



25
anos

Avaliação Nacional de Vinhos

Safra 2017

Safra 2017

PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 59 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, BA, PR, SP e MG. No total foram inscritas 327 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (IA - 35 amostras e IB - 12 amostras) Total - 47 amostras; Branco Fino Seco Aromático (IIA - 19 amostras e IIB - 20 amostras) Total - 39 amostras; Tinto Fino Seco (III) - 137 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (IV) - 23 amostras; Vinho Base para Espumante (V) - 81 amostras.

O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I: Grupo IA** Chardonnay - 35; **Grupo IB** Peverella - 1; Pinot Gris - 1; Riesling Itália - 8; Viognier - 2. **Categoria II: Grupo IIA** Moscato Branco - 5; Moscato Giallo - 9; Moscato R2 - 5. **Grupo IIB** Gewürztraminer - 5; Malvasia de Cândia - 2; Malvasia Bianca - 1; Sauvignon Blanc - 12. **Categoria III:** Ancellotta - 6; Barbera - 1; Cabernet Franc - 9; Cabernet Sauvignon - 26; Malbec - 3; Marselan - 10; Merlot - 36; Petit Syrah - 3; Petit Verdot - 1; Pinot Noir - 2; Rebo - 2; Sangiovese - 1; Shiraz - 1; Tannat - 26; Tempranillo - 2; Teroldego - 6; Touriga Nacional - 2. **Categoria IV:** Cabernet Franc - 3; Cabernet Sauvignon - 5; Marselan - 2; Merlot - 4; Pinot Noir - 7; Shiraz - 1; Tannat - 1. Na **Categoria V** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Glera, Merlot, Petit Verdot, Pinot Gris, Pinot Noir, Pinotage, Prosecco, Riesling Itália, Riesling Renano, Sauvignon Blanc, Semillon, Touriga Nacional e Trebbiano.

Descrição dos grupos de vinhos brancos: Branco Fino Seco Não Aromático (I), Grupo IA - Vinhos da variedade **Chardonnay**, Grupo IB - Vinhos de outras variedades não aromáticas; Branco Fino Seco Aromático (II), Grupo IIA - Vinhos de variedades **Moscatéis**, Grupo IIB - Vinhos de outras variedades aromáticas.

DA AVALIAÇÃO DE SELEÇÃO

Os vinhos foram avaliados em 8 sessões, entre os dias 15 e 24 de agosto de 2017, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h30min. Participaram da avaliação 118 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 8 grupos (2 sessões/grupo), com cerca de 15 degustadores/cada sessão. As amostras foram degustadas às cegas, informando-se aos degustadores somente a categoria (grupo) do vinho - sem mencionar o nome da variedade, com exceção da Categoria IA, que compreende somente vinhos varietais Chardonnay.

Diariamente eram degustadas de 23 a 24 amostras por grupo. Foi empregada a ficha da OIV e União Internacional dos Enólogos, a qual atribui notas em uma escala de 0 a 100 pontos. Para a composição da nota final foram consideradas um total de 10 variáveis, associadas ao Aspecto (Limpidez, Tonalidade), Olfato (Intensidade, Nitidez, Qualidade), Paladar (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e Avaliação Global. Os vinhos foram servidos nas temperaturas de 10°C (brancos e base para espumantes), 17°C (tintos).

A seleção dos 30% melhores vinhos, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana; para desempate, a média aritmética seguida pelo desvio padrão. Importante salientar que as notas finais de cada vinho foram obtidas a partir do cálculo de 14 a 15 notas (conforme o grupo), o que atribui uma excelente robustez aos resultados. Foi empregado o sistema computadorizado de coleta de dados, com processamento e emissão de relatórios.

COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	Edegar Scortegagna	Comissão de Degustação Embrapa Uva e Vinho	Mauro Celso Zanús
Vice-presidente	André Peres Júnior		Anevir Marin
1º Tesoureiro	Dario Crespi		Gisele Eliane Perissutti
2º Tesoureiro	Gabriel Carissimi		João Henrique Ribeiro Figueredo
1º Secretário	Luciano Vian		Magda Beatris Gatto Salvador
2º Secretário	Leocir Bottega		Odinéli Louzada Dos Santos Corrêa
Diretor Social	Christian Bernardi		Raul Luiz Ben
Diretor Cultural	Samuel Cervi	Serviço do Vinho	Carina Schonherr
Diretores de Eventos	Daniel Salvador		Renata Dutra Ril
	Gregório Salton		
Diretores de Degustação	Juliano Daniel Perin	Secretárias	Eliane Cerveira
	Gilberto Simonaggio		Adriane Biasoli
Diretores Técnicos em Viticultura	André De Gasperin		
	João Carlos Taffarel	Comissão Divulgadora	Lucinara Masiero
Diretores Técnicos em Enologia	Michel Zignani		
	André Larentis	Comissão Social	Vânia de Moura
Diretoria Regional Centro-Sul	Átila Zavarise		
	Anderson De Césaró	Cobertura Fotográfica	Jeferson Soldi
Diretoria Regional Campanha e Serra do Sudeste	Marcos Gabbardo		
	Ângela Rossi Marcon		
Comitê Técnico	Antonio A. Czarnobay		
	Carlos Abarzúa		
	Delto Garibaldi		
	Dirceu Scottá		
	Valter Marzarotto		

DESCRIÇÃO SENSORIAL DOS 16 VINHOS REPRESENTATIVOS

REALIZADA PELO PAINEL DE DEGUSTAÇÃO DA ABE

Foram coletadas as palavras e expressões mais frequentes da descrição feita por 30 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação de 06/09/2017

CATEGORIA: VINHO BASE PARA ESPUMANTE

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Riesling Itálico): Vinho de visual atraente, límpido, brilhante, amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz é delicado, fino, elegante, de média intensidade, com aroma de frutas cítricas (limão), abacaxi, carambola, notas de flores brancas (jasmim, flor de laranjeira). No paladar tem elegância, excelente acidez (equilibrada, marcante), corpo médio, sabor frutado (maçã verde), final de boca agradável e de boa persistência.

Chandon do Brasil - amostra 426

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): Vinho de bela coloração, brilhante, límpido, com tonalidade amarelo palha e tons esverdeados. Nariz de intensidade média, fino, elegante, com notas de frutas cítricas e frescas (limão, maçã, pera, pêssego), notas florais delicadas (rosas brancas). No sabor apresenta acidez marcante, refrescante, gosto frutado (limão e maçã verde), final longo e delicado, com boa persistência.

Casa Valduga Vinhos Finos - amostra 392

3. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): Visual límpido e brilhante, coloração amarelo palha esverdeado. No nariz é fino e elegante, de média intensidade aromática, tem notas frutadas (cítricos, maçã, abacaxi, pêssego, melão, manga), toque floral (flor de pessegueiro, rosas), ervas de quintal e notas de damasco e amêndoas. Em boca é elegante e harmônico, acidez média, corpo médio e bom volume de boca; apresenta notas de pêssego, ameixa amarela, frutas tropicais e boa persistência.

Domno do Brasil - amostra 379

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

4. RIESLING ITÁLICO: Aspecto brilhante, cristalino, tonalidade amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma de intensidade média, elegante, delicado, fino, complexo com descritores frutados (pêssego, maçã, melão), cítricos, abacaxi, limão, leve toque floral (flor de laranjeira), notas de baunilha. No paladar é agradável, refrescante, equilibrado, acidez presente, com ataque doce (mel), cítrico, notas de baunilha, carvalho e persistência média.

Cooperativa Vinícola Aurora - amostra 136

5. CHARDONNAY: Vinho brilhante, atraente, com tonalidade amarelo palha, com toques esverdeados. Aroma elegante de intensidade média com notas frutadas e cítricas, abacaxi, pêssego, pera, melão e lima, notas florais (jasmim, flor de laranjeira), lembra banana e damasco. Paladar agradável, fino, corpo médio, com acidez marcante e notas frutadas de abacaxi e maçã verde, com persistência média.

Vinícola Almadén - amostra 130

6. CHARDONNAY: Coloração brilhante, límpido, tonalidade amarelo palha com reflexos dourados e esverdeados. No nariz apresenta intensidade média, aroma de frutas maduras (abacaxi, pêssego, manga), com madeira bem integrada, carvalho, baunilha, manteiga, coco, banana. Em boca é intenso, equilibrado, untuoso, quente, com boa acidez, destacando notas de madeira, com carvalho bem marcado e persistência média.

Vinícola Cave de Pedra - amostra 105

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

7. SAUVIGNON BLANC: Coloração brilhante, límpido, amarelo palha esverdeado. Aroma intenso, fino, complexo, notas de frutas como maracujá, goiaba, pêssego, melão, mamão, notas florais (rosas), notas vegetais como broto de tomate, aspargos, ervas aromáticas, arruda, com boa tipicidade varietal. O sabor acompanha o aroma, refrescante, equilibrado, com boa acidez, frutado (maracujá), retrogosto frutado e com persistência média.

Vinícola Fazenda Santa Rita - amostra 177

8. MOSCATO GIALLO: Visual límpido e brilhante, amarelo palha esverdeado. No nariz é fino e elegante, destacando as flores brancas (jasmim, rosas brancas, flor de limoeiro), batata doce, frutas brancas, cítricos, abacaxi, mamão, pêssego e ervas de quintal. Em boca é equilibrado e elegante, fresco, com acidez equilibrada, ataque adocicado, corpo médio, notas de batata doce e cítricas, retrogosto lembrando papaia, com persistência média.

Cooperativa Vinícola São João - amostra 164

CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM

9. CABERNET FRANC: Visual límpido e brilhante, com coloração vermelha rubi com reflexos violáceos, de média intensidade. No nariz é intenso e elegante, bastante frutado, com notas de frutas vermelhas e frutas do bosque, framboesa, cereja, amora, morango, ameixa preta, notas de especiarias frescas, amanteigado, couro e leve láctico (iogurte). Na boca é equilibrado, agradável e leve, acidez equilibrada e taninos macios, destacasse as notas frutadas, com corpo médio, bom volume de boca e persistência média.

Vinícola Salton - amostra 208

CATEGORIA: TINTO FINO SECO

10. PETIT SYRAH: Visual límpido e brilhante, com coloração vermelha rubi com tons violáceos, de intensidade média. No nariz tem intensidade média, destacam-se as notas de frutas vermelhas, amora, cassis, cereja, mirtilo, framboesa, jabuticaba, ameixa seca e especiarias, cravo, canela, baunilha, pimenta, café; ainda notas de couro, mentolado e leve vegetal, ervas secas. Em boca é equilibrado e intenso, com ataque adocicado, boa acidez e estrutura, corpo médio e bom volume, notas doces e de especiarias, taninos marcantes e equilibrados, boa persistência.

Luiz Argenta Vinhos Finos - amostra 346

11. MERLOT: Visual límpido e brilhante, com coloração rubi/violácea bastante profunda, com intensidade média. No nariz tem intensidade média, como notas de frutas vermelhas (framboesa, amoras, ameixa), frutas em calda/secas, cereja e especiarias, pimenta, chocolate, cravo, café, baunilha, com tostado leve. Em boca é equilibrado e marcante, acidez equilibrada e certa doçura, com taninos macios e agradáveis, corpo médio, destacam-se as notas da madeira (chocolate, caramelo, amadeirado), com retrogosto longo e lembrando notas de café.

Casa Perini - amostra 348

12. MERLOT: Visual intenso e brilhante, coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. No nariz, lembra frutas vermelhas e negras (amoras, ameixa), compota/geleia e especiarias, baunilha, licor de cassis, pimenta, couro, balsâmico, defumado, com leve vegetal, azeitona. Em boca é equilibrado e complexo, acidez pronunciada, com taninos marcantes, corpo médio, notas de sutil amargor e boa persistência.

Miolo Wine Group Vitivinicultura - amostra 316

13. CABERNET FRANC: Visual brilhante e limpo, com coloração vermelho rubi, de tons violáceos e aspecto excelente. No nariz é bastante complexo, com notas de frutas vermelhas (framboesa) e negras (figo), notas adocicadas (calda de morango, mel, frutas maduras) e especiarias (cravo, canela, baunilha, pimenta) com leve tostado/defumado e mentol. Na boca é equilibrado e estruturado, com ataque adocicado, acidez equilibrada e taninos doces e marcantes, corpo médio, notas frutadas com madeira bem colocada, é persistente com retrogosto longo e macio.

Giacomin Indústria de Bebidas / Vinhos Hortência - amostra 238

14. MALBEC: Visual intenso, límpido e brilhante, coloração vermelho rubi com tons violáceos, bastante convidativa. No nariz é intenso, com notas de frutas vermelhas (cereja) e negras (figo, mirtilo) e especiarias, notas de café, baunilha, chocolate, couro, tostado e defumado. Na boca é equilibrado e aveludado, com acidez marcante e taninos maduros/ macios, boa estrutura, corpo médio e bom volume de boca, lembra notas de frutas vermelhas e especiarias, baunilha, tabaco, e notas de madeira, com persistência média.

Vinícola Almaúncia - amostra 295

15. CABERNET SAUVIGNON: Visual intenso, brilhante, com coloração vermelho rubi e reflexos violáceos. No nariz é complexo de intensidade média, elegante, frutas vermelhas (cereja, framboesa) e negras (ameixa, amora, mirtilo). Notas doces (frutas em calda, caramelizadas, passas e geleia de frutas vermelhas), especiarias (baunilha, cravo, canela, pimenta) com notas de madeira, terrosas, toque vegetal, café. No paladar é equilibrado, potente, com ataque doce, a acidez é equilibrada, com taninos marcantes, bom volume de boca, corpo médio, notas de frutas negras, especiarias, como a pimenta, e de boa persistência.

Guatambu Estância do Vinho - amostra 281

16. TANNAT: Visual brilhante, vermelho rubi e violáceo intenso. No nariz é elegante, com boa intensidade, complexo, fino, frutado com notas de frutas negras (ameixa preta, jabuticaba), vermelhas (amora) e maduras, compota, especiarias (baunilha, cravo e pimenta preta), madeira bem integrada, notas de carvalho, toque vegetal e de café. No paladar é persistente, encorpado e estruturado, acidez marcante, correta, taninos presentes, com frutado e de boa persistência.

Vinícola Don Guerino - amostra 332

VINHOS SELECIONADOS *Safra 2017*

EMPRESA	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Casa Perini	Merlot ***	1	Barricas	348	Tinto Fino Seco
	Riesling /Chardonnay	I	Tanque 101	391	Vinho Base para Espumante
	Marselan	III	Tanque 21	237	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 42	283	Tinto Fino Seco
	Marselan	II	Tanque 20	226	Tinto Fino Seco
	Merlot	2	Barricas	249	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	6	Barricas	338	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	5	Barricas	334	Tinto Fino Seco
	Marselan	I	Tanque 137	342	Tinto Fino Seco
	Merlot	IV	Tanque 59	351	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	915	Engarrafado	193	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon	4	Barricas	326	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	3	Barricas	318	Tinto Fino Seco
	Moscato Bianco R2	II	Tanque 105	160	Branco Fino Seco Aromático A
	Pinot Noir		Tanque 893	206	Tinto Fino Seco Jovem
Moscato Bianco R2	III	Tanque 133	157	Branco Fino Seco Aromático A	
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay***	IV	Tanque 15	392	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	III	Tanque 7	405	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	II	Tanque 50	367	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	II	Tanque 79	132	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	I	Tanque 75	110	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	IV	Barricas	125	Branco Fino Seco Não Aromático A
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	01/2017	Tanque 66 e 68	357	Vinho Base para Espumante
Chandon do Brasil	Chardonnay/Riesling Itálico***		Tanque P 03	426	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardonnay/Riesling Itálico		Tanque P 02	387	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico/Chardonnay		Tanque P 22	409	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Riesling Itálico		Tanque P 52	433	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardonnay		Tanque TF 01	428	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Ancellotta		Tanque 51	213	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	B	Tanque 15	134	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Cabernet Sauvignon	III	Tanque 326	311	Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico***	I	Tanque 182	136	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Merlot	III	Tanque 183	333	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	I	Tanque 328	359	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	I	Tanque 316	257	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	II	Tanque 324	292	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	V	Barricas	277	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	I	Tanque 333	376	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	IV	Tanque 185	128	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	II	Engarrafado	122	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot	I	Tanque 155	190	Tinto Fino Seco Jovem
	Riesling Itálico	II	Tanque 331	140	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Cooperativa Vinícola São João	Moscato Giallo***	01/2017	Tanque 108	164
Chardonnay		01/2017	Engarrafado	109	Branco Fino Seco Não Aromático A
Domno do Brasil Ind. e Com. de Bebidas	Chardonnay***	II	Tanque 50	379	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	I	Tanque 10	413	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	III	Tanque 29	422	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	I	Tanque 22	362	Vinho Base para Espumante
Dunamis Vinhos e Vinhedos	Tannat	único	Tanque 21 e Barricas	297	Tinto Fino Seco
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Tannat	1	Tanque 26	296	Tinto Fino Seco
Giacomin Indústria de Bebidas / Vinhos Hortência	Cabernet Franc***	40/2017	Tanque 38 e Engarrafado	238	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	06/2017	Tanque 6	165	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	32/2017	Tanque 37 e Engarrafado	159	Branco Fino Seco Aromático A

VINHOS SELECIONADOS *Safra 2017*

EMPRESA	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Guatambu Estância do Vinho	Cabernet Sauvignon***	1	Tanque 14	281	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	1	Tanque 5	168	Branco Fino Seco Aromático B
Luiz Argenta Vinhos Finos	Petit Syrah***	1	Barricas	346	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	1	Tanque 26	170	Branco Fino Seco Aromático B
	Petit Syrah	2	Barricas	259	Tinto Fino Seco
	Gewürztraminer	1	Engarrafado	179	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Itálico	1	Engarrafado	142	Branco Fino Seco Não Aromático B
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Merlot***	I	Barricas	316	Tinto Fino Seco
	Merlot	II	Barricas	324	Tinto Fino Seco
	Chardonnay		Tanque 27	384	Vinho Base para Espumante
Vinícola Almadén	Chardonnay***	1	Tanque 316	130	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Almaúnica	Malbec***	1	Barricas	295	Tinto Fino Seco
	Merlot	1	Barricas	219	Tinto Fino Seco
	Petit Syrah	1	Barricas	262	Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison	Ancellotta	1	Tanque 124	273	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Pedra	Chardonnay***	1	Barricas	105	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Don Guerino	Tannat***	3	Tanque B06	332	Tinto Fino Seco
	Tannat	4	Tanque B08	336	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	1	Engarrafado	100	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat	1	Tanque E14	306	Tinto Fino Seco
	Teroldego	1	Tanque E06	319	Tinto Fino Seco
	Malbec	2	Tanque E12	290	Tinto Fino Seco
	Tannat	2	Tanque B05	312	Tinto Fino Seco
	Malbec	1	Barricas	286	Tinto Fino Seco
	Teroldego	2	Barricas	327	Tinto Fino Seco
	Marselan	1	Tanque E10	251	Tinto Fino Seco
	Sauvignon Blanc	2	Engarrafado	173	Branco Fino Seco Aromático B
	Sauvignon Blanc	1	Engarrafado	167	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Itálico	1	Engarrafado	139	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Fazenda Santa Rita	Sauvignon Blanc***		Tanque 06, 13 e 14	177	Branco Fino Seco Aromático B
	Chardonnay		Tanque 24 e 25	108	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay/Pinot Noir		Tanque 5	403	Vinho Base para Espumante
Vinícola Galvão Bueno	Merlot/Petit Verdot/Cabernet Sauvignon		Tanque 126	372	Vinho Base para Espumante
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir	CG 01/17	Tanque 2	420	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	F 08/17	Tanque 20	411	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	A 01/17	Tanque 38	425	Vinho Base para Espumante
Vinícola Monte Rosário - Vinhos Rotava	Ancellotta		Tanque 48	217	Tinto Fino Seco
Vinícola Salton	Cabernet Franc***	2	Tanque 141	208	Tinto Fino Seco Jovem
	Marselan	1	Tanque 166	188	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	1	Tanque 109	205	Tinto Fino Seco Jovem
	Pinot Noir	2	Tanque 275	414	Vinho Base para Espumante
	Prosecco	3	Tanque 282	430	Vinho Base para Espumante
	Teroldego		Tanque 120	325	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	1	Barricas	388	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	1	Tanque 179	383	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc	1	Tanque 186	192	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Salvador	Moscato Branco		Tanque 16	150	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Zanella	Merlot	T 09	Tanque T 09	229	Tinto Fino Seco
	Tannat	T 15	Tanque T 15	314	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	T 18	Tanque T 18	374	Vinho Base para Espumante

***Os 16 vinhos apresentados no dia 23/09/2017.

DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

Safra 2017

DEGUSTADOR	EMPRESA
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo
Adriano Miolo	Miolo Wine Group
Alberto Miele	Embrapa Uva e Vinho
Alejandro Cardozo	Empresa Brasileira de Vinificações
Altair Ferreira	Vitivinícola Jolimont
Anderson de Cesaro	Villaggio Bassetti
Anderson Schmitz	Agropecuária Porto
André De Gasperin	Vinícola Don Affonso
André Donatti	Vinícola Campestre
André Larentis	Vinhos Larentis
André Peres Jr.	Associação Brasileira de Enologia
André Prasniski	Vêneto Mercantil
Ângela Rossi Marcon	Unipampa
Antonio Czarnobay	Bodega Czarnobay
Augusto Stuani Salvador	Terrasul
Ben-Hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana
Bruna Cristófoli	Four Trees Inteligência & Valor
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse
Carlos Zanus	Vinícola Salton
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas
Celito Crivellaro Guerra	Embrapa Uva e Vinho
Christian Bernardi	Maison Forestier
Claudia Stefanon	Biotecsul - Tecnologia em Alimentos
Clóvis Boscato	Boscato Ind. Vinícola
Cristhian Ambrosi	Vinhos Finos Velha Cantina
Daiane Badalotti	Vinícola Salton
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido
Daniel Salvador	Vinícola Salvador
Darci Dani	Agavi
Dario Crespi	Union Distillery Maltwhisky
Deise Tem-Pass	Vinícola Peterlongo
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin
Dirceu Scottá	Vinícola Monte Lemos
Éder Caldart	Laboratório Lavin
Eduardo Bridi	M. A. Silva Cortiças
Eduardo Dorigon	Cooperativa Vinícola Aurora
Edvaldo Gallon	Vinícola Monte Lemos
Ernando Bortolini	Vinícola Dom Miguel
Fábio Góes	Vinícola Góes
Firmino Splendor	Adega Splendor
Firmino Splendor Junior	Miolo Wine Group
Flávio Novello	Coop. Agroindustrial Nova-Aliança
Flávio Zílio	Cooperativa Vinícola Aurora
Franco Francescato	Vêneto Mercantil
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Gabriela Poletto	Instituto Brasileiro do Vinho
Gilberto Cargnel	Laboratório de Referência Enológica
Gilberto Simonaggio	Miolo Wine Group
Gilson Berselli	Courmayeur do Brasil
Giseli Scopel	Casa Perini
Irineo Dall'Agnol	Embrapa Uva e Vinho
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Ivo Prezzi	Biotecsul - Tecnologia em Alimentos
Jaime Fensterseifer	Universidade de Caxias do Sul - UCS
Jamur Mascarello	Casa Olivo Vinícola
Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab

DEGUSTADOR	EMPRESA
João Carlos Taffarel	Embrapa Uva e Vinho
João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
Joice Seidenfus	Vinícola Salton
Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
José Venturini	Casa Venturini Vinhos e Espumantes
Juciane Casagrande	Casa Valduga Vinhos Finos
Juliana Rossatto	Pizzato Vinhas & Vinhos
Júlio Meneguzzo	IFRS-BG
Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Láercio Spadari	Vêneto Mercantil
Larissa Dias Ávila	IFRS-BG
Leandro Santini	Casa Perini
Leonardo Feyh	Amazon Group
Luciano Manfroi	IFRS-BG
Luciano Scomazzon	Chandon do Brasil
Luciano AEB	Terroir Consultoria
Lucindo Copat	Associação Brasileira de Enologia
Luiz Pozza	Casa Valduga Vinhos Finos
Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Maicol Zanella	Vinícola Zanella
Maiquel Vignatti	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Marciel Vian	M. Vian Representações
Marcio Bonotto	Ever Brasil Ind. e Com.
Márcio Brandelli	Vinícola Almaúnica
Márcio Dallé	Chandon do Brasil
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Gabbardo	Unipampa
Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Maria Ines Balsan	Universidade de Caxias do Sul - UCS
Maria Regina Flores	LNF Latino-Americana
Mario Lucas Ieggli	Bodega Czarnobay
Mônica Caldart	Sociedade de Bebidas Panizzon
Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Paula Schenato	Aracuri Vinhos Finos
Paulo Giacomini	Associação Brasileira de Enologia
Paulo Rotava	Vinícola Monte Rosário
Paulo Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura do RS
Regina Vanderlinde	Universidade de Caxias do Sul - UCS
Ricardo Morari	Vinícola Serra Gaúcha
Roberto Lazzarini	Cooperativa Vinícola Aurora
Roque Zílio	Embrapa Uva e Vinho
Rudimar Lorenzet	Irmãos Molon
Rudinei Pauletti	Antonio Basso e Filhos
Samuel Cervi	Tranon Cork
Sandi Marina Corso	Vinícola Salton
Sérgio De Costa	Vinícola La Cantina
Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Thomas Bolzan	Vinícola Galiotto
Tiago Lazzarotto	Sucos Monte Vêneto
Tiago Luvison	Vinícola Luvison
Tiago Tonini	Tiago Tonini Serviços Empresariais
Vagner de Vargas Marchi	Associação Brasileira de Enologia
Valter Joel Ferrari	Amazon Group
Vanderlei Gazzi	Vinícola Gazzaro
Vanessa Stefani Pasquali	Vinícola Geisse
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS



DEGUSTADORES COMENTARISTAS

- **Alessandra Kianek**
Jornalista | Brasil
- **Álvaro César Galvão**
Sommelier | Brasil
- **Cecília Aldaz**
Sommelier | Argentina
- **Daniel Scola**
Jornalista | Brasil
- **Danio Braga**
Enólogo e Sommelier | Brasil
- **Fabiana Gonçalves Mignot**
Jornalista | Brasil
- **Flávio A. Zílio**
Enólogo do Ano 2016 | Brasil
- **Giuseppina Paola Parpinello**
Pesquisadora da Universidade de Bologna | Itália
- **Ivane Fávero**
Presidente da Associação Internacional de Enoturismo - Aenotur | Brasil
- **Junko Iwamoto**
Jornalista Master of Wine | Japão
- **Márcia Monteiro**
Jornalista - Roteirista | Brasil
- **Maria Regina Flores**
Enóloga | Brasil
- **Mauro Celso Zanus**
Chefe-Geral da Embrapa Uva e Vinho | Brasil
- **Paulo Brammer**
Sommelier | Brasil
- **Protásio Lemos da Luz**
Médico | Brasil
- **SORTEADO**



PATROCÍNIO



Termo de Fomento Nº 003/2017 – FPE Nº 1161/2017



Scholle IPN



MASILVABRASIL WEARECORE



APOIO



COORDENAÇÃO TÉCNICA



REALIZAÇÃO



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA

Rua Matheus Valduga, 148 | Bento Gonçalves | RS
54 3452.6289 | enologia@enologia.org.br | www.enologia.org.br