorosos — com a Medalha Grande Ouro passando a ser concedida apenas para amostras com 94 pontos ou mais — os produtos inscritos alcançaram desempenho suficiente para preencher integralmente a cota de 30% de premiados permitida pelo regulamento. O resultado evidenciou um cenário de excelência, com 53 Medalhas Grande Ouro e 322 Ouro, totalizando 375 premiações para 160 vinícolas de 13 países. O Brasil arrematou 241 prêmios, sendo 28 Grande Ouro.

Realizado entre os dias 16 e 19 de junho, no Centro Empresarial de Bento Gonçalves, o BWC é o único Concurso do Brasil com a chancela da OIV. Nesta edição — a maior da história — foram 1.127 amostras

inscritas provenientes de 19 países, avaliadas às cegas por um painel formado por 91 especialistas de nove nacionalidades, ao longo de 12 horas de degustação. A edição consolida o Brazil Wine Challenge entre os mais importantes concursos da América Latina e reforça sua credibilidade junto ao mercado internacional.

Para o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Iggli, os resultados refletem a evolução contínua da qualidade dos vinhos e espumantes submetidos às mais rigorosas avaliações internacionais.

A dimensão internacional do Concurso também se refletiu na composição do júri. Os 91 degustadores vieram do Brasil, Argentina, Bolívia, Chile, Espanha, Estados Unidos, França, Portugal e Uruguai, reunindo enólogos, sommeliers, jornalistas especializados, pesquisadores e profissionais reconhecidos do setor. Entre eles, 21 mulheres integraram

o painel de avaliação, presença que reforça a crescente participação feminina nos espaços de decisão e análise técnica da vitivinicultura. A edição também contou com a presença da delegada da OIV, Fernanda Spinelli, responsável por acompanhar e verificar o cumprimento dos critérios exigidos pela entidade internacional. “A patronagem da OIV não se resume a uma chancela institucional. Todo o concurso é avaliado por um comitê executivo da organização e deve atender rigorosos critérios relacionados à composição das mesas de degustação, número de especialistas por painel, quantidade de amostras avaliadas, metodologia de pontuação, condições da sala de degustação e temperatura de serviço dos produtos, entre outros”, ressalta.

O resultado completo do 13º Brazil Wine Challenge está disponível no site www.enologia.org.br.

OS 53 GRANDE OURO (acima de 94 pontos)

ÁFRICA DO SUL (01)

1. Stellenbosch Hills Bushvine Pinotage 2020 - Domno do Brasil Ind. e Com. de Bebidas

ARGENTINA (03)

2. Cultor La Naissance Malbec 2024 - Cultor Wines
3. Renacer Cabernet Franc 2022 - Bodega Renacer/ Miolo Wine Group
4. Finca Rivadavia Bonarda Gran Reserva 2023 - Vinícola Basso

BRASIL (28)

5. Protótipo de Corte Tinto 2024 - Campo de Estrelas (Vieiras/MG)
6. Mantis Cabernet Sauvignon 2020 - Casa Geraldo (Andradas/MG)
7. Casa Valduga 130 anos D.O.V.V. Espumante Extra Brut - Casa Valduga Vinhos Finos (Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS)
8. Casa Valduga Brandy XV - Casa Valduga Vinhos Finos (Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS)
9. Casa Valduga Gran Chardonnay D.O. 2023 - Casa Valduga Vinhos Finos (Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS)
10. Casa Valduga Terroir Chardonnay 2024 - Casa Valduga Vinhos Finos (Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS)
11. La Fleur Sauvignon Blanc 2025 - Casa Vinet (Amparo/SP)
12. Cave Antiga Vinho Licoroso 2002 - Cave Antiga Vitivinícola (Farroupilha/RS)
13. Garibaldi VG Espumante Brut Rosé - Cooperativa Vinícola Garibaldi (Garibaldi/RS)
14. Armando Winemaker Teroldego 2020 - Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo (Garibaldi/RS)
15. Miolo Sebrumo 2022 - Vinícola Seival/Miolo Wine Group (Candiota/RS)
16. Miolo Vinhas Velhas 2022 - Vinícola Almadén/Miolo Wine Group (Santana do Livramento/RS)
17. Aliança Espumante Moscatel Rosé 2026 - Nova Aliança Vinícola Cooperativa (Flores da Cunha/RS)
18. Dialeto 2022 - Oma Sena Vinhos (Brasília/DF)
19. Casacorba Espumante Brut - Vinhos Casacorba (Nova Roma do Sul/RS)
20. Merlot Memorável 2020 - Vinhos Don Laurindo (Vale dos Vinhedos - Garibaldi/RS)
21. Felício Tinto 2024 - Vinícola Alma Mineira (Senador José Bento/MG)
22. Battistello Reserva Cabernet Franc 2020 - Vinícola Battistello (Vale dos Vinhedos - Garibaldi/RS)
23. Monumental Syrah 2023 - Vinícola Brasília (Brasília/DF)
24. Casa Perini Vintage Barriquê Espumante Brut 2023 - Vinícola Casa Perini (Farroupilha/RS)
25. Davo Syrah 2023 - Vinícola Davo's Vinhos e Espumantes (Ribeirão Branco/SP)
26. Don Guerino Cemento 2023 - Vinícola Don Guerino (Alto Feliz/RS)



27. Don Guerino Le Franc 2023 - Vinícola Don Guerino (Alto Feliz/RS)
28. Don Guerino Monteolivo Merlot & Cabernet Franc 2023 - Vinícola Don Guerino (Alto Feliz/RS)
29. Gazzaro Passaporte Check-in - Vinícola Gazzaro (Flores da Cunha/RS)
30. Valmarino Espumante Blanc de Noir Brut 2021 - Vinícola Valmarino (Pinto Bandeira/RS)
31. Jolimont Intendente 2018 - Vitivinícola Jolimont (Canela/RS)
32. Campo Largo Freeze Frisante Natural Rosé 2026 - Zanlorenzi Bebidas (Campo Largo/PR)

BULGÁRIA (01)

33. Melnik 55 2022 - Winelands Importadora

CHILE (04)

34. Orolonco 2021 - Don Raul Wine
35. Aromo Reserva Privada Sauvignon Blanc 2025 - Viña Aromo
36. Dogma Gran Reserva Marselan & Carménère 2023 - Viña Aromo
37. Por Três - Vinícola Geisse

ESPANHA (04)

38. Gallo Doble Malvasia 2024 - Alejandro Chana
39. Flor de Chasna Blanco Dulce Natural 2023 - Bodega Comarcal Cumbres de Abona
40. Milagro de Magmasia Selecccion 2023 - Bodega Erupcion
41. Boliche Blanco Viliariego 2024 - Eidan Bodegas

ITÁLIA (02)

42. Primitivo Di Manduria Papale Linea Oro Dop 2017 - Domno do Brasil Ind. e Com. de Bebidas
43. Brunello di Montalcino Domini Toscani 2018 - Vinícola Casa Perini

PORTUGAL (09)

44. Adega de Pegões Alicante Bouschet 2021 - Adega de Pegões
45. Adega de Pegões Merlot 2018 - Adega de Pegões
46. Papo Amarelo Grande Escolha Tinto 2021 - Adega de Pegões
47. Casa Ermelinda Freitas Moscatel de Setúbal Superior 2010 - Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
48. Casa Ermelinda Freitas Syrah Reserva 2023 - Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
49. Dona Ermelinda Moscatel Roxo de Setúbal 2014 - Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
50. Vinha do Torrão Reserva Tinto 2023 - Casa Ermelinda Freitas - Vinho
51. Sacrifício Grande Reserva 2024 - Gonçalo Carapeto
52. Canto da Vinha Tinto 2024 - SIVAC - Sociedade Ideal de Vinhos de Aveiras de Cima

URUGUAI (01)

53. Cruz del Sur Tannat 2022 - Bodega Piccardo

PREMIAÇÕES POR PAÍSES

África do Sul	01 Grande Ouro e 02 Ouro
Alemanha	01 Ouro
Argentina	03 Grande Ouro e 06 Ouro
Austrália	01 Ouro
Bolívia	03 Ouro
Brasil	28 Grande Ouro e 213 Ouro
Bulgária	01 Grande Ouro
Chile	04 Grande Ouro e 34 Ouro
Espanha	04 Grande Ouro e 15 Ouro
França	04 Ouro
Itália	02 Grande Ouro e 04 Ouro
Portugal	09 Grande Ouro e 20 Ouro
Uruguai	01 Grande Ouro e 19 Ouro



PREMIAÇÕES BRASILEIRAS POR ESTADO

RS	168
SP	15
MG	13
DF	12
PE	08
SC	06
GO	06
AC	04
RJ	04
PR	04
BA	01
TOTAL	241



PATROCÍNIO:



Apoio



Termo de Colaboração - FPE nº 4837/2022



CHEGOU O MOMENTO DA AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS SAFRA 2026

Em um ano histórico, marcado pelas comemorações dos 50 anos da ABE, pelo inédito Concurso do Suco Brasileiro e pela maior edição do Brazil Wine Challenge, a entidade abre inscrições para seu principal evento

A Associação Brasileira de Enologia (ABE) abriu as inscrições para a XXXIV Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2026, edição que integra a programação comemorativa dos 50 anos da entidade. Em um ano especialmente representativo para a vitivinicultura brasileira, a ABE já realizou, de forma inédita no mundo, o Concurso do Suco de Uva Brasileiro e promoveu a maior edição da história do Brazil Wine Challenge. Agora, a entidade volta suas atenções para aquele que é considerado seu principal e mais tradicional evento: a Avaliação Nacional de Vinhos. As inscrições seguem abertas até o dia 15 de julho e podem ser realizadas pelo site da Avaliação Nacional de Vinhos: <https://anvinhos.com.br/conta/amostras>.

Realizada desde 1993, a Avaliação Nacional de Vinhos é reconhecida como a maior degustação de vinhos de uma mesma safra do mundo. Ao longo de mais de três décadas, tornou-se um dos principais registros da evolução da vitivinicultura brasileira, acompanhando a transformação do setor, a consolidação de novos terroirs e a crescente diversidade da produção nacional. Se, durante muitos anos, a representatividade esteve concentrada nas regiões tradicionais, as edições mais recentes revelam a ascensão de novos polos vitivinícolas, com



Foto: Jefferson Soldi

vinhos oriundos de diferentes estados brasileiros, figurando entre os 30% mais representativos de cada categoria e, inclusive, entre as 16 amostras que simbolizam a safra. Mais do que selecionar vinhos, a Avaliação Nacional de Vinhos documenta a história, a inovação e a expansão da vitivinicultura brasileira.

Para o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Iggli, a Avaliação Nacional de Vinhos é construída por quem faz a vitivinicultura brasileira todos os dias. “Convido as vinícolas de todo o Brasil a participarem desta edição tão especial, que celebra os 50 anos da ABE. A Avaliação Nacional de Vinhos é o maior evento do vinho brasileiro e uma vitrine da diversidade, da qualidade e da evolução da nossa produção. Hoje, a vitivinicultura está presente em 16 estados brasileiros, com terroirs cada vez mais distintos e identidades próprias. Queremos que essa

riqueza esteja representada na Safra 2026, mostrando ao país a força, a diversidade e o momento extraordinário que vive o vinho brasileiro.”

Nesta edição, podem ser inscritos vinhos finos secos da Safra 2026, elaborados com variedades *Vitis vinifera*, distribuídos em seis categorias: Base para Espumante, Brancos Não Aromáticos, Brancos Aromáticos, Rosés, Tintos Jovens e Tintos. O regulamento também contempla vinhos elaborados com uvas de 2025, em regiões brasileiras de dupla poda e viticultura tropical.

A ABE reforça que a Avaliação Nacional de Vinhos não é um concurso e não estabelece ranking entre os vinhos participantes. Os 16 vinhos apresentados ao público são definidos, por regulamento, como representativos da safra brasileira em avaliação, compondo um painel que expressa a diversidade, a qualidade e a identidade da produção nacional.

A partir de agosto, a ABE inicia a coleta das amostras diretamente nas vinícolas participantes. Já a Degustação de Seleção, etapa 100% técnica que irá definir os vinhos representativos da Safra 2026, será realizada em setembro. A venda de ingressos para o público apreciador participar do grande evento, no dia 17 de outubro, em Bento Gonçalves, será pelo site da ABE, a partir das 9 horas, do dia 11 de agosto.

REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA

Artigos científicos da RBVE entram em fase de avaliação técnica e editorial

Comitê Editorial da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia analisa trabalhos inéditos que poderão integrar a edição de 2026 da publicação da ABE

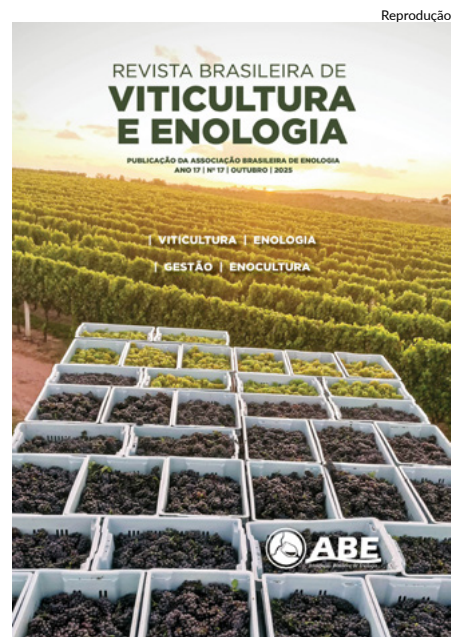
Encerrado o período de submissão dos trabalhos destinados à edição de 2026 da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia (RBVE), a ABE inicia agora uma das etapas mais importantes do processo editorial: a avaliação técnica e científica dos artigos recebidos. Reconhecida como a única publicação especializada do setor no Brasil, a Revista reúne pesquisas inéditas que contribuem para o desenvolvimento da vitivinicultura nacional.

Os trabalhos passam por criteriosa análise do Comitê Editorial, formado por pesquisadores e profissionais de reconhecida atuação acadêmica e científica, sob a coordenação do Editor-Chefe, Prof. Dr. Luciano Manfro. O processo considera critérios como relevância científica, originalidade, rigor metodológico e contribuição para o avanço do conhecimento nas áreas de Viticultura, Enologia, inovação, sustentabilidade e demais temas relacionados ao setor.

Para o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Ieggli, a etapa de avaliação reforça o compromisso da entidade com a qualidade científica da publicação. “A RBVE consolidou-se como uma referência nacional na difusão do conhecimento aplicado à vitivinicultura. O rigor adotado na seleção dos trabalhos garante que a revista continue sendo um espaço de excelência para pesquisadores, professores, estudantes e profissionais que contribuem para a evolução do setor”, destaca.

Publicada anualmente, a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia tem como propósito aproximar a pesquisa científica do setor produtivo, difundindo estudos capazes de gerar inovação, qualificação técnica e desenvolvimento para a cadeia vitivinícola brasileira. A edição de 2026 será lançada durante a Avaliação Nacional de Vinhos Safra 2026.

Os trabalhos submetidos após o encerramento do prazo seguem sendo recebidos pela ABE e permanecem em avaliação, por ordem de inscrição, para publicação na edição de 2027 da 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

Livro dos 50 anos da ABE reúne grandes marcas do vinho brasileiro

Obra que será lançada em novembro conta com o patrocínio de importantes marcas da vitivinicultura

A história da Associação Brasileira de Enologia ABE começou a ser escrita, há cinco décadas, por um grupo de profissionais que acreditava no conhecimento como ferramenta para transformar a vitivinicultura brasileira. Agora, essa trajetória ganha forma em um livro que irá preservar a memória da entidade e da própria evolução do vinho brasileiro. A publicação, que integra a programação comemorativa dos 50 anos da ABE, já reúne o apoio de empresas que também ajudaram a construir essa história.

Confirmaram patrocínio à obra o Centro da Indústria e Comércio de Bento Gonçalves (CIC-BG), Cooperativa Vinícola Aurora, Cooperativa Vinícola Garibaldi, Cooperativa Vinícola São João, Inner Editora, Miolo Wine Group, Tecnovin do Brasil e Vinícola Salton. O livro, assinado pelo jornalista e escritor Irineu Guarnier Filho, será lançado no dia 7 de novembro, durante o Jantar em Comemoração ao Dia do Enólogo e aos 50 anos da ABE.



Mais do que registrar fatos e datas, a publicação pretende contar como a Enologia brasileira evoluiu ao longo das últimas cinco décadas, reunindo depoimentos, imagens, documentos históricos e bastidores que marcaram a trajetória da entidade e de seus protagonistas. Ex-presidentes, enólogos, pesquisadores e profissionais ligados à vitivinicultura estão sendo entrevistados para compor uma narrativa que resgata momentos decisivos para o desenvolvimento do setor.

Para o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas leggli, o apoio recebido demonstra que preservar a memória também é uma forma de investir no futuro. “Ficamos muito felizes em contar com empresas que fazem parte da história da vitivinicultura brasileira e que compreenderam a importância de registrar esse legado. Este livro não será apenas a história da ABE, mas um documento que ajudará as próximas gerações a entender como a Enologia brasileira se desenvolveu e conquistou o reconhecimento que possui hoje.”



UMA NOITE PARA BRINDAR A HISTÓRIA, AS CONQUISTAS E O FUTURO DA ENOLOGIA BRASILEIRA

SAVE THE DATE

Baile **50 ANOS** da ABE

| 07 de novembro

| Hotel Boulevard

Directo del Viñedo 2026 reúne enólogos de seis países para apresentar panorama da safra latino-americana

Encontro promovido pela Associação de Enólogos da América será realizado, no dia 22 de julho, com transmissão aberta pelo YouTube

Os desafios e as características da vindima 2026 em seis importantes países produtores de vinho da América Latina estarão em pauta no Directo del Viñedo 2026 em Latinoamérica, que será realizado, no dia 22 de julho, reunindo enólogos da Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Peru e Uruguai. Promovido pela Associação de Enólogos da América, o encontro será transmitido ao vivo pelo canal da Associação Brasileira de Enologia (ABE), no YouTube, permitindo que profissionais do setor, estudantes, apreciadores e consumidores acompanhem um panorama técnico da safra em diferentes terroirs do continente.

Os enólogos que participam desta edição são: da Argentina, Daniel Omar Buono; da Bolívia, Fernando Galarza Castellano; do Brasil, Vagner de Vargas Marchi; do Chile, Irina Diaz Galvez; do Peru, Gina Maria Vazallo Valleumbro; e do Uruguai, Nicolas Monfor, que serão mediados pelo coordenador da Associação de Enólogos da América, Dirceu Scottá. “Cada safra conta uma história diferente. Reunir enólogos de seis países para compartilhar essa realidade permite construir conhecimento,

fortalecer a integração da enologia latino-americana e mostrar como a diversidade de nossos terroirs se transforma em vinhos de identidade e qualidade reconhecidas”, destaca Scottá.

Criado em 2021, durante a pandemia, o Directo del Viñedo consolidou-se como um espaço de integração entre os profissionais da vitivinicultura latino-americana. A cada edição, os representantes de cada país compartilham informações sobre as condições climáticas da safra, o comportamento dos vinhedos, os desafios enfrentados durante o ciclo produtivo e as perspectivas para os vinhos que chegarão ao mercado.

O Brasil participa mais uma vez do encontro, reforçando seu compromisso com a integração técnica entre os países produtores e com a difusão do conhecimento sobre a vitivinicultura latino-americana. Para o presidente da ABE, enólogo Mário Lucas Ilegli, o evento fortalece o intercâmbio de informações e aproxima profissionais e consumidores da realidade vivida em cada região produtora. “Poucas oportunidades



Dirceu Scottá

permitem acompanhar, em um único encontro, a leitura técnica da safra feita por enólogos de diferentes países. O Directo del Viñedo aproxima o público desse conhecimento, ajuda a compreender como nasce a identidade dos vinhos e evidencia a importância do trabalho desenvolvido no vinhedo e na elaboração de cada safra”, ressalta o presidente da ABE.

O encontro oferece aos consumidores uma visão antecipada do perfil dos vinhos da safra 2026, mostrando como fatores climáticos, manejo dos vinhedos e decisões enológicas influenciam diretamente a identidade dos produtos elaborados em cada país.

O evento é aberto ao público.

📅 22 de Julio

📺 En vivo YouTube ABE

🕒 ARG, BRA e URU 19:00
CHI e BOL 18:00
PER 17:00



GESTÃO COMPLETA PARA VINÍCOLAS: DO VINHEDO À GARRAFA.



REDLINE
SOFTWARE VITIVINÍCOLA

Mais que controle, inteligência para cada etapa do seu vinho.

O REDLINE conecta vinhedo, produção e mercado em uma única plataforma inteligente. Controle custos, acompanhe indicadores e tome decisões assertivas – tudo em tempo real.



ACOMPANHAMENTO

da produção em qualquer
lugar, via dispositivos
móveis



MAIOR

RENTABILIDADE

e menos desperdícios



INDICADORES

CLAROS

para tomadas
de decisão assertivas



LEVE SUA VINÍCOLA AO MUNDO DA **INOVAÇÃO E TECNOLOGIA.**



ACESSE: WWW.REDLINE-ERP.COM/PT/



@redline_brasil @transfertec.enologia