



INFORMATIVO

# ABE

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 93 | Fevereiro 2017

Impresso Especial

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



sumário

## Viticultura

- 10 Impactos das mudanças climáticas sobre a viticultura na região do Circuito das Frutas, São Paulo
- 18 Eficiência fotossintética em videira sobre porta-enxertos submetidos à salinidade
- 26 Manejo do dossel e raleio de cachos na videira Syrah em safra de inverno
- 34 Composição química das uvas Cabernet Sauvignon e Merlot sob cobertura plástica em Santa Catarina

## Enologia

- 44 Caracterização e estabilidade da composição fenólica de vinhos tropicais brasileiros Tempranillo e Ruby Cabernet
- 52 Avaliação da incorporação de água exógena em sucos de uva elaborados por panela extratora
- 58 Caracterização físico-química dos vinhos espumantes, de Chardonnay e Vermentino, na Serra Catarinense
- 66 Influência climática em mostos e vinhos da safra 2015
- 74 Composição aromática de espumantes rosés brasileiros
- 82 Efeito de diferentes clarificantes proteicos sobre as características cromáticas e composição fenólica de vinho Merlot
- 90 Influência da maturação das uvas no perfil sensorial de espumantes brasileiros
- 98 Utilização de fragmentos de madeira na evolução de variáveis fenólicas e sensoriais num vinho tinto

## Mercado

- 108 O vinho nas relações internacionais: conflitos e negociações comerciais
- 116 Dinâmica da cadeia de valor do vinho orgânico

## Legislação

- 124 Comparativo dos regulamentos de uso e controles de indicações geográficas de vinhos do Brasil e Itália

## Enoturismo

- 132 Diagnóstico do enoturismo na região dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina

# Último mês

# para inscrições

REVISTA BRASILEIRA DE  
VITICULTURA E ENOLOGIA

Página 3

Chefe-geral da Embrapa Uva e Vinho, Mauro Zanus, avalia a Safra 2017

Página 2

Enólogo Valter Marzarotto fala sobre aditivos e coadjuvantes de tecnologia em vinhos

Página 5

## Safra 2017: excelente quantidade e a qualidade dependente da localização e do nível tecnológico dos vinhedos

Descrever a safra da uva é, essencialmente, abordar dois aspectos: sua quantidade e qualidade. Em 2017, observando os vinhedos da Embrapa e de diversas áreas nas regiões vitícolas do Rio Grande do Sul, pelas condições favoráveis de um inverno com muitas horas de frio (temperaturas abaixo de 10°C), excelente brotação das gemas, que ocorreu em agosto/início de setembro, e pelas condições adequadas da primavera, na fase de floração e pegamento de frutos (com quase nada de doenças, como o míldio), já garantiu uma safra com elevado potencial de quantidade. Ao que tudo evidencia, 2017 terá uma excelente produção, possivelmente maior do que 710 milhões de quilos, um viés bem acima do normal, que deverá restabelecer os estoques de vinhos e sucos perdidos com a safra de 2016, na qual ocorreu uma quebra de cerca de 50%.

Com relação à qualidade da safra, todos os modelos climáticos sugeriam que o tempo, neste verão, seria mais seco, por causa do fenômeno La Niña, o qual, surpreendentemente, não se confirmou. A esse respeito, o último relatório do NOAA (National and Oceanic Atmospheric Administration), dos EUA, de 9 de fevereiro de 2017, acena que, definitivamente, temos em

fevereiro um clima sem a influência dos dois maiores condicionadores do tempo na região Sul do Brasil: La Niña ou El Niño.

Então, a aleatoriedade das correntes e movimentos de massa de ar do extremo sul, e provindas do norte, é que

estabelecerão se teremos, neste final de safra, um tempo normal, mais seco ou mais úmido. Como a produtividade por planta está relativamente alta, o impacto das chuvas fortes de verão e da umidade tem sido ainda maior, pois a planta da videira, tendo mais drenos (cachos), tem a maturação dos frutos ainda mais dificultada. Esse problema ocorre mais acentuadamente nos vinhedos de uva Isabel, no qual a carga excessiva de frutos determina uvas com grãos desuniformes, rosados e de baixa graduação (< 14 Babo).

Comparativamente à safra de 2016, tem-se que dezembro de 2016 foi menos chuvoso do que 2015 (o que é muito positivo para a safra 2017!) e o mês de janeiro ficou dentro do normal de precipitação pluviométrica, o que o torna medianamente chuvoso. Isso fez com que as uvas precoces colhidas e agora as uvas intermediárias como a 'Riesling Itália', 'Trebiano', e em algumas áreas a 'Merlot', apresentassem uma qualidade intermediária/boa, muito dependente do local do vinhedo.

Vinhedos bem localizados (de encostas) e bem drenados, empregando mudas de qualidade e tratos culturais adequados, lograram atenuar o efeito prejudicial das chuvas. Vinhedos com pior localização (mais planos), mal drenados, com videiras virosadas e com baixo nível tecnológico têm propiciado uvas com grau de maturação abaixo do adequado. O limite legal de 3 graus de chaptalização será desafiante para uma fração importante de vinhos da região, bem como alcançar o teor de açúcar mínimo para a elaboração de suco integral.

Este relato, enfim, aponta que a safra de 2017 será de grande volume e de qualidade ainda a ser definida pela aleatoriedade das chuvas de meados de fevereiro e março. E remete, cada vez mais, a importância de estabelecer os vinhedos nos locais certos, com mudas de elevada qualidade, níveis de produtividade/planta não excessivos, tratos culturais, controle de doenças e manejo adequados.

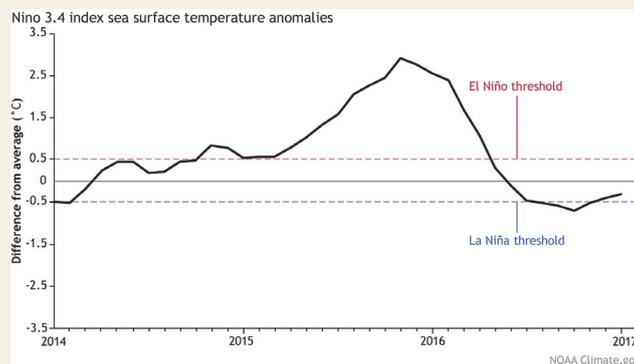


**Mauro Celso Zanus**  
Chefe-Geral da Embrapa  
Uva e Vinho  
mauro.zanus@embrapa.br

**Tabela 1.** Comparativo das safras 2016 e 2017 para precipitação (mm) nos meses de dezembro a fevereiro (até 13/02), em Bento Gonçalves, RS.

| Precipitação (mm) | Dez | Jan | Fev<br>(até 13/02) |
|-------------------|-----|-----|--------------------|
| Safra 2017        | 81  | 135 | 49                 |
| Safra 2016        | 198 | 115 | 80                 |

Fonte: Embrapa



### 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** | Secretárias: **Eliane Cerveira e Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

## Ainda dá tempo de inscrever artigos

A Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, editada pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), chega à sua 9ª edição em 2017. Interessados em participar com trabalhos inéditos nas áreas da Viticultura, Enologia, Legislação e Mercado devem enviar seus artigos para o e-mail [revista@enologia.org.br](mailto:revista@enologia.org.br), formatados de acordo com as normas de publicação disponíveis no site da entidade ([www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br)). O prazo encerra no dia 7 de abril.

Seguindo a premissa de oferecer conteúdos que contribuam para o conhecimento dos profissionais que integram a cadeia produtiva da uva e do vinho, a publicação já veiculou 93 artigos exclusivos ligados ao setor vitivinícola. O presidente da ABE, enólogo Edegar Scortegagna, destaca que a Revista é um referencial para os profissionais brasileiros. "A cada edição, recebemos conteúdos ricos para a atualização técnica dos profissionais ligados à Enologia. Com esses estudos, é possível traçar um panorama com as principais características das uvas, dos solos e do

clima brasileiros, sempre em busca de soluções e alternativas que valorizem a qualidade dos vinhos e espumantes nacionais", explica.

Atendendo a demandas de conhecimento, os temas trazem novas visões em torno de assuntos atuais e relevantes para o setor, priorizando o ineditismo. Com periodicidade anual e tiragem de 2,5 mil exemplares, a publicação é tradicionalmente lançada durante a Avaliação Nacional de Vinhos, sendo distribuída aos mais de 900 participantes, além dos enólogos

associados à ABE, espalhados por todo o Brasil. Universidades, escolas e associações de enólogos de outros países, bem como institutos de pesquisa e demais instituições de ensino, também recebem a Revista.

A Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, orientada pelo editor-chefe Dr. Alberto Miele, é a única publicação técnica brasileira que alimenta o setor, atraindo novos pesquisadores e áreas estudadas. As edições anteriores podem ser acessadas no site da ABE.

### ▶ COMISSÃO ORGANIZADORA

- Edegar Scortegagna
- Alberto Miele
- André Peres Jr.
- Carlos Abarzúa
- Christian Bernardi
- Cláudia Stefenon
- Dario Crespi
- Juliano Perin
- Luciano Vian
- Samuel Cervi

### ▶ COMITÊ EDITORIAL

- Dr. Alberto Miele (Editor-Chefe)
- Dr. Carlos Eugênio Daudt
- Dra. Cláudia A. Stefenon
- Dr. Celito Crivellaro Guerra
- Dr. Eduardo Giovannini
- Dr. Erasmo José Paioli Pires
- Dr. Jean Pierre Rosier
- Dr. Luciano Manfroi
- Dr. Maurilo Monteiro Terra
- Dra. Regina Vanderlinde
- Dr. Sérgio Ruffo Roberto
- Dr. Vitor Manfroi



## Entidades vão homenagear os 50 anos da Fenavinho

O cinquentenário da Fenavinho, que ocorre neste ano, em Bento Gonçalves, será marcado pela utilização do tema em diversos eventos, que serão realizados no município, durante 2017. Esse foi o encaminhamento dado a partir de uma reunião entre representantes da Prefeitura e de cerca de 40 entidades. Na ocasião, foi apresentado o selo comemorativo dos 50 anos, que será inserido junto às atividades do município.

O representante da ABE, Dario Crespi, destacou que o tema será inserido na 25ª Avaliação Nacional de Vinhos, que será realizada no dia 23 de setembro.

# Aprimorando os sentidos

Fotos: Conceitocom Brasil / Arquivo ABE



"Destaques do concurso Catador" foi guiada pelo enólogo Edegar Scortegagna



Dando continuidade às degustações temáticas, no dia 13 de janeiro, a ABE realizou a **83ª Sessão de Degustação**, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves.

Na oportunidade, o enólogo Edegar Scortegagna falou sobre os vinhos chilenos que foram destaque no concurso Catador, realizado no Chile, e guiou a degustação de seis produtos.



Os 28 participantes degustaram sete vinhos Chardonnay

No dia 22 de fevereiro, na Sala de Degustação da Cooperativa Vinícola Aurora, em Bento Gonçalves, ocorreu a **84ª Sessão de Degustação**. O encontro, ministrado pelo enólogo Samuel Cervi, seguiu o tema "Vinhos Chardonnay com Barrica" e os 28 participantes puderam degustar sete produtos e conhecer particularidades de cada produto.

As Sessões de Degustação proporcionam aos associados conhecimento sobre os vinhos das mais diversas procedências.



39 pessoas participaram dos cursos guiados por Giuliano Boni

A Associação Brasileira de Enologia (ABE), juntamente com a VINIDEA e o apoio do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) e do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, realizou dois  **cursos práticos** com o objetivo de qualificar e atualizar os enólogos brasileiros. Os encontros, orientados pelo palestrante Giuliano Boni, foram realizados nos dias 13 e 14 de fevereiro, no Dall'Onder Grande Hotel, em Bento Gonçalves, com 39 participantes.

O curso "Degustação de Uvas" apresentou uma metodologia que permite a avaliação da qualidade enológica das uvas (aromática e gustativa) e do seu nível de maturação. Já o curso "Maturação e Evolução dos Vinhos" mostrou formas de conservar os vinhos em tanques antes do engarrafamento, buscando melhoria de qualidade, mais vida de garrafa e preservação dos aspectos frutados da bebida.



## Aditivos e coadjuvantes de tecnologia para uso em vinhos

A publicação da RDC 123/2016 no Diário Oficial, de 7 de novembro de 2016, por parte da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), permitiu uma importante aproximação das práticas enológicas legalizadas no Brasil com o que já é praticado, há muito tempo, pela comunidade europeia, nossos vizinhos do Mercosul e demais países com tradição vitivinícola.

Apesar do avanço ocorrido, nossa lista de aditivos e coadjuvantes ainda está desatualizada. A Anvisa vetou a inclusão de vários itens sob o argumento de não haver avaliação de segurança para uso alimentar, mesmo que o consumidor brasileiro já esteja submetido à ação destas substâncias através dos vinhos importados. Esta “incoerência” decorre do fato de que a legislação brasileira determina que todos os aditivos e codjuvantes de tecnologia devem ser aprovados pelos órgãos regulatórios internos, mesmo que recomendados pela OIV, ou legalizados por outros países.

Diante do quadro instalado, no decorrer deste ano, o Comitê Técnico de Enologia trabalhará para reunir os argumentos necessários para peticionar à Anvisa a inclusão de alguns aditivos e coadjuvantes, como o acidulante ácido L-málico, o conservador bissulfito de amônio, o estabilizante manoproteína de levedura, o agente de clarificação polivinilpolipirrolidona, dentre outros.

Serão objeto de atenção também alguns aditivos e coadjuvantes que, apesar de constar da lista, necessitam de alteração da dose de uso, de redefinição de categoria e, outros ainda, de exclusão da lista, uma vez que contêm sais que, por alterar a identidade dos produtos vinícolas, não encontram lugar nas boas práticas enológicas, tampouco na legislação dos demais países produtores.

Estas ações do Comitê objetivam colocar à disposição dos enólogos ferramentas capazes de proporcionar maior segurança na gestão dos processos de vinificação, melhorar a estabilidade e aprimorar a qualidade dos vinhos elaborados. Isso sem interferir na identidade dos produtos e na expressão do terroir.

Conforme manifestado pelo Presidente da Anvisa, Jarbas Barbosa da Silva Jr., em reunião realizada com representantes do Comitê Técnico de Enologia, no dia 5 de dezembro de 2016, a legislação brasileira de aditivos e coadjuvantes para os vinhos deverá ser revista com mais frequência, de modo a evitar a repetição do descompasso de décadas que se verificou até a edição da RDC 123/2016. Se isso se confirmar, as vinícolas brasileiras poderão atuar em igualdade de prerrogativas com as do resto do mundo, ao menos no que se refere às práticas enológicas.



**Valter Marzarotto**  
Enólogo  
valter@labran.com.br

Arquivo Pessoal



## Simpósio Internacional Vinho e Saúde

Interessados em participar do III Simpósio Internacional Vinho e Saúde, que ocorrerá de 1º a 3 de junho, na Fundação Casa das Artes, em Bento Gonçalves, têm até o dia 20 de março para se inscrever no evento.

O encontro reunirá grandes nomes do setor, que

debaterão resultados de estudos sobre o vinho. A programação completa pode ser conferida no site do evento: [www.simposiovinhoesaude.com.br](http://www.simposiovinhoesaude.com.br). O valor para participação varia de R\$ 70 (estudantes) a R\$ 200 (profissionais da saúde). Para profissionais do setor vitivinícola, o investimento é de R\$ 150.

Provide the right closure  
**labrenta**.com.br

**Provide the  
right closure**

[www.labrenta.com.br](http://www.labrenta.com.br)

