



INFORMATIVO

# ABE

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 95 | Outubro 2017

Impresso Especial

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



## DIVERSIDADE, A MARCA DOS VINHOS DO BRASIL

Espectacular, a 25ª Avaliação Nacional de Vinhos repetiu o sucesso dos últimos anos, reunindo cerca de mil pessoas que têm em comum o gosto pelo vinho. Páginas 2, 4 e 5

X CONCURSO  
*Espumante*  
Brasileira

Uma janela  
para o mundo

Enólogo do  
Ano 2017 será  
conhecido dia 27

# As 25 safras da maior degustação de vinhos do mundo



Jefferson Soldi

**Edegar Scortegagna**  
Presidente ABE



O ano era 1993. O evento começou singelo, porém autêntico. A pretensão, esta sim, não era pequena. Os primeiros 'goles' de um evento, que viria a tornar-se o maior momento do vinho brasileiro, foram dados por 160 apreciadores de vinhos. Eles provaram na taça a qualidade daquela safra. Eram 42 amostras de 18 vinícolas. A experiência foi única e caiu no gosto do setor e da opinião pública, atraindo olhares muito além dos vinhedos gaúchos. Desde aquele dia, a Associação Brasileira de Enologia (ABE) teve certeza de que estava no caminho certo.

O pequeno evento, que começou a divulgar os vinhos do Brasil de maneira tímida, tornou-se a maior degustação de vinhos de uma safra do mundo. Nesses 25 anos, 5.849 amostras foram degustadas por mais de um milhão de enólogos. A representatividade de cada safra, ano a ano, compartilhada na taça com mais de 16 mil apreciadores de todo o Brasil e do mundo, coloca a nossa Avaliação como um evento único no planeta.

Hoje, a Avaliação Nacional de Vinhos segue cada vez mais grandiosa, reunindo quase mil pessoas para degustar as 16 amostras mais representativas da safra. São pessoas de todas as partes do Brasil e do mundo, profissionais de diversas áreas e dos mais diversos estilos, mas com uma coisa em comum: o gosto pelo vinho. Assim, uma vez por ano, a Avaliação cumpre também o papel de aproximar as pessoas, fazer novas amizades e fortalecer laços. Um poder que somente o vinho exerce.

Como uma janela para o mundo, a Avaliação Nacional de Vinhos expressa a imagem do vinho brasileiro com legitimidade. O evento é reconhecido por sua proximidade com a cadeia produtiva da uva e do vinho, de modo que contribui para que a produção do vinho brasileiro evolua em qualidade, tecnologia e reconhecimento. Portanto, um dos legados da Avaliação é nortear produtores e enólogos na escolha de variedades de uvas, técnicas de elaboração e lançamento de produtos.

Sabemos que todo vinho tem marca. Para nós, a marca da dedicação de um enólogo. Assim é a Avaliação Nacional de Vinhos. Um evento que carrega a marca do vinho brasileiro. Nós, da Associação Brasileira de Enologia, nos unimos e evoluímos ao longo do tempo. São 40 anos bem vividos e, continuamos conservados; preservamos muitos dos nossos aromas. Evoluímos para nos tornarmos um exemplar cheio de tipicidade institucional. Assim, criamos e maturamos a Avaliação Nacional de Vinhos, sendo decisivos na evolução qualitativa da bebida no Brasil. Fizemos isso porque somos os enólogos de um país que é, por natureza, vários países.

Somos os enólogos do Brasil, da Associação Brasileira de Enologia, da Avaliação Nacional de Vinhos. Saúde! Vida longa ao vinho brasileiro!

## De olho no aquecimento global

“Tendências das mudanças climáticas na produção de uvas e na concentração do potencial de álcool em vinhos italianos”. Este foi o tema abordado pela PhD em Biotecnologia Microbiana, da Universidade de Perugia, a italiana Giuseppina Paspinello. Pesquisadora da Universidade de Bologna, no Departamento de Ciências Agrícolas e de Alimentos, é co-autora de mais de 90 artigos científicos, dos quais 65 foram publicados em revistas internacionais. Depois de ter participado da 25ª Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2017, no dia 23 de setembro, como comentarista, Giuseppina ministrou a palestra, no dia 25 de setembro, no auditório da Embrapa Uva e Vinho, chamando a atenção para a influência do aquecimento global na



Lucinara Masiero / Conceitocom Brasil

produção da uva e do vinho.

O presidente da ABE, Edegar Scortegagna, destaca que o assunto não vem recebendo importância no Brasil. Entretanto, na Europa, as preocupações são muitas e, há dezenas de anos, a temática vem sendo estudada com seriedade. “Esta palestra veio em boa hora, para nos deixar atentos a todas essas mudanças. Precisamos, mais do que nunca, prestar atenção e tentar entender o que está

acontecendo. Certamente, para alguns países ou regiões, vai ser benéfico no curto prazo e para outras vai ser um grande problema. É para isso que precisamos ficar atentos, pois, a cada ano que passa, observamos, nitidamente, as mudanças climáticas”, ressalta o presidente.

### 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](http://www.enologia.org.br)  
[enologia@enologia.org.br](mailto: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** | Diretoria Regional Centro-Sul: **Átila Zavarise** e **Anderson de César** | Diretoria Regional Campanha e Serra do Sudeste: **Marcos Gabbardo** e **Ângela Rossi Marcon** | Secretárias: **Eliane Cerveira** e **Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**



X CONCURSO  
*Espumante*  
Brasileira

# Janela para o mundo

## Júri degustará espumantes de diferentes regiões do país

O 10º Concurso do Espumante Brasileiro será realizado de 18 a 20 de outubro, integrando a programação da Fenachamp 2017, em Garibaldi (RS), a Capital Brasileira do Espumante. “Este concurso evidencia a expertise e vocação do Brasil na elaboração de um produto que, hoje, é reconhecido internacionalmente como um dos mais expressivos do mundo”, destaca o presidente da ABE, enólogo Edegar Scortegagna.

Durante dois dias, um júri formado por enólogos, sommeliers e jornalistas especializados degustará o desempenho do espumante brasileiro. O resultado será compartilhado com o mundo, configurando-se como um excelente parâmetro para o mercado consumidor, tanto interno quanto externo.

Podem participar espumantes naturais, provenientes de uvas vitis viníferas, obtidos a partir dos diferentes métodos, que estejam sendo comercializados normalmente pelas empresas. Os espumantes serão



Jefferson Soldi

degustados às cegas, seguindo normas internacionais, dentro de suas categorias: espumantes de segunda fermentação (charmat e tradicional) e espumantes de primeira fermentação (moscatéis). O concurso segue as normas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e da União Internacional de Enólogos (UIOE). As degustações serão realizadas na Câmara da Indústria e Comércio de Garibaldi (CIC). A expectativa é que esta 10ª edição supere a adesão de 2015, quando foram registradas

264 amostras de 70 vinícolas de 10 regiões produtoras do Brasil.

Serão premiados com Grande Medalha de Ouro, Medalha de Ouro, Medalha de Prata e Medalha de Bronze os melhores espumantes classificados por categoria, respeitando o limite de 30% dos inscritos.

A divulgação dos resultados e entrega das medalhas ocorrerá, em coquetel que será realizado na noite de 20 de outubro, no CTG Sentinela da Serra, no Parque da Fenachamp.

### PRÊMIO DESTAQUE

O 10º Concurso do Espumante Brasileiro segue o formato da edição anterior, prevendo uma distinção especial concedida a espumantes que se sobressaírem em suas categorias. Será realizada uma degustação, de preferência entre os produtos que conquistarem Medalha de Ouro e melhores medianas, a fim de destacar o que tiver maior preferência dos jurados.

PATROCÍNIO

**IBRAVIN**  
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DE AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E TRIBUTAÇÃO  
Torneio de Fermento Nº 098-2017 - FENACHAMP 2017

**SECRETARIA DE VIAGEM, ANÁLISE  
E CULTURA**  
Secretaria do Turismo e Cultura

**FENACHAMP**  
Feira do Espumante Brasileiro

**CAIXA**

**TRIANON**  
CORK

**ICAS**  
BRASIL

**VENETO**

**Scholle IPN**

**verallia**

**AEB**  
IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY

**FACCHIN**  
IMPORT & EXPORT

**MASILVA BRASIL**  
WINE & CORK

**ALTIERI**

**AMAZON**  
GROUP

**CORTICEIRA PAULISTA**  
IMPORTADORA Ltda. FABRICANTE

**RELVAS**  
PORTUGAL

**Oxford**  
CRYSTAL

APOIO  
**CIC**  
GARIBALDI

REALIZAÇÃO  
**ABE**  
Associação Brasileira de Enologia



# A qualidade dos vinhos brasileiros na maior degustação do planeta

Diversidade brasileira pode ser conferida por cerca de mil pessoas na degustação das 16 amostras mais representativas da Safra 2017

**A** maior degustação de vinhos de uma safra do mundo chegou à sua 25ª edição. Cerca de mil pessoas de todo o Brasil e do exterior degustaram as 16 amostras mais representativas de vinhos brasileiros da Safra 2017, no momento mais aguardado pelo setor vitivinícola. A 25ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2017 foi realizada, no dia 23 de setembro, por iniciativa da ABE.

Com 327 amostras, inscritas por 59 vinícolas de seis estados brasileiros (Bahia, Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo), esta foi a maior Avaliação dos últimos quatro anos. O ranking dos 30% mais representativos, ou seja, 103 vinhos, foi anunciado, ao final do evento, como resultado da

degustação de seleção realizada, durante o mês de agosto, por 118 enólogos, que, às cegas, seguiram normas internacionais, sob a coordenação da Embrapa Uva e Vinho. Dentre este seleto grupo, 16 vinhos foram selecionados entre os mais representativos para serem degustados pelo grande público, na maior celebração dos vinhos do Brasil.

O evento também foi marcado pelo brinde dos 25 anos da Avaliação Nacional de Vinhos, compartilhado por todos os presentes. E, como todos os anos, a Avaliação surpreendeu os participantes, dentro e fora da taça. A atração final ficou por conta da Banda Cabelo Cacheado com o talento de Laura Dalmás, participante do The Voice Brasil 2016.



Fotos: Jefferson Soldi

*Serviço do vinho, mais uma vez foi um show*



*Avaliação mostrou a diversidade dos vinhos brasileiros*

  
Avaliação Nacional  
de Vinhos  
Safra 2017

## NÚMEROS DA 25ª AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS

- Amostras inscritas: 327
- Vinícolas participantes: 59
- Time da Degustação de Seleção: 118 enólogos
- Participantes: 850 apreciadores de sete países (Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Itália, Japão e Uruguai). Do Brasil, compareceram enófilos de 10 estados (Bahia, Ceará, Minas Gerais, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Sergipe e São Paulo), além do Distrito Federal
- Painel de comentaristas: 15 convidados de quatro países (Argentina, Brasil, Itália e Japão) e um apreciador sorteado entre o público (Odila Armbruster de Moraes - SBAV-SP)
- Serviço do vinho: 105 alunos dos cursos de Viticultura e Enologia do IFRS - Campus Bento, IFSC - Campus Urupema e Unipampa
- Amostras degustadas: 16
- Garrafas servidas: 1.440 (90 de cada)
- Em 25 edições, 16.317 apreciadores e 5.849 amostras



Fotos: Jefferson Soldi



# 16 amostras degustadas e seus comentaristas

## Categoria Vinho Base para Espumante

Chardonnay/Riesling Itálico	Chandon (Garibaldi-RS)	Flávio Zílio	Brasil
Chardonnay	Casa Valduga (Bento Gonçalves-RS)	Junko Iwamoto	Japão
Chardonnay	Domno do Brasil (Garibaldi-RS)	Álvaro César Galvão	Brasil

## Categoria Branco Fino Seco Não Aromático

Riesling Itálico	Cooperativa Aurora (Bento Gonçalves-RS)	Fabiana Gonçalves Mignot	Brasil
Chardonnay	Vinícola Almadén (Santana do Livramento-RS)	Danio Braga	Brasil
Chardonnay	Vinícola Cave de Pedra (Bento Gonçalves-RS)	Maria Regina Ferreto Flores	Brasil

## Categoria Branco Fino Seco Aromático

Sauvignon Blanc	Vinícola Fazenda Santa Rita (Vacaria-RS)	Alessandra Kianek	Brasil
Moscato Giallo	Cooperativa Vinícola São João (Farrroupilha-RS)	Odila Armbruster de Moraes	Brasil

## Categoria Tinto Fino Seco Jovem

Cabernet Franc	Vinícola Salton (Bento Gonçalves-RS)	Márcia Monteiro	Brasil
----------------	--------------------------------------	-----------------	--------

## Categoria Tinto Fino Seco

Petit Syrah	Luiz Argenta Vinhos Finos (Flores da Cunha-RS)	Paulo Brammer	Brasil
Merlot	Casa Perini (Farrroupilha-RS)	Ivane Maria Remus Fávero	Brasil
Merlot	Miolo Wine Group (Bento Gonçalves-RS)	Daniel Scola	Brasil
Cabernet Franc	Giacomin Indústria de Bebidas / Vinhos		
	Hortência (Flores da Cunha-RS)	Giuseppina Paola Parpinello	Itália
Malbec	Vinícola Almaúnica (Bento Gonçalves-RS)	Cecília Aldaz	Argentina
Cabernet Sauvignon	Guatambu Estância do Vinho (Dom Pedrito-RS)	Protásio Lemos da Luz	Brasil
Tannat	Don Guerino Vinhos e Espumantes (Alto Feliz-RS)	Mauro Celso Zanús	Brasil

## Andréia Debon e Maria Regina Flores recebem o Troféu Vitis

A presença da mulher está cada vez mais forte no setor vitivinícola brasileiro. O reconhecimento da dedicação, do talento e da sensibilidade na promoção do vinho brasileiro, foi expressado pela ABE, que, neste ano, homenageou duas mulheres com o Troféu Vitis: a jornalista e sommelier Andréia Debon e a enóloga e empresária Maria Regina Flores.

O Troféu Vitis Amigo do Vinho Brasileiro 2017 coube à editora da Revista Bon Vivant, com sede em Flores da Cunha (RS), maior

produtor de vinhos do Brasil. Como sommelier e jornalista, Andréia participa de degustações e concursos de vinhos, no Brasil e no exterior.

A enóloga Maria Regina Ferreto Flores recebeu o Troféu Vitis Enológico 2017. Com uma trajetória, que iniciou ainda em 1973, quando integrou a turma do curso de Viticultura e Enologia da Escola Agrotécnica Federal, Maria Regina seguiu seus estudos em Mendoza, na Argentina. De 1984 a 1995, foi enóloga-chefe da Cooperativa Vinícola Aurora e, hoje, é diretora da LNF Latino Americana.



Edegar Scortegagna entregou o troféu para as homenageadas

PATROCÍNIO



# Viagem pelo mundo através dos vinhos



Arquivo ABE

## Um passeio pelos malbecs argentinos

A viagem pelo mundo, através dos vinhos, tem levado enólogos associados a ABE a degustar diferentes procedências, ampliando seus conhecimentos em torno da bebida. No dia 19 de julho, 35 enólogos participaram da 89ª Sessão de Degustação com o tema 'Vinhos Malbec Argentinos'. Os enólogos Gregório Salton e Gilberto Simonaggio conduziram o encontro sensorial, realizado na Sala de Degustação da Vinícola Salton, em Bento Gonçalves, que encerrou com um jantar.



Arquivo ABE

## Ice Wine Canadense guiou a Sessão de Degustação de número 90

Da Argentina, a ABE seguiu para o Canadá, com a degustação sobre "Ice Wine Canadense", que reuniu 26 enólogos. A 90ª Sessão de Degustação, conduzida pelo enólogo Daniel Salvador, foi realizada, no dia 1º de setembro, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves.



Arquivo ABE

## 14 vinhos de variedades resistentes

A ABE, juntamente com a Embrapa Uva e Vinho e em parceria com a Vivai Cooperativi Rauscedo, realizou, no dia 12 de setembro, uma degustação sobre "Vinhos de Variedades Resistentes". Quatorze vinhos foram degustados por 20 enólogos, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho. Eles participaram da degustação conduzida por Stefano Battistella, engenheiro agrônomo e gerente internacional da Vivai. Após, realizaram uma visita técnica ao vinhedo experimental. Entre os degustados: Cabernet Volos, Cabernet Eidos, Merlot Khorus, Merlot Kanthus, Sauvignon Kretos, Sauvignon Rytos, Julius | Soreli, Fleurtai e, como padrão, as variedades convencionais: Sauvignon Blanc CI 178, Tocai Friulano, Merlot R5 e Cabernet R5.

## Fenachamp: 15 dias para celebrar o espumante brasileiro

A Fenachamp 2017 acontece, de 5 a 29 de outubro, em Garibaldi, a Capital Brasileira do Espumante, sempre às sextas, sábados e domingos, além do feriado de 12 de outubro. A Festa do Espumante Brasileiro terá, entre outras atrações, a presença de espumantes apresentados por vinícolas da região, shows musicais e culturais e o sabrage coletivo, que integrou as edições do Guinness Book, de 2013 e 2015.

A expectativa dos organizadores é que a Fenachamp 2017 atraia mais de 70 mil visitantes. Um dos principais objetivos da festa é promover a bebida que hoje é reconhecida mundialmente. Em razão disso, e integrando a programação paralela, acontece a 10ª edição do Concurso do Espumante Brasileiro, promovido pela ABE, de 18 a 20 de outubro.

Esta é a 15ª edição da Fenachamp, criada em 1979, com a realização do 1º Festival Colonial Italiano. São 36 anos de uma história dedicada a enaltecer a bebida e a cultura que a cerca. Porém, essa história é muito mais antiga. A Fenachamp é a concretização de um sonho que iniciou em 1913, quando Garibaldi realizou a 1ª Exposição de Uvas da Região Serrana. Naquele ano, Manoel Peterlongo elaborou o primeiro espumante brasileiro, dando início à história da bebida no país.

## Afonso Hamm lidera Frente Parlamentar de apoio à vitivinicultura

O deputado federal Afonso Hamm passa a liderar a Frente Parlamentar de Defesa e Valorização da Produção Nacional de Uvas, Vinhos, Espumantes e Derivados. A posse do parlamentar gaúcho ocorreu, no dia 27 de setembro, em Brasília, reunindo 150 pessoas, entre dirigentes do setor, políticos e representantes do Mapa, MDIC, Fazenda, Conab, Embrapa e Sebrae. Hamm dará continuidade ao trabalho para a redução da tributação dos vinhos e implantação do cadastro. O governador José Ivo Sartori, o presidente da Câmara dos Deputados, Rodrigo Maia, e os senadores gaúchos, Ana Amélia Lemos e Lasier Martins, prestigiaram o ato.



Divulgação

# Um brinde aos enólogos brasileiros

## ABE organiza festa e ultima preparativos para o Enólogo do Ano 2017

Treze enólogos brasileiros já foram homenageados com o prêmio Enólogo do Ano, uma distinção que a ABE concede, desde 2004, ao profissional que se destaca por sua trajetória, no ano em curso. A escolha é feita pelos próprios associados por meio de votação online, no site da entidade. Este ano, o Enólogo do Ano 2017 será conhecido, no dia 27 de outubro, data que a entidade reúne seus associados para celebrar o Dia do Enólogo.

A festa será realizada no Salão Sauvignon, no Dall'Onder Grande Hotel, em Bento Gonçalves.

A distinção foi criada com o objetivo de enaltecer o profissional que, durante sua trajetória, soube conduzir seu trabalho, não só qualificando o vinho, mas aportando ao mundo do vinho algo a mais. Como parte da homenagem, a entidade premia o enólogo que obtiver a maior votação com uma viagem, a fim de visitar uma feira do

setor, de modo a ampliar e atualizar seus conhecimentos.

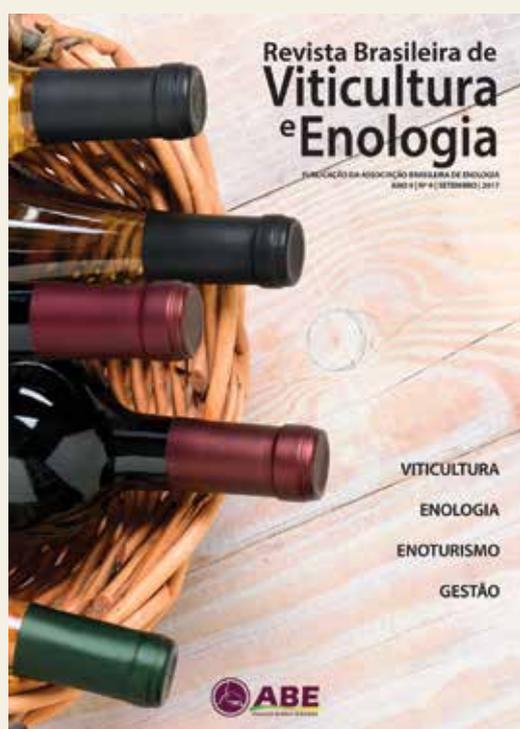
Cada associado poderá manifestar sua opinião para eleger o Enólogo do Ano com base nos seguintes critérios: formação em Enologia e Viticultura; trabalho em prol do profissional de Enologia; cinco anos de experiência como enólogo; estar exercendo a atividade; possuir atuação setorial; trabalho com inovação tecnológica e ser associado da ABE há, no mínimo, três anos.



Flávio Zílio recebendo o prêmio do então presidente da ABE, Juliano Perin

### Histórico de homenagens

Enólogo do Ano 2004	Antônio Czarnobay
Enólogo do Ano 2005	Gilberto Pedrucci
Enólogo do Ano 2006	Firmino Splendor
Enólogo do Ano 2007	Adriano Miolo
Enólogo do Ano 2008	Ismar Pasini
Enólogo do Ano 2009	Nauro José Morbini
Enólogo do Ano 2010	Lucindo Copat
Enólogo do Ano 2011	Daniel Dalla Valle
Enólogo do Ano 2012	Dirceu Scottá
Enólogo do Ano 2013	Juliano Perin
Enólogo do Ano 2014	Delto Garibaldi
Enólogo do Ano 2015	Christian Bernardi
Enólogo do Ano 2016	Flávio Zílio



## Revista Brasileira de Viticultura e Enologia Lançada 9ª edição

Em 130 páginas, a 9ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia traz 15 trabalhos inéditos nas áreas da Viticultura, Enologia, Turismo e Gestão. O conteúdo científico foi colocado nas mãos dos profissionais da cadeia produtiva da uva e do vinho, no dia 23 de setembro, quando a publicação foi apresentada, durante a 25ª Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2017 e, agora, será distribuído para todo quadro social da ABE, além de universidades, escolas e associações de enólogos de outros países, bem como institutos de pesquisa e demais instituições de ensino.

Editada pela ABE, desde 2009, a Revista acaba de romper a barreira dos 100 artigos. Única no país, a publicação técnica já soma 108 trabalhos inéditos, estando presente no âmbito do estudo, além de ser uma vitrine para pesquisadores ávidos por novas descobertas. "Assim como o vinho evolui, dia após dia, nós, enólogos, também precisamos evoluir enquanto profissionais da arte de transformar a uva em vinho. Esta edição é mais uma ferramenta que a Associação Brasileira de Enologia coloca nas mãos dos profissionais que atuam no setor", destaca o presidente da ABE, enólogo Edegar Scortegagna, que reforça a importância da publicação para fomentar a pesquisa e alimentar o conhecimento de quem, de alguma forma, está intimamente ligado à cadeia produtiva da uva e do vinho.

Das áreas iniciais de Viticultura e Enologia, a publicação foi ampliando horizontes e traz, neste número, um trabalho na área do Turismo e dois em Gestão. Flexível e aberta aos

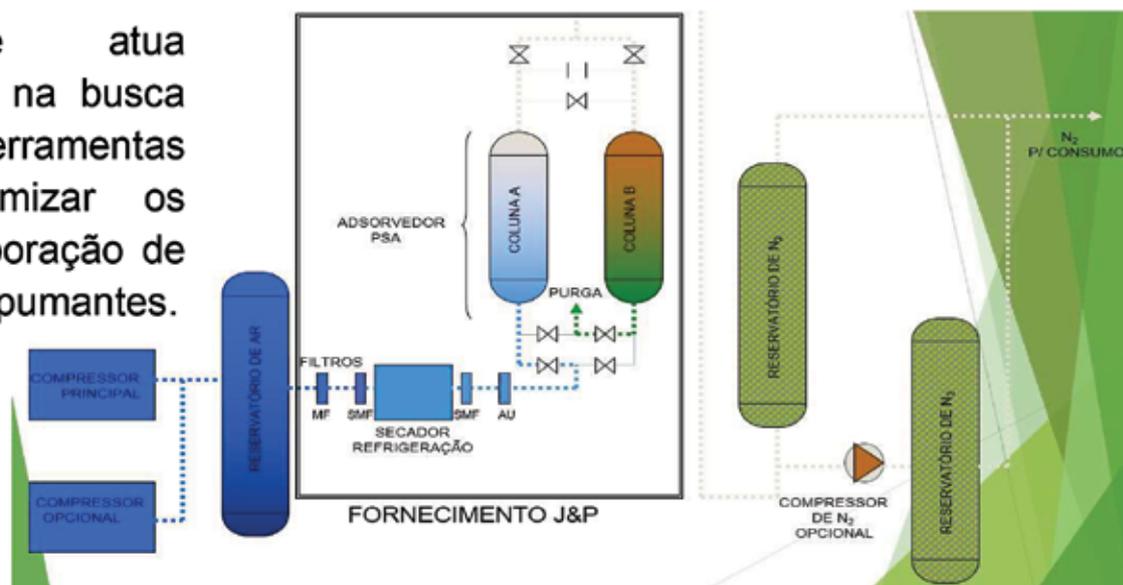
movimentos do mercado, a Revista Brasileira de Viticultura e Enologia é o espelho do que vem ocorrendo no setor. O desenvolvimento do enoturismo é um dos exemplos, o que amplia a importância da atividade no meio. A necessidade de uma gestão eficiente, com envolvimento, inclusive, do enólogo, cada vez mais multifuncional, expõe outra área de estudo. Assim, a entidade vai construindo um acervo de pesquisas altamente relevantes para a prática do enólogo no vinhedo, na cantina, no marketing e na área comercial.

Com periodicidade anual e tiragem de 2,5 mil exemplares, a publicação é orientada pelo editor-chefe Dr. Alberto Miele. O PDF das edições anteriores pode ser acessado no site [www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br).

## A elaboração de um grande vinho passa por aqui

A **Biotecsul** está de mãos dadas com o vinho brasileiro há 12 anos, trazendo avanços tecnológicos que estão alicerçados na escolha acurada do que há de melhor na enologia mundial.

Nossa equipe atua permanentemente na busca incessante por ferramentas capazes de otimizar os processos de elaboração de sucos, vinhos e espumantes.



Devido aos ideais comuns, estamos iniciando nossa mais recente parceria com a empresa **Janus & Pergher**, presente no mercado de gases industriais desde 1993, para disponibilizar os avanços em **geradores de nitrogênio** para a indústria vinícola.

### Principais Vantagens do Gerador Janus & Pergher

- Partidas e paradas automáticas em função do consumo
  - Funcionamento totalmente automático
    - Fácil instalação e manutenção
    - Fábrica Nacional
    - Peças e reposições nacionais
- Garantia de 1 ano e assistência técnica em todo o país
- Treinamento específico para manutenção e operação

**Consulte-nos!**

(54) 99972 -2002  
(54) 99983-0742  
(54) 99681-3704