



INFORMATIVO

ABE

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 92 | Dezembro 2016

Impresso Especial

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



Flávio Zílio é o Enólogo do Ano 2016

Resultado foi anunciado em evento que reuniu cerca de 300 convidados, quando a ABE também comemorou seus 40 anos e brindou o Dia do Enólogo. Colaboradores e associados também foram homenageados. Páginas centrais

Jefferson Soldi



DATA	EVENTO	LOCAL
13 de Janeiro	Degustação Temática	Bento Gonçalves - RS
13 a 14 de Fevereiro	Curso de Degustação de Bagas e Maturação dos Vinhos	Bento Gonçalves - RS
24 de Fevereiro	Degustação Temática	Bento Gonçalves - RS
24 a 28 de Fevereiro	Concurso Vinalies Internationales	Paris - França
7 a 10 de Março	Concurso Chardonnay du Monde	Saint Lager - França
1 a 3 de Março	Concurso Thessaloniki Inter.Wine Competition	Thessaloniki - Grécia
9 a 13 de Março	Concurso Bacchus	Madri - Espanha
31 de Março a 2 de Abril	Concurso 5-Star-Wines Vinitaly Concorso Enologico	Verona - Itália
21 a 22 de Abril	Concurso Challenge International Du Vin	Bordeaux - França
14 a 17 de Abril	Concurso Premio Zarcillo	Castilla - Espanha
18 a 27 de Abril	Concurso International Wine Challenge - Londres	Londres - Inglaterra
24 a 28 de Abril	Decanter World Wine Awards	Londres - Inglaterra
21 a 23 de Abril	Concurso Mondial du Merlot	Lugano - Suíça
2 a 5 de Maio	Ibravin APAS	São Paulo - Brasil
5 a 7 de Maio	Concours Mondial de Bruxelas	Valladolid - Espanha
25 a 30 de Maio	Concurso Selections Mondiales	Quebec - Canadá
10 a 12 de Junho	Concurso Lês Citadeles du Vin	Bordeaux - França
1, 2, 3 de Junho	Simpósio Internacional Vinho e Saúde	Bento Gonçalves - RS
3 a 16 de Junho	Viagem Técnica - França	França
8 a 18 de Junho	ExpoBento	Bento Gonçalves - RS
16 a 17 de Julho	Concurso VinAgora	Budapeste - Hungria
Julho	Concurso Muscats du Monde	La Peyrade - França
Julho	Concurso Catador Santiago	Santiago - Chile
Julho	Concurso Ensenada Tierra del Vino	Baixa Califórnia - México
6 a 8 de Agosto	Concurso Mondial du Pinot	Sierre - Suíça
Agosto	Concurso Internacional "Vinus"	Mendoza - Argentina
23 de Setembro	XXV Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2017	Bento Gonçalves - RS
5 a 29 de Outubro	Fenachamp	Garibaldi - RS
22 de Outubro	Dia do Enólogo	Bento Gonçalves - RS
27 de Outubro	Jantar em Comemoração ao Dia do Enólogo	Bento Gonçalves - RS
18 a 20 Outubro	X Concurso do Espumante Brasileiro	Garibaldi - RS
3 a 7 de Novembro	Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia	Montevideo - Uruguai
Novembro	Los Grandes Concursos de Argentina: Vinandino e Malbec	Mendoza - Argentina
Novembro	Concurso Effervescents du Monde	Dijon - França
Novembro	Congresso Mundial da Vinha e do Vinho	
Novembro	Assembleia Geral da Organização Internacional - UIOE	

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

DIRETORIA GESTÃO 2015-2016: Presidente: **Juliano Daniel Perin** | Vice-Presidente: **Samuel Cervi** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Gabriel Carissimi** | 1º Secretário: **Luciano Vian** | 2º Secretário: **Leocir Bottega** | Diretor Social: **Christian Bernardi** | Diretor Cultural: **Ricardo Morari** | Diretores de Eventos: **André Peres Júnior e Daniel Salvador** | Diretores de Degustação: **Gilberto Simonaggio e Larissa Bettú** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Carlos Abarzúa e João Carlos Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **Edegar Scortegagna e André Gasperin** | Secretárias: **Eliane Cerveira e Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**

Enologia em foco

Lucinara Masiero / Conceitocom Brasil

Para promover ainda mais a integração entre seus associados, a ABE preparou dois eventos especiais, durante a semana dos seus 40 anos. O primeiro deles ocorreu, no dia 17 de outubro, com a palestra "Tendências da Enologia Mundial e sua Relação com o Enólogo", ministrada pelo enólogo Ángel Mendoza. O evento reuniu 82 pessoas, no auditório da Embrapa Uva e Vinho.

Além de ter sido enólogo da Casa Vinícola Trapiche por 25 anos, Mendoza soma, no currículo, a atuação como consultor internacional, os trabalhos como professor de pós-graduação em Vitivinicultura e a administração da cantina familiar Domaine Saint Diego, da qual é proprietário.



Ángel Mendoza compartilhou seus conhecimentos com 82 espectadores

Janquiel Mesturini / Conceitocom Brasil



Os palestrantes Antonio Czarnobay, Ismar Pasini e Idalencio Angheben

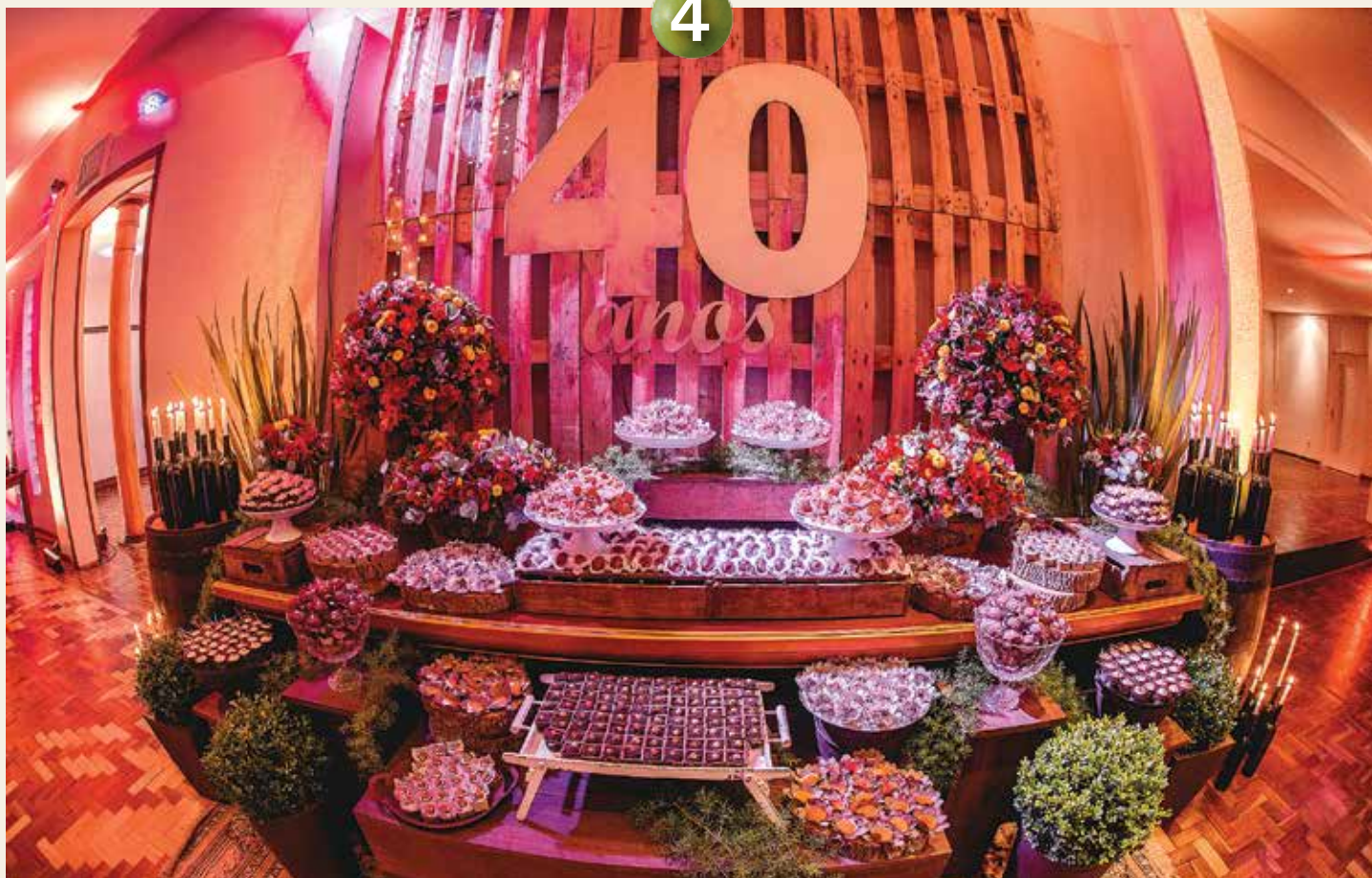
Já no dia 20 de outubro, o encontro ocorreu com os enólogos Antonio Czarnobay, Idalencio Angheben e Ismar Pasini, que comandaram o "1º Workshop Histórias de Sucesso do Vinho Brasileiro", realizado no Salão Chardonnay do Dall'Onder Grande Hotel. Os 59 participantes puderam ouvir um pouco sobre a trajetória dos profissionais e, em seguida, participar de um coquetel de confraternização.

Janquiel Mesturini / Conceitocom Brasil

Na noite do dia 27 de setembro, mais de 80 enólogos integrantes da Associação Brasileira de Enologia (ABE) acompanharam a palestra do enólogo francês Pascal Marty. Responsável pela implantação de projetos, como os dos vinhos Opus One e Almaviva, nos Estados Unidos e no Chile, respectivamente, Marty apresentou o tema "Vinhos de Alta Gama", no auditório da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves.

"Um vinho de alta gama é mais que um produto muito bom. É um rótulo atraente, uma garrafa que o justifique. É uma estratégia de marketing bem formatada e executada, desenvolvimento de canal de venda e, sobretudo, é uma boa história. Os vinhos são feitos de paixão e grandes histórias. Para vinhos de alta gama, isso tudo é fundamental", destacou Marty em sua fala.





Fotos: Jeferson Soldi

ABE celebra 40 anos de história

A Associação Brasileira de Enologia esteve em festa, no dia 22 de outubro, quando brindou seus 40 anos e comemorou o Dia do Enólogo, além do ponto alto do evento: a revelação do Enólogo do Ano 2016. Desta vez, quem recebeu o título foi o enólogo Flávio Zílio, eleito por colegas associados à entidade. Além da distinção que reconhece sua contribuição profissional para o setor, Zílio é o primeiro homenageado a receber o novo troféu, completamente repaginado. O jantar foi realizado na sede social da Sociedade União São Francisco América (Susfa), em Bento Gonçalves, com a presença de cerca de 300 convidados.

Durante a cerimônia, o Presidente da ABE, Juliano Perin, destacou a importância da união entre os associados da ABE e como a entidade se mobiliza em prol da qualificação dos associados, além da importância do contato entre os colegas de profissão. “Esta é uma noite muito especial em nossa vida, pois comemoramos mais um ano de profissão entre amigos e lembramos o quão importante é dividir histórias e trocar experiências que nos levam ao crescimento profissional”, pontuou.



Zílio foi escolhido Enólogo do Ano 2016 pelos colegas de profissão

O Enólogo do Ano

Nascido em Muçum, Vale do Taquari, Zílio é tecnólogo em Viticultura e Enologia e, há 27 anos, passa o dia degustando diferentes vinhos. Atua na Cooperativa Vinícola Aurora, há 23 anos, onde é enólogo chefe, com papel fundamental na evolução dos vinhos, muitos deles com medalhas conquistadas mundo afora. “Quando entrei no mundo do vinho, o objetivo principal era obter recursos para a vida, mas não demorei a perceber que a escolha da

profissão era muito mais do que isso. Eu estava diante do mundo fantástico do vinho”, frisou o Enólogo do Ano 2016.

Flávio Zílio é o 13º enólogo a ser reconhecido com o prêmio. A votação, realizada de 10 a 16 de outubro, envolveu 121 enólogos associados e o resultado foi homologado mediante regulamento por uma comissão formada pelo presidente da ABE, Juliano Perin, por representantes do IFRS - Campus Bento Gonçalves, da Embrapa Uva e Vinho e enólogos já homenageados com a distinção. Como premiação, Zílio recebeu uma viagem para visitar uma feira do setor, de modo a ampliar e atualizar seus conhecimentos em viticultura e enologia.

Troféu

A partir deste ano, um novo troféu passa a ser instituído, inspirado no principal ícone da profissão do enólogo, a taça. Afinal é por meio dela que o profissional coloca os sentidos à prova, vivendo uma das mais interessantes experiências de sua atividade, a degustação.

Com nova abordagem, valorizando formas puras e diretas, o troféu traz movimento e silhueta que remetem ao balanço do vinho na taça, uma forma orgânica com alta fluidez. A composição se completa com uma folha de parreira estilizada. Feito de alumínio e cobre, o troféu apresenta um contraste que confere identidade nobre e imponente à peça.



Enólogos homenageados pela ABE receberam uma réplica do troféu

O troféu original foi entregue ao Enólogo do Ano 2016, Flávio Zílio, que ficará com a taça durante um ano, até a escolha do Enólogo do Ano 2017, quando a peça será transferida para o novo vencedor e substituída por uma réplica. Os enólogos homenageados, nos anos anteriores, receberam uma reprodução do novo troféu.



ENÓLOGO DO ANO

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

Barrica do Tempo

Para marcar o momento de confraternização, a ABE criou a Barrica do Tempo, na qual os convidados puderam depositar depoimentos, contando suas melhores experiências com vinho. A Barrica do Tempo somente será aberta daqui a 10 anos, quando a entidade comemorará suas Bodas de Ouro.

“Para nós, da ABE, o vinho é uma companhia diária, presente em muitas de nossas lembranças. A Barrica do Tempo nos estimulou a percorrer esses episódios e destacar alguns dos mais marcantes”, comenta Perin, que também depositou um relato e aguarda pela abertura da Barrica. “Quando essas mensagens forem compartilhadas, em 2026, poderemos lembrar de como essas histórias nos marcaram, além de revivermos sentimentos e até mesmo aromas e sabores”, completa o presidente da ABE.



Mensagens permanecerão lacradas na Barrica do Tempo por 10 anos



Juliano Perin com os colaboradores homenageados

Homenagens

A noite teve mais surpresas. Por fazerem parte da ABE há mais de 20 anos, terem mais de 65 anos de idade e pela fundamental participação e contribuição à entidade, Sérgio Foletto e Alberto Miele foram agraciados com o diploma de sócio vitalício.

A ABE também entregou uma placa em homenagem aos colaboradores Dario Crespi, 1º tesoureiro, e Eliane Cerveira Dal Piaz e Adriane Biasoli, secretárias, por seus esforços em alcançar os objetivos da entidade.

A festa se completou com o baile animado pela banda Sunset Riders, de Porto Alegre, que apresentou clássicos da música internacional.

Viagem técnica à França

A ABE está organizando uma viagem técnica à França, no período de 3 a 16 de junho de 2017, com um roteiro que incluirá Bordeaux, Saint Emilion, Cognac, Vale do Loire, Cheverny, Reims, Esperany e Paris. A viagem tem o intuito de buscar conhecimento para os profissionais da Enologia e contribuir com a melhoria contínua da qualidade de seus produtos, além de incentivar o aprimoramento da viticultura.

Interessados devem entrar em contato com a ABE para reserva de vagas, que são limitadas.



Assembleia Geral da OIV estabelece parâmetros para formação em Enologia

A 39ª edição do Congresso Mundial da Vinha e do Vinho, principal encontro vitivinícola do mundo, realizado de 23 a 28 de outubro, em Bento Gonçalves, foi encerrada com a 14ª Assembleia Geral da OIV. Na ocasião, representantes dos países membros da entidade aprovaram por unanimidade 16 resoluções para o setor.

Entre as resoluções que merecem destaque está o estabelecimento de parâmetros mínimos para a formação de enólogo em diferentes níveis, divididos por carga horária. Para tecnólogo, foram sugeridos 180 créditos, para bacharelado 240 e para mestrado 300. Cada crédito equivale de 25 a 30 horas, de acordo com os parâmetros europeus. Também foram incluídos no plano de estudo, além de conteúdos de viticultura e enologia, disciplinas de economia, administração, direito, marketing e comunicação.

Seguindo a tendência mundial de diminuição no índice alcoólico nas bebidas, outra resolução da assembleia foi permitir que, por meio de práticas enológicas autorizadas, os vinhos possam ser reduzidos em mais 20% em seu teor de álcool.

Idovino Merlo



Assembleia Geral da OIV reuniu representantes de diversos países

Simpósio internacional Vinho e Saúde 2017 estuda os benefícios da uva

Com o objetivo de apresentar atualizações sobre o tema “Vinho e Saúde - benefícios da uva e seus derivados”, o Simpósio Internacional Vinho e Saúde 2017 reunirá, pela terceira vez, pesquisadores nacionais e internacionais para debater sobre o assunto. O evento será realizado, entre os dias 1º e 3 de junho, na Fundação Casa das Artes, em Bento Gonçalves.

Embasado nos aspectos saudáveis da uva e seus derivados, como suco e vinho, bem como o incremento do setor, o evento buscará exercer o trabalho de conscientização sobre os benefícios da fruta.

O simpósio também reservará um espaço para pesquisas inéditas, selecionando algumas para serem publicadas em revista científica. Além disso, os estudos que se destacarem nos temas “vinho” e “suco de uva” serão premiados.



Edegar Scortegagna é eleito Presidente da ABE

Diretoria ABE gestão 2017-2018

Presidente: **Edegar Scortegagna**
 Vice-Presidente: André Peres Jr.
 1º Tesoureiro: Dario Crespi
 2º Tesoureiro: Gabriel Carissimi
 1º Secretário: Luciano Vian
 2º Secretário: Leocir Bottega
 Diretor Social: Christian Bernardi
 Diretor de Eventos: Daniel Salvador e Gregório Salton
 Diretor de Degustação: Juliano Daniel Perin e Gilberto Simonaggio
 Diretor Cultural: Samuel Cervi
 Diretores Técnicos em Viticultura: André Gasperin e João Carlos Taffarel
 Diretores Técnicos em Enologia: Michel Zignani e André Larentis

A Associação Brasileira de Enologia (ABE) elegeu sua nova Diretoria para a gestão 2017-2018. Durante Assembleia realizada no dia 6 de dezembro, o enólogo Edegar Scortegagna foi eleito Presidente da entidade e estará à frente da associação pelos próximos dois anos. A eleição, realizada no Dall'Onder Grande Hotel, em Bento Gonçalves, ocorreu após Scortegagna apresentar as propostas aos associados. O candidato pertencia a uma chapa única e irá suceder o trabalho de Juliano Perin, que deixará o comando da ABE em janeiro de 2017.

Atualmente, Scortegagna é o enólogo responsável pelos vinhos da Luiz Argenta Vinhos Finos, além de atuar como Diretor de Enologia da ABE. Para os próximos anos, pretende dar continuidade aos trabalhos e compromissos assumidos pela atual gestão, além de promover ações para a constante atualização dos enólogos nas áreas vitícola e vinícola. "Com foco nos associados, buscaremos oportunizar palestras, cursos, degustações e viagens técnicas para o aperfeiçoamento profissional", destaca.

Degustações temáticas

Divulgação ABE



Grandes Vinhos do Sul da Itália

Em continuidade ao circuito de degustações temáticas promovidas pela ABE, os associados puderam conhecer na taça as particularidades de alguns vinhos tintos italianos.

A degustação "Grandes Vinhos do Sul da Itália", 81ª do circuito, foi realizada em parceria com a Fisar e ocorreu no restaurante Dom Claudino, em Caxias do Sul (RS), no dia 30 de setembro. A apresentação das amostras foi guiada pelo Presidente da Fisar Internacional, Roberto Rabacchino.

Divulgação ABE



Cabernet Franc

No dia 4 de novembro, foi a vez dos associados participarem da 82ª sessão de degustação, cuja abordagem teve foco em vinhos nacionais e internacionais da variedade Cabernet Franc, provenientes de distintas regiões produtoras.

O encontro, conduzido pelo enólogo Luciano Vian, ocorreu no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho. Na oportunidade, Vian apresentou a história da variedade Cabernet Franc que, por muitos anos, foi a tinta vinífera mais importante do país.



Transmitir as mais diversas sensações através de aromas e sabores exige dedicação constante e profundo conhecimento de quem produz e elabora. É com este mesmo comprometimento que a Trianon fornece insumos de qualidade há mais de quatro décadas.



ROLHAS DE CORTIÇA
NATURAL E TÉCNICAS



CÁPSULAS PARA VINHOS,
ESPUMANTES E DESTILADOS



TAMPAS DE ALUMÍNIO
COM ROSCA (SCREWCAP)



BARRICAS E ALTERNATIVOS
EM CARVALHO



GAIOLAS PARA
GARRAFAS DE ESPUMANTE



TAMPAS E BIDULES
PARA CHAMPENOISE

PARCEIROS



Estrada RSC 453, KM 101,5 | 187 | Tamandaré | Garibaldi | RS
Fone +55 54 3463 9500 | Fax +55 54 3463 9509 | trianon@corktrianon.com.br

www.corktrianon.com.br