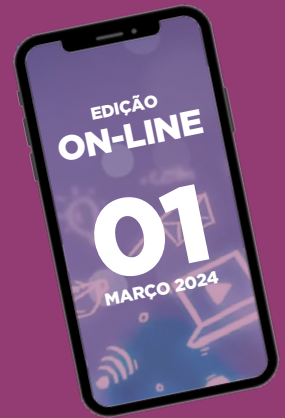




INFORMATIVO
ABE
Associação Brasileira de Enologia



**JUNHO TEM
BRAZIL WINE
CHALLENGE**

Página 3



Foto: Jefferson Solidi

AGORA SÓ NO ON-LINE

Página 2

Edição on-line 01

Esta é a primeira edição do Informativo da ABE somente na versão on-line. A convergência das mídias, a preferência por ferramentas digitais e a sustentabilidade foram alguns dos fatores que levaram a ABE a decidir pela interrupção do Informativo impresso. Foram 30 anos, desde 1994, levando informação para seus associados, através das 119 edições do Informativo impresso. Esta mudança não

restringe o trabalho de comunicação da entidade com toda a cadeia produtiva da uva e do vinho, muito pelo contrário. A intenção é intensificar o interesse pelas ações da Associação e por notícias do setor, estimulando a leitura na palma da mão.

A proposta editorial segue a mesma, inclusive o layout, mas a disseminação e o envio tendem a agilizar este elo de comunicação. Boa leitura!



ABE divulga ações para imprensa nacional

O presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, falou para um grupo de 16 formadores de opinião de Minas Gerais, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Distrito Federal. Entre os assuntos abordados esteve o da Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2024 e o 12º Brazil Wine Challenge,

que acontece em junho.

Os jornalistas, blogueiros e influenciadores de vinho, gastronomia, turismo e life style estiveram na região, no final de janeiro, vivendo experiências em torno da vindima numa ação de promoção e divulgação do vinho brasileiro.

O projeto da press trip, realizado há

21 anos pela @agenciaconceitocom, já trouxe mais de mil jornalistas para a região, com mais de 12 mil publicações. Esta foi a press trip de número 74 e percorreu 1.800 km, passando por vinícolas de Porto Alegre, Guaíba, Encruzilhada do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi, Farroupilha, Flores da Cunha, Nova Pádua e Pinto Bandeira.



Fotos: Divulgação

INFORMATIVO
ABE

EDIÇÃO 01 ON-LINE
MARÇO 2024

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 | 3451.2277
www.enologia.org.br
enologia@enologia.org.br

DIRETORIA GESTÃO 2023/2024: Presidente: Ricardo Morari | Vice-Presidente: Mário Lucas dos Santos leggli | 1º Tesoureiro: Dario Crespi | 2º Tesoureiro: Christian Bernardi | 1º Secretário: André Larentis | 2º Secretário: Valter Joel Ferrari | Diretora Social: Fernanda Rodrigues Spinelli | Diretores de Eventos: André Peres Jr., Jurandir Nosini | Diretores de Degustação: Daniel de Siqueira Ferreira, Michel Zignani | Diretora Cultural: Vanessa Stefani | Diretores Técnicos em Viticultura: Bruno Motter, João Carlos Taffare| Diretores Técnicos em Enologia: André De Gasperin, Vagner de Vargas Marchi | Comitê Técnico: Carlos Abarzúa, Daniel Salvador, Dirceu Scottá, Edegar Scortegagna, Juliano Daniel Perin, Leocir Bottega | Diretora Regional Nordeste: Ana Paula Barros | Diretores Regionais Centro: Fábio Góes, Isabela Peregrino | Diretores Regionais Campanha Gaúcha: Ângela Rossi Marcon, Marcos Gabbardo | Diretor Regional Santa Catarina: Átila Zavarize | Secretárias: Eliane Cerveira, Adriane Biasoli | Assessoria de Imprensa: Lucinara Masiero

ANO DE BRAZIL WINE CHALLENGE

Vinícolas e importadoras já podem inscrever amostras para a 12ª edição do evento



Com a expectativa de romper a barreira das 1.000 amostras, a ABE está com as inscrições abertas para vinícolas e importadoras de todo o mundo que desejam participar do 12º Brazil Wine Challenge. Único no Brasil com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o Concurso se tornou um dos mais importantes das Américas, reunindo na última edição, em 2022, 903 amostras de 15 países. O Regulamento Oficial, assim como a Ficha de Inscrição, está disponível no www.brazilwinechallenge.com.br.

Para o presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, o Concurso está consolidado e hoje é reconhecido pelo seu rigor, técnica e representatividade. “O vinho passou a fazer parte da cultura nacional, assim como o carnaval e o

futebol. A cada safra, vemos novas regiões produtoras surgirem e se consolidarem, neste país continental único, colocando na taça a diversidade que só o Brasil tem. Comungar deste universo milenar é erguer um brinde ao vinho, independente de sua procedência. O Brazil Wine Challenge consegue reunir história, tecnologia e expertise em um concurso plural”, destaca.

As amostras serão avaliadas às cegas por um júri internacional. A cada três amostras inscritas, a quarta é gratuita. Para cada vinho inscrito é necessário enviar quatro garrafas rotuladas, laudo analítico assinado e cópia da Ficha de Inscrição online. Mais informações podem ser obtidas pelos e-mails enologia@enologia.org.br e info@brazilwinechallenge.com.br.

Fotos: Jeferson Soldi



O EVENTO

12º Brazil Wine Challenge – Concurso Internacional de Vinhos do Brasil

Promoção: Associação Brasileira de Enologia (ABE)

Data: 04 a 07 de junho de 2024

Local: Centro Empresarial de Bento Gonçalves

Chancela: Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)

Regulamento e Inscrições: www.brazilwinechallenge.com.br

OIV 100
International Year of Vine and Wine
International Organisation of Vine and Wine 1824 - 2024 Official Sponsor

ABE
Associação Brasileira de Enologia



Comportamento da Safra 2024

Foto: Jeferson Soldi



RICARDO MORARI
Presidente da ABE

A Safra 2024, nas regiões de viticultura tradicional, foi especialmente desafiadora para os enólogos e viticultores. Foi uma Safra que exigiu expertise e dedicação no manejo dos vinhedos e, através de um trabalho ainda mais intenso e atenção total, foi possível assegurar o elevado nível de qualidade das uvas para a elaboração de vinhos e espumantes superiores em tipicidade e performance.

A natureza por si é soberana, mas o homem aprendeu a respeitá-la e compreender seus termos. Se, por um lado, estimamos uma diminuição no volume de produção, no geral, entre 35-40% em relação à Safra 2023, podendo este número ter sido maior ou menor em função das variedades e das regiões produtoras, do outro lado, todo o empenho do vinhateiro, pesquisas avançadas em manejo sustentável, inovação tecnológica e superação de mulheres e homens corajosos, possibilitaram a colheita de uvas de elevado padrão técnico, permitindo novamente aos Enólogos elaborarem diferenciados, exclusivos e instigantes vinhos, a exemplo do que vinha ocorrendo nas últimas safras.

Os bases de espumante, elaborados com as uvas colhidas do início de janeiro até metade de fevereiro, apresentam boa acidez e aromas delicados, que irão conferir frescor e elegância aos futuros espumantes. Igualmente, os vinhos brancos e rosés da Safra 2024 prometem oferecer frescor e delicadeza, demonstrando novamente o potencial do Brasil para a elaboração desses vinhos.

No mês de fevereiro, a exemplo do que ocorreu nos anos recentes, tivemos uma maior estabilidade climática, em praticamente todas as regiões, o que também permitiu uma boa evolução na maturação das uvas tintas. Com isso, podemos esperar tintos de teor alcoólico moderado, frescos e frutados. Maiores maturações puderam ser alcançadas com um manejo ainda mais intenso nos vinhedos, permitindo a elaboração de vinhos tintos com bom potencial também para o envelhecimento.

ABRIL TEM ENVASE BRASIL

Criada para facilitar a geração de relacionamento e negócios entre os principais fornecedores de tecnologia, produtos, serviços e indústrias de diversos segmentos, a Envase Brasil se prepara para sua 15ª edição, de 23 a 25 de abril, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves, numa iniciativa do CIC-BG. A última edição

reuniu 130 expositores de 12 países, 6 mil visitantes e um volume de negócios na ordem de R\$ 110 milhões.

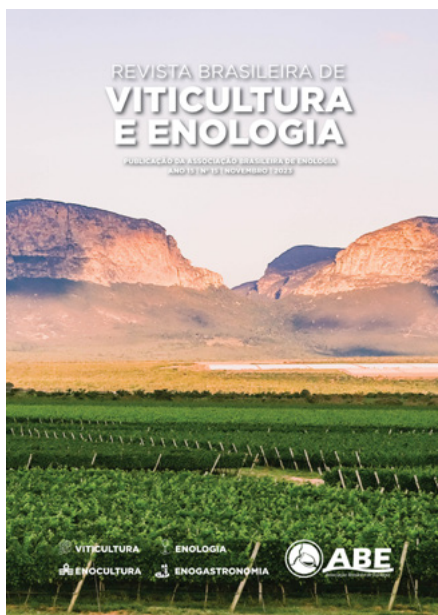
Quem participa do evento encontra fornecedores de recipientes, embalagens, equipamentos, máquinas, logística, insumos e acessórios, além da participação de entidades setoriais e de pesquisa.

Abertas inscrições para a 16ª Revista Brasileira de Viticultura e Enologia

Trabalhos serão aceitos até o dia 12 de abril

Ao chegar a 16ª edição da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, a ABE está com as inscrições abertas para artigos originais inéditos, inaugurando um novo sistema on-line. Pesquisadores nas áreas de Viticultura, Enologia, Enoturismo, Enogastronomia, Enocultura, Gestão e Vinho e Saúde têm até o dia 12 de abril para inscrever seus trabalhos. O regulamento completo pode ser acessado no site <https://www.enologia.org.br/revista/>.

“Seguimos investindo no aperfeiçoamento do sistema, a fim de facilitar o envio dos trabalhos, garantindo mais agilidade em todo o processo. A Revista Brasileira de Viticultura e Enologia chegou para preencher uma lacuna existente no campo da pesquisa, na cadeia produtiva da uva e do vinho, e segue como única publicação técnico-científica do setor no Brasil, o que nos dá ainda mais certeza de seguir apostando no projeto”,



destaca o presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari.

Para ter acesso às normas, basta acessar o site e baixar o arquivo em PDF. Os artigos devem ser originais e podem ser escritos nos idiomas Português e

Espanhol. Submetidos eletronicamente por meio da mesma página, não devem conter o nome dos autores, informação que somente deve acompanhar o material no envio do artigo final, após análise do editor-chefe.

O projeto tem o propósito de promover a aproximação de seus associados a estudos recentes, capazes de auxiliar na atualização dos que atuam no setor. Com periodicidade anual e tiragem de 1,5 mil exemplares, a Revista é distribuída entre o público da Avaliação Nacional de Vinhos e associados da ABE. Universidades, Escolas e Associações de Enólogos de outros países, Institutos de Pesquisa e demais Instituições de Ensino também recebem a Revista. A Revista Brasileira de Viticultura e Enologia é orientada pelo editor-chefe Dr. Luciano Manfro. O PDF das edições anteriores pode ser acessado no site <https://www.enologia.org.br/revista/downloads/1>.



Fotos: Conceito.com

WORKSHOP COM NICOLÁS SECONDÉ

Francês conduziu encontro que lotou as dependências do Auditório Casa Valduga, no Vale dos Vinhedos. Realizado no dia 11 de janeiro, o workshop tratou sobre a Elaboração de Espumantes de Qualidade,

Vinho Espumante: um produto de processo, Os 5 pilares da vinificação para elaboração de espumantes, Elaboração de programa de prensagem, Gestão de vindimas difíceis, além de Degustação de Espumantes.

LUVISON

EQUIPAMENTOS PARA COURO E LÍQUIDOS

No mercado de processamento de líquidos desde 1985, diversificamos nosso negócio a fim de nos moldar às tendências do mercado. Com um parque fabril moderno, utilizamos as melhores tecnologias no desenvolvimento dos nossos produtos para atender o setor alimentício, com foco no setor vinícola.

Acesse nosso site e conheça
nosso catálogo:

www.LUVISON.COM.BR



TANQUES FERMENTADORES

PRENSAS PNEUMÁTICAS

DIMENSIONAL GERAL	TANQUE - VOLUME DE PRENSAGEM (KG)			
	MODELO	UVA INTEIRA	UVA ESMAGADA	UVA FERMENTADA
	LV-10	800	2.500	3.000
	LV-25	2.000	6.200	7.500
	LV-50	4.000	12.000	12.500
	LV-75	6.000	16.500	22.500
	LV-100	8.000	25.000	30.000
	LV-150	12.000	37.500	45.000



Equipamento conforme norma NR12



FILTRO DE ELEMENTO ESTERILIZANTE

DESENGAÇADEIRAS

MODELO	CAPACIDADE (KG)
DL5	4.000 a 5.000
DL10	10.000 a 12.500
DL20	20.000 a 25.000
DL30	30.000 a 37.000



CONSULTE OUTROS MODELOS E EQUIPAMENTOS

(54) 3535.1373

in LUVISON-EQUIPAMENTOS

f LUVISONEQUIPAMENTOS

luvison@luvison.com.br

www.LUVISON.COM.BR

ESTRADA VEREADOR VICENTE MENEZES, 1200 - LINHA 40 - CAXIAS DO SUL / RS | CEP 95044-030
CORRESPONDÊNCIAS: CAIXA POSTAL 54 - CAXIAS DO SUL/RS - CEP 95020-972

LUVISON
EQUIPAMENTOS PARA COURO E LÍQUIDOS

vitrine