

I N F O R M A T I V O

**ABE**

Associação Brasileira de Enologia

Bento Gonçalves | Edição 73 | Dezembro 2011

Impresso  
Especial

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



# Os 35 anos da ABE

Páginas 2 e 4

*Um ano de* **2011**  
*muitas realizações*

Gilmar Gomes



Gilmar Gomes



Fabiano Mazzotti



**O Brasil na  
Avaliação**

Páginas 2 e 3

**Espumante  
na taça**

Página 5

**Daniel Dalla Valle  
é o Enólogo do  
Ano 2011**

Página 4

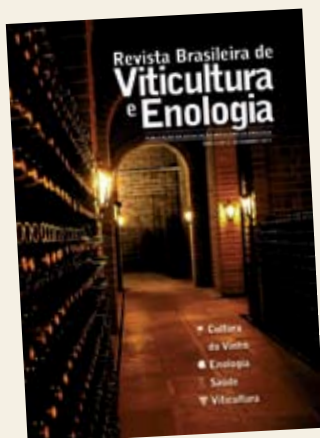
# Enólogos no Chile

Página 7

# Assembleia Geral Ordinária

A ABE estará reunindo seus associados em Assembleia Geral Ordinária que irá eleger a próxima diretoria executiva da entidade para a Gestão 2012. O encontro acontece no dia 8 de dezembro, às 19h, no Dall'Onder Grande Hotel.

## Revista Brasileira de Viticultura e Enologia



A ABE aproveitou a Avaliação Nacional de Vinhos para lançar a 3ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, publicação que traz 11 trabalhos inéditos e vem preencher uma lacuna existente em torno do assunto, contribuindo para a formação e informação de enólogos e de mais profissionais da cadeia produtiva da uva e do vinho.

As revistas foram distribuídas a todos os participantes do evento e, posteriormente, encaminhadas

aos associados, estando disponíveis na sede da entidade.



## 35 anos e nova marca

Completando seus 35 anos, a ABE apresenta sua nova logomarca. Assim como o vinho, a identidade visual traz a evolução do setor. Moderna, traduz a complexidade do universo dos vinhos.

O bordô do vinho e o verde e amarelo do Brasil se unem por um círculo que traz a figura do enólogo em ação. Elementos que se entrelaçam em torno da contemporaneidade, união e nacionalidade, mas que apresentam muito mais do que uma representação gráfica.

## Troféu Vitis 2011

O presidente da Assembleia Legislativa do RS, deputado estadual Adão Villaverde e o enólogo João Vignatti foram homenageados pela ABE com o Troféu Vitis Amigo do Vinho Brasileiro e Enológico, respectivamente.

Idealizado pela entidade, ainda na primeira edição do evento, em 1993, o troféu faz distinção àqueles que contribuem para a promoção e valorização dos vinhos do Brasil.



O deputado estadual Adão Villaverde foi homenageado com o Troféu Vitis Amigo do Vinho Brasileiro



O troféu Vitis Enológico foi entregue a João Vignatti

## INFORMATIVO ABE

Nº 73 | Dezembro 2011  
Edição: CONCEITO.COM  
Editoração: Arte & Texto  
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](http://www.enologia.org.br)  
[enologia@enologia.org.br](mailto:enologia@enologia.org.br)

**DIRETORIA:** Presidente: **Christian Bernardi** | Vice-Presidente: **Daniel Dalla Valle** | 1º Tesoureiro: **Dario Crespi** | 2º Tesoureiro: **Dirceu Scottá** | 1º Secretário: **Luciano Vian** | 2ª Secretária: **Taís Klein** | Diretor Social: **Delto Garibaldi** | Diretores de Eventos: **Cleber Andrade** e **Gilberto Simonaggio** | Diretores de Degustação: **Juliano Perin** e **Leocir Bottega** | Diretora Cultural: **Geyce Salton** | Diretores Técnicos em Viticultura: **Carlos Abarzúa** e **João Carlos Taffarel** | Diretores Técnicos em Enologia: **Edegar Scortegagna** e **Flávio Angelo Zilio** | Diretores Regionais Centro-Sul: **Marcel Salante** e **Marcos Vian** | Diretores Regionais Norte-Nordeste: **Giuliano Elias Pereira** e **Fábio Lenk** | Secretárias: **Eliane Cerveira** e **Adriane Biasoli** | Assessoria de Imprensa: **Lucinara Masiero**



## O Brasil presente na Avaliação Nacional de Vinhos

**Gente de todos os estilos, vindos de 18 estados brasileiros e oito países, degustaram os 16 vinhos selecionados entre os 30% representativos da Safra 2011**

Eles chegavam de todas as partes do Brasil e do mundo. Os estilos eram os mais variados. Em menor número, porém crescendo a cada edição, as mulheres marcaram presença e mostraram que entendem de vinho. Os mais experientes, já acostumados com o evento, foram se aproximando, escolhendo o melhor lugar e procuraram pelos amigos conquistados em anos anteriores. Já os estreates, atentos e curiosos, aguardaram o início das atividades. Mas todos, sem exceção, atraídos por uma paixão inebriante, queriam mesmo era degustar os 16 vinhos brasileiros selecionados entre os 30% representativos da Safra 2011. Assim foi a 19ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2011, realizada no dia 24 de setembro, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves.

A qualidade da safra 2011 foi degustada na taça por 820 apreciadores de vinho de 18 estados brasileiros

(Amapá, Alagoas, Bahia, Distrito Federal, Fortaleza, Maranhão, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Rio Grande do Norte, Santa Catarina, São Paulo e Sergipe) e oito países (Argentina, Brasil, Chile, França, Holanda, Itália, Portugal e Uruguai). Este número posicionou a edição como a maior de todas, inclusive pelo número de amostras: 383 vinhos inscritos (48% mais que a edição anterior) por 72 vinícolas.

Num silêncio absoluto, esta imensa confraria degustou um a um os 16 vinhos selecionados. A cada amostra degustada às cegas, um comentário era feito por um dos 16 especialistas convidados. Carlos Eduardo Seronni Garcia, de Pinheiro Machado, foi o 16º comentarista sorteado entre o público.

O presidente da ABE, enólogo Christian Bernardi, abriu a programação, destacando a grandiosidade da

promoção. “A Avaliação Nacional de Vinhos é uma importante ferramenta para os produtores, além de ser uma vitrine dos vinhos brasileiros”, disse. Em um breve resgate histórico, homenageou a própria ABE, que completou 35 anos de atividades.

O governador do Rio Grande do Sul, Tarso Genro, reafirmou seu compromisso de tornar o estado uma grande plataforma produtiva de qualidade. Atendendo ao pedido do setor, ele anunciou na Avaliação Nacional de Vinhos a duplicação dos recursos destinados à promoção do vinho brasileiro, através do Fundovitis. Neste ano, R\$ 5 milhões estão sendo repassados. Para o ano que vem, esta quantia será de R\$ 10 milhões.

*Observação: A relação dos 30% representativos da Safra 2011 e os 16 degustados no evento está disponível no site [www.enologia.org.br](http://www.enologia.org.br).*

Fotos: Gilmar Gomes



**Governador Tarso Genro confirmou aumento de recursos para o setor**



**Apreciadores de vinho de todas as regiões brasileiras estiveram presentes ao evento**



**Amostras degustadas foram comentadas por 16 convidados especiais**

# Saúde ao enólogo nos 35 anos da ABE

**Homenagens, muita emoção e alegria na festa dos 35 anos da Associação Brasileira de Enologia e Dia do Enólogo.**

Comemorando seus 35 anos de existência, a ABE reuniu seus amigos mais próximos – os enólogos – para também festejar o Dia do Enólogo, ambos celebrados no dia 22 de outubro. A festa, que reuniu mais de 200 pessoas, iniciou ainda na sexta-feira, 21, com um jantar-baile realizado na Sociedade União São Francisco América (Susfa), em Bento Gonçalves.

A noite foi harmonizada com homenagens aos parceiros da ABE, reverenciando 15 associados, distinguindo-os com o título de sócio vitalício. Para completar, a divulgação do Enólogo do Ano 2011, mérito que coube a Daniel Dalla Valle.

O clima era de descontração e muita alegria, regado a brindes de vinhos, espumantes e suco de uva. Cheia de saúde, a ABE chega à sua 35ª safra com muito a comemorar. As conquistas,

a própria evolução da entidade e as inúmeras realizações formam um elenco de atitudes voltadas à promoção do vinho brasileiro e à qualificação e valorização do enólogo.

O presidente da entidade, Christian Bernardi, abriu seu discurso fazendo referência à ciência, mas não deixou de lado a sensibilidade presente no enólogo, o que o torna um artista. Emocionado, expressou seu sentimento de contentamento pela participação de grande parte de seus colegas no evento. "O enólogo é feliz e quem está ao lado de um enólogo também está feliz", disse ao erguer um brinde e parabenizar os colegas pelo Dia do Enólogo.

Um dos destaques da noite foi o descerramento dos quadros de Christian Bernardi e do diretor e conselheiro, Carlos Abarzúa, que passam a integrar a Galeria de Presidentes da ABE.



**Carlos Abarzúa e Christian Bernardi na Galeria de Presidentes da ABE**



**Mais de 200 pessoas participaram da festa dos enólogos**



**Christian Bernardi ergueu um brinde ao Dia do Enólogo**

## Parceiros homenageados

Lado a lado com grandes parceiros, a ABE encontrou apoio para concretizar suas ações. Em forma de agradecimento, a entidade entregou uma placa aos parceiros AEB Group, Amazon Group, Bradesco, Corticeira Paulista, Cristallerie Strauss, Embrapa Uva e Vinho, Ever Brasil, Instituto Federal do RS, Ibravin, Juvenal Brasil Cortiças, Linde Gases, LNF Latino Americana, M.A. Silva Cortiças, Prefeitura de Bento Gonçalves, Prefeitura de Garibaldi, Scholle, Sebrae, Vêneto Mercantil, Verallia, Vinotech e VSG Inox.

## Sócios Vitalícios

A ABE homenageou 15 associados que dedicaram sua vida em prol da Enologia. Christian Bernardi, juntamente com o primeiro presidente da entidade, Firmino Splendor, entregou o Diploma de Sócio Vitalício para João Vignatti, Arcângelo Simionato, Antonio Grazzia, Antenor Fellini, Carlos Alberto Menegotto, Firmino Splendor, Zózimo Pontel, Lucindo Copat, Antonio Salvador, Clóvis Boscato, Daniel Basile, Luis Massarotto, Nelson Rotta Randon, Werner Schumacher e Idalencio Francisco Angheben.

## Enólogo do Ano 2011

Depois do jantar, o momento foi de conhecer o Enólogo do Ano 2011. Coube ao próprio presidente da ABE, Christian Bernardi, juntamente com Hélio Buffon, da Amazon Group, empresa parceira da promoção, a tarefa de divulgar o nome do enólogo eleito entre os associados, num movimento inteiramente democrático. Daniel Dalla Valle, vice-presidente da ABE, Diretor Técnico da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale) e enólogo da Casa Valduga é o oitavo profissional a receber a distinção.

Ao agradecer o prêmio, Dalla Valle reconheceu a contribuição dos enólogos mais experientes em sua trajetória e aos mais novos na atividade comentou que ser enólogo é uma filosofia de vida.

Antes do baile, animado pela Banda Cassino, foram sorteados brindes entre os participantes.



**Daniel Dalla Valle (centro) recebe o prêmio de Enólogo do Ano 2011 de Christian Bernardi e Hélio Buffon**



## ***Análise aponta qualidade e diversidade de estilos***

**Das 231 amostras inscritas no VII Concurso do Espumante Brasileiro, 72 foram premiadas, sendo 49 com Medalha de Ouro**

Não foi só a qualidade dos espumantes nacionais que chamou a atenção dos 51 degustadores do 7º Concurso do Espumante Brasileiro, promovido pela ABE, de 25 a 27 de outubro, em Garibaldi. A diversidade de estilos do produto também foi destaque, mostrando que o setor vem apostando na bebida com uma ampla oferta para o consumidor. O evento reuniu 231 amostras de 70 vinícolas, premiando 72 espumantes, sendo 49 com Medalha de Ouro e 23 com Medalha de Prata. O jantar de premiação ocorreu no Centro de Eventos da Família Giovanaz, em Garibaldi.

O presidente da ABE, enólogo Christian Bernardi, ressaltou a excelente qualidade dos espumantes evidenciada

na taça e avaliou como positivo o aumento da diversidade de estilos da bebida que chega como uma excelente oportunidade para quem aprecia o produto.

“As vinícolas estão apostando em estratégias exclusivas para se diferenciar no mercado, o que é bem visto pelo consumidor, que passa a contar com uma gama cada vez maior de opções. As diferentes regiões produtoras com seus terroirs próprios, os processos e as variedades de uvas também favorecem esta variedade”, destacou.

A qualidade pode ser comprovada pela quantidade de premiações, sendo 49 que obtiveram Medalha de Ouro (88 a 93 pontos) e 23 com Medalha de Prata (84 a

87 pontos). Os 72 espumantes premiados são de 40 vinícolas brasileiras, o que também demonstra uma expressiva representatividade das vinícolas, ou seja, 60% das participantes integram o ranking das premiações.

Outro aspecto a ser considerado nesta edição foi o aumento do número de inscrições, que passou de 205 na edição de 2009 para 231, um incremento de 13%. Os espumantes foram degustados por um painel de 51 avaliadores, entre enólogos, jornalistas, enófilos e sommeliers. As degustações ocorreram, nos dias 25 e 26 de outubro, na sede da Câmara de Indústria e Comércio de Garibaldi, integrando a programação da Fenachamp 2011.

Fotos: Gilmar Gomes



# Promovendo conhecimento

Empenhada em contribuir para o aperfeiçoamento de seus associados, a ABE vem desenvolvendo diversas ações no sentido de oportunizar ao enólogo o acesso a informação e novidades no mercado. Confira as últimas ações do ano!

*Lucinara Masiero*



## Segurança de alimentos para vinhos e bebidas

Um grupo de 20 profissionais ligados ao gerenciamento e à implementação das Boas Práticas, da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e sistema de gestão de segurança de alimentos em vinícolas e indústrias de bebidas, participou, nos dias 17 e 18 de novembro, do curso 'Requisitos de segurança de alimentos para vinhos e bebidas'. Através de uma abordagem por processos, o treinamento proporcionou aos participantes um adequado entendimento dos requisitos da IN 05/2000. Para isso, as instrutoras Sílvia Barbosa e Irene Konrad utilizaram-se de uma metodologia teórico-prática, através de aulas expositivas e exercícios práticos. O curso foi realizado no Hotel Dall'Onder Vittoria, em Bento Gonçalves e promovido pela Simpli e pela Konrad, em parceria com a ABE.

*Lucinara Masiero*



## Sustentabilidade no setor vinícola

Atenta ao meio ambiente, a ABE, juntamente com a Proamb - Soluções Ambientais, Aterro Industrial, Assessoria Ambiental e Projetos, realizou, no dia 16 de novembro, na Embrapa Uva e Vinho, a palestra 'Sustentabilidade no setor vinícola'. O tema foi conduzido pelo engenheiro ambiental Evandro Schweig. Dirigida aos associados da ABE, a palestra teve o objetivo de lançar um novo olhar sobre as práticas do setor chamando a atenção para a sustentabilidade como forma de manter e promover o desenvolvimento do setor vinícola de forma saudável, sem prejudicar o meio ambiente.

*Lucinara Masiero*



## Protegendo a vindima e os vinhos

A palestra técnica "Utilização de Gases e Gelo Seco para Proteção da Vindima e dos Vinhos", realizada no dia 22 de setembro, contou com a parceria da Linde Gases. O tema foi apresentado pelo engenheiro especialista em aplicações enológicas, Paulo Karkowski. O evento aconteceu no Auditório da Embrapa Uva e Vinho.

*Cáren Cristine Dal Mas*



## Novidade em fermentação

"Novas técnicas de fermentação de uvas brancas e tintas". Este foi o tema da palestra realizada pela ABE em parceria com a empresa italiana Albrigi Tecnologia. O encontro, conduzido por Stefano Albrigi, presidente da Albrigi Tecnologia, ocorreu no dia 28 de outubro, quando foi mostrado ao grupo que é possível desenvolver equipamentos de fermentação, agregando tecnologias de controle no próprio tanque de inox. O equipamento, ainda novidade no Estado, já é realidade em uma vinícola catarinense.

O gerenciamento pode controlar automaticamente uma grande série de operações, como carregar, pesar a uva, aquecer, esfriar as várias fases da fermentação ou processos, predispor lavagens automáticas, entre outras, e tudo isso com a possibilidade de comando remoto mediante o envio de SMS. Durante o coquetel, os participantes tiveram a oportunidade de degustar os vinhos Amarrone della Valpolicella, de Verona, e o Montepioli Villaggio Bassetti, de São Joaquim, produzidos com a tecnologia Albrigi.



## Enólogos do Brasil participam de Congresso no Chile

Delegação organizada pela ABE participou do Congresso Latino Americano de Viticultura e Enologia

Um grupo de mais de 30 profissionais, entre associados e parceiros da ABE, estiveram participando do XIII Congresso Latino Americano de Viticultura e Enologia realizado, no Centro de Extensão da Pontifícia Universidad Católica do Chile, de 21 a 23 de novembro em Santiago. Esta foi uma das maiores delegações já organizadas pela entidade para participar de um evento técnico, oportunizando qualificação profissional e conhecimento de uma nova região produtora de uvas e de vinhos. Os associados foram beneficiados com um subsídio de 50% do valor da inscrição do Congresso.

O congresso, que teve como tema central "Sustentabilidade e Mudanças Climáticas: O Impacto na Indústria Vitivinícola", contou também com a participação do Diretor Regional da ABE, Sr. Fábio Lenk - Mestre em Agronomia, que representou o Brasil entre os palestrantes do evento. Fábio abordou "Os Desafios da Vitivinicultura Sustentável no Semiárido Brasileiro".

O grupo também visitou, no dia 23, a Toneleria Nadalie, onde foi possível conhecer o processo de fabricação das barricas de carvalho. A visita técnica, acompanhada pelos proprietários, foi totalmente demonstrativa, podendo conhecer na íntegra cada etapa do

processo. Após o encerramento da visita, foi oferecido aos enólogos um coquetel com vinhos elaborados por um dos proprietários. Os vinhos servidos passaram por barricas feitas pela própria Toneleria.

Já no dia 24, foi a vez de conhecer o Valle de Colchagua, onde visitaram a Viña Casa Silva, Casa Lapostole e Viña Montes Apalta. No dia seguinte, 25, o grupo foi para o Valle de Casablanca com visitas nas bodegas Viña Quintay, Viña Casa del Bosche e Viña Matetic. A sugestão do roteiro e acompanhamento foi feita pelo enólogo chileno, Fernando Córdova do Grupo Laffort.

Todas as visitas técnicas foram realizadas pelos enólogos responsáveis pelas vinícolas. Cada empresa visitada surpreendeu nos quesitos: atendimento, hospitalidade, tecnologia, qualidade dos produtos e até mesmo pela forma de elaboração de produtos diferenciados, como é o caso dos vinhos biodinâmicos da empresa Viña Matetic.

Algumas degustações foram realizadas diretamente nos tanques e barricas, onde o produto degustado estava em processo de finalização. O grupo constatou que a preocupação não está centrada apenas na vinificação, mas, principalmente, na área da viticultura. Primeiramente, os viticultores chilenos

pensam na qualidade da uva e para isso desenvolvem estudos de solo para avaliar se o local é ideal para a implantação de um vinhedo, além de saber qual a variedade que melhor se adapta para a elaboração do vinho.

Segundo Gabriela Negrete, enóloga da Viña Montes Apalta, o enólogo precisa ir muitas vezes aos vinhedos para ter esse controle da viticultura e, com isso, ter uma matéria-prima de qualidade e não somente se preocupar com o processo de elaboração do vinho. "É necessário pensar antes na uva e depois no processo de vinificação", garantiu ela.

O Diretor da ABE, João Carlos Taffarel, participou como degustador do Concurso de Vinhos Carmenère al Mundo, realizado simultaneamente ao Congresso.



Audatório do Congresso



Palestra de Fábio Lenk



Grupo no ônibus



Degustação na Montes Alpha

A imagem do Vinho  
 Brasileiro  
 é feita por vocês.  
 Muito Obrigado!



GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



Bradesco



M.A. Silva



Trabalho, amizade, brindes, conquistas, desafios, emoção.  
 Assim foi 2011. Com você ao nosso lado temos certeza que 2012 será ainda melhor.



Um Feliz Natal e brindes de muita saúde,  
 alegria e realizações no Ano Novo.  
 Enólogos do Brasil

