



Avaliação Nacional de Vinhos

Safra 2019



Avaliação Nacional de Vinhos *Safra 2019*

PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 47 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, BA, SP e MG. No total foram inscritas 337 amostras, nas categorias Branco Fino Seco Não Aromático (IA - 29 amostras e IB - 13 amostras) Total - 42 amostras; Branco Fino Seco Aromático (IIA - 26 amostras e IIB - 18 amostras) Total - 44 amostras; Tinto Fino Seco (III) - 125 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (IV) - 29 amostras; Vinho Base para Espumante (V) - 97 amostras.

O número de amostras por variedade foi o seguinte: **Categoria I: Grupo IA:** Chardonnay - 29; **Grupo IB:** Pinot Gris - 1; Riesling Itálico - 8; Riesling Renano - 1; Verdejo - 1; Viognier - 2. **Categoria II: Grupo IIA:** Moscato Branco - 7; Moscato Giallo - 13; Moscato R2 - 6. **Grupo IIB:** Gewürztraminer - 3; Malvasia de Cândia - 2; Sauvignon Blanc - 13. **Categoria III:** Alicante Bouschet /Alicante - 3; Ancellotta - 5; Cabernet Franc - 12; Cabernet Sauvignon - 21; Malbec - 4; Marselan - 7; Merlot - 30; Montepulciano - 1; Petit Verdot - 3; Petit Syrah - 2; Pinot Noir - 1; Shiraz/Syrah - 3; Tannat - 28; Teroldego - 4; Touriga Nacional - 1. **Categoria IV:** Cabernet Franc - 5; Cabernet Sauvignon - 7; Merlot - 7; Petit Syrah - 1; Pinot Noir - 6; Rebo - 1; Sangiovese - 1; Shiraz - 1. Na **Categoria V** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Grenache, Merlot, Petit Verdot, Pinotage, Pinot Gris, Pinot Noir, Prosecco, Riesling Itálico, Sauvignon Blanc, Trebbiano, Verdejo e Viognier.

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 oito sessões, entre os dias 27 e 30 de agosto e de 2 a 5 de setembro de 2019, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h30min. Participaram da avaliação 119 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em oito grupos (duas 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 25 amostras por grupo. Foi empregada a ficha da O.I.V. 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 por grupo (conforme o grupo), o que atribui uma excelente robustez aos resultados. Foi empregado

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 13/09/2019).

CATEGORIA: VINHO BASE PARA ESPUMANTE

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): Vinho límpido e brilhante, com coloração amarelo claro com toque esverdeado. No nariz é fino e elegante, de intensidade média, com notas cítricas e de fruta madura, lima, maçã verde, pêssego, abacaxi, com toque floral (flor de laranjeira) e leve nota de levedura. Em boca é elegante e equilibrado, boa acidez e estrutura, corpo médio, notas de maçã e melão, final de boca acentuado.

Vinícola Salton - amostra 490

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): Vinho de visual límpido e brilhante, coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz é elegante e agradável, nítido e limpo, de intensidade média, destacam-se as notas cítricas e de frutas de polpa branca, maçã verde, abacaxi, pera, pomelo, toque floral e leve nota de levedo. No paladar é equilibrado e refrescante, tem acidez adequada, bom corpo e estrutura, com final de boca agradável.

Domno do Brasil - amostra 475

3. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay/Pinot Noir): Vinho límpido e brilhante, com coloração amarelo palha esverdeado. Com aromas elegantes e delicados, bastante frutado, cítricos, carambola, maçã verde, melão, pomelo e pêssego, com notas de flores brancas. Na boca é fino e equilibrado, acidez marcante e bem integrada, corpo médio, boa estrutura, muito frescor, retrogosto com frutas cítricas, final de boca agradável e persistência longa.

Chandon do Brasil - amostra 409

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

4. VERDEJO: Vinho límpido, brilhante, amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz apresenta-se intenso, com presença de frutas maduras, cítricas e tropicais como maracujá, goiaba, abacaxi, mamão, maçã, também intensas notas florais e vegetais como arruda, aspargos, ervas de quintal. Em boca é fino, agradável, equilibrado, com presença de sabor frutado, com bom volume de boca, retrogosto frutado e média persistência.

Vinícola Terranova - amostra 189

5. CHARDONNAY: Vinho com visual límpido, brilhante, dourado, amarelo palha com tons esverdeados. Aroma intenso de frutas brancas e amarelas como banana, maçã, melão, pera, abacaxi, lichia, pêssego e butiá; também com notas florais, amanteigado com notas de nozes e madeira. Apresenta frescor intenso com acidez marcante, notas de frutas cítricas. É elegante, equilibrado, untuoso, com retrogosto frutado e persistente.

Casa Valduga Vinhos Finos - amostra 156

6. CHARDONNAY: Vinho com visual límpido e brilhante, de média intensidade, tonalidade amarelo palha esverdeado. No nariz é agradável, com boa complexidade de aromas, de média intensidade, aromas frutados, cítricos, abacaxi, carambola, pêssego, notas de especiarias e da madeira, coco, baunilha, chocolate branco, amanteigado. Em boca é equilibrado, de boa intensidade e bom corpo, acidez equilibrada, notas de frutas maduras, chocolate branco, amêndoas e baunilha, barrica bem integrada e tostado leve, com sabor persistente.

Vinícola Almadén - amostra 169

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

7. SAUVIGNON BLANC: Visual brilhante e límpido, cor amarelo palha com reflexos esverdeados. No nariz é delicado e complexo, de intensidade média, com notas frutadas, goiaba, maracujá, pera, pêssego e pomelo, notas vegetais, arruda e broto de tomate, ervas secas e toque floral (jasmim). Na boca é harmônico e refrescante, boa doçura, acidez equilibrada, corpo médio, notas frutadas (maracujá), persistência prolongada.

Vinícola Campestre - amostra 87

8. MOSCATO GIALLO: Visual límpido e brilhante, tonalidade amarelo palha com reflexos esverdeados. O nariz é intenso e elegante, bastante frutado, notas de frutas tropicais e frutas maduras, mamão, melão, pera, notas florais como flor de laranjeira, jasmim e rosas, notas vegetais como arruda e ervas de quintal (hortelã) e notas de batata doce. No paladar é agradável e equilibrado, com acidez correta, com muito frescor, corpo médio e bom volume, retrogosto aromático, com notas de frutas de polpa branca e flores, boa persistência.

Sociedade de Bebidas Panizzon - amostra 135

CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM

9. MERLOT: Visual límpido, com coloração vermelho rubi com notas violáceas, de média intensidade. No nariz é elegante e agradável, bastante frutado, com frutas vermelhas (morango, framboesa, cereja) e frutas negras (amora e mirtilo), notas de especiarias, baunilha. Na boca é leve e equilibrado, com corpo médio e acidez equilibrada, com notas frutadas, jabuticaba e taninos macios.

Guatambu - amostra 242

CATEGORIA: TINTO FINO SECO

10. MERLOT: Aspecto límpido e brilhante, com coloração vermelha rubi reflexos violáceos, de intensidade média. No nariz é intenso, bastante frutado, com frutas vermelhas e negras maduras, framboesa, cereja, amora, mirtilo, notas de compotas, passas e cassis, café, baunilha, tostado e leve eucalipto. Na boca é estruturado e equilibrado, bom ataque de boca, bom corpo e taninos macios, untuoso, frutado com toque tostado/defumado, bastante persistente.

Casa Perini - amostra 379

11. CABERNET FRANC: Visual intenso, límpido e brilhante, coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. No nariz é intenso, com notas de frutas vermelhas, frutas do bosque, especiarias, pimenta, café, notas da madeira. Em boca é equilibrado e intenso, com ataque adocicado, acidez marcante, taninos ainda um pouco adstringentes, notas frutadas e carvalho leve, é persistente.

Estabelecimento Vinícola Valmarino - amostra 305

12. ANCELLOTTA: Vinho límpido e brilhante, com coloração bastante intensa, tonalidade vermelha rubi. Aroma de média intensidade, com frutas vermelhas e negras, compota, especiarias, pimenta, cravo, canela, toque de vegetal e de couro. Em boca, apresenta ataque doce, com acidez presente, bom corpo e estrutura, notas de amora, chocolate e cassis, persistente.

Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança - amostra 267

13. TANNAT: Visual bastante intenso e profundo, límpido e brilhante, tonalidade vermelha violácea/rubi. No nariz é fino e elegante, com média intensidade, destacam-se as frutas vermelhas e negras, framboesa, cereja, morango, figo, mirtilo, amora e ameixa, uvas passas e compota, com notas de especiarias, café, coco, baunilha, chocolate, algo de carvalho e defumado. Em boca é equilibrado, com bom volume e corpo médio, taninos presentes e maduros, bom potencial de guarda, com notas frutadas e final de boca tostado, persistência longa.

Família Bebbler - amostra 369

14. MERLOT: Visual intenso, tonalidade vermelho rubi profundo, com lágrimas densas. No nariz, fino e vivaz, bastante frutado, goiaba e amora, com frutas sobremaduras, compota e geleia, toque de especiarias, baunilha, chocolate, cassis, madeira e tabaco. Em boca é potente e equilibrado, ataque doce e boa acidez, taninos macios e redondos, corpo médio, com notas de groselha, geleia e café, bastante persistente.

Vinícola Miolo - amostra 315

15. ALICANTE BOUSCHET: Visual intenso e brilhante, profundo, coloração vermelho violácea. No nariz é complexo, com notas de frutas negras, amora, ameixa preta, mirtilo, especiarias, café, baunilha, chocolate, tostado, barrica integrada, toque vegetal, menta. Na boca é encorpado e potente, com ataque doce inicial, acidez presente, boa estrutura e equilíbrio, taninos maduros e com bom potencial de guarda, com notas de frutas e especiarias, toque defumado, boa persistência.

Cooperativa Vinícola Aurora - amostra 304

16. TANNAT: Visual intenso e profundo, coloração púrpura com reflexos violáceos. No nariz é complexo e elegante, com notas de frutas vermelhas e negras, morango, ameixa preta, mirtilo, jabuticaba, geleia, bastante especiarias, café, chocolate, baunilha, cassis, canela, com notas de tabaco e amadeirado bem integrado. Na boca é intenso, equilibrado e potente, com acidez e estrutura elevados, volumoso e com taninos de ótima qualidade, com notas frutadas (framboesa), além de nozes e amêndoas, retrogosto lembrando café, persistência longa.

Vinícola Don Guerino - amostra 363

VINHOS SELECIONADOS

Safra 2019



EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Casa Geraldo	Shiraz		Tanque 63	244	Tinto Fino Seco Jovem
Casa Perini	Merlot***		Tanque 898	379	Tinto Fino Seco
	Tannat		Tanque 903	347	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 43	300	Tinto Fino Seco
	Merlot		Tanque 893	302	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir		Tanque 806	443	Vinho Base para Espumante
	Tannat		Tanque 52	358	Tinto Fino Seco
	Tannat	VII	Barricas	383	Tinto Fino Seco
	Merlot		Tanque 130	360	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Barricas	296	Tinto Fino Seco
	Marselan		Tanque 54	371	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir	V	Tanque 61	230	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	III	Barricas	387	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc		Tanque 51	264	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	II	Barricas	365	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	I	Barricas	343	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Riesling itálico		Tanque 362	406	Vinho Base para Espumante
	Sauvignon Blanc		Tanque 20	117	Branco Fino Seco Aromático B
	Moscato R2		Tanque 109	127	Branco Fino Seco Aromático A
	Chardonnay		Tanque 21	153	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Moscato R2		Tanque 55	136	Branco Fino Seco Aromático A
	Pinot Noir	VI	Engarrafado	243	Tinto Fino Seco Jovem
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay***	18/19	Tanque 39	156	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	22/19	Barricas	171	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	13/19	Tanque 13	422	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	15/19	Tanque 62	451	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	11/19	Tanque 40	398	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	12/19	Tanque 67	420	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	10/19	Tanque 76	464	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	14/19	Tanque 23	444	Vinho Base para Espumante
	Vioigner	16/19	Tanque 81	192	Branco Fino Seco Não Aromático B
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Sauvignon Blanc	01/2019	Tanque 66 e 57	85	Branco Fino Seco Aromático B
	Cabernet Franc	2	Tanque 3	251	Tinto Fino Seco Jovem
Chandon do Brasil	Chardonnay/Pinot Noir***		Tanque TF 09	409	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque TF 29	467	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir/Chardonnay		Tanque TF 04	466	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico/Chardonnay		Tanque P 03	486	Vinho Base para Espumante
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Ancellotta***		Tanque 71	267	Tinto Fino Seco
	Chardonnay		Tanque 47	162	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Alicante Bouschet***	II	Tanque 325	304	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	IV	Tanque 105	344	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	I	Tanque 166	273	Tinto Fino Seco
	Tannat	II	Tanque 330	356	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	I	Tanque 320	155	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Sauvignon	II	Tanque 23	374	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	I	Tanque 328	487	Vinho Base para Espumante
	Malvasia de Cândia	II	Tanque 332	116	Branco Fino Seco Aromático B
	Chardonnay	II	Tanque 324	424	Vinho Base para Espumante
	Malvasia de Cândia	I	Tanque 333	91	Branco Fino Seco Aromático B
	Riesling Itálico	II	Tanque 337	185	Branco Fino Seco Não Aromático B
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	032/29	Engarrafado	150	Branco Fino Seco Não Aromático A

VINHOS SELECIONADOS

Safras 2019

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIIDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Domno do Brasil	Chardonnay***	06/19	Tanque 21	475	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	02/19	Tanque 36	402	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	05/19	Tanque 26	468	Vinho Base para Espumante
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Cabernet Franc***	2	Tanque 40	305	Tinto Fino Seco
	Chardonnay/Pinot Noir	1	Tanque 30	404	Vinho Base para Espumante
Família Bebber	Tannat***	2	Tanque 10	369	Tinto Fino Seco
	Touriga Nacional	1	Tanque 04	378	Tinto Fino Seco
	Tannat	3	Tanque 07	373	Tinto Fino Seco
	Marselan	1	Tanque 02	320	Tinto Fino Seco
	Tannat	1	Tanque 03	353	Tinto Fino Seco
Guatambu	Gewurztraminer/Pinot Noir	1	Tanque 24	454	Vinho Base para Espumante
	Merlot***	1	Engarrafado	242	Tinto Fino Seco Jovem
Hortência Vinhos e Espumantes	Moscato Giallo	29/19	Tanque 39	141	Branco Fino Seco Aromático A
	Merlot	39/19	Tanque 41	249	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Sauvignon	43/19	Tanque 34 e engarrafado	235	Tinto Fino Seco Jovem
Sociedade de Bebidas Panizzon	Moscato Giallo***	1	Engarrafado	135	Branco Fino Seco Aromático A
Vinhos Larentis	Merlot	01	Tanque 26	389	Tinto Fino Seco
Vinícola Almadén	Chardonnay***	01	Tanque 129	169	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Sauvignon Blanc	01	Tanque 85	114	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Almaunica	Merlot	02	Barricas	362	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	05	Barricas	308	Tinto Fino Seco
Vinícola Angelo Luvison	Merlot	2	Tanque 116	256	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Bueno Wines	Merlot/Petit Verdot/Cabernet Sauvignon		Tanque 38	488	Vinho Base para Espumante
Vinícola Campestre	Sauvignon Blanc***	10358003	Engarrafado	87	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Don Guerino	Tannat***	2	Barricas	363	Tinto Fino Seco
	Merlot	2	Barricas	324	Tinto Fino Seco
	Merlot	1	Barricas	388	Tinto Fino Seco
	Tannat	1	Barricas	351	Tinto Fino Seco
	Teroldego	2	Barricas	377	Tinto Fino Seco
	Merlot	3	Tanque E09	334	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	1	Tanque 755	413	Vinho Base para Espumante
	Malbec	1	Barricas	286	Tinto Fino Seco
	Chardonnay	1	Engarrafado	176	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Galiotto	Chardonnay	01.163/19	Tanque X e engarrafado	172	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir	F 16/19	Engarrafado	469	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	F 17/19	Tanque 26	439	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	F 01/19	Tanque Tq 13	482	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo		Tanque 14	133	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo		Tanque 13	139	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Grutinha	Moscato Giallo	01	Tanque 01	124	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Miolo	Merlot***		Barricas	315	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon		Barricas	290	Tinto Fino Seco
	Petit Verdot		Barricas	337	Tinto Fino Seco
	Pinot Noir		Tanque 111	461	Vinho Base para Espumante
	Pinot Gris		Tanque 90	184	Branco Fino Seco Não Aromático B
Vinícola Salton	Chardonnay***		Tanque 64	490	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque 65	448	Vinho Base para Espumante
	Moscato Giallo		Tanque 289	123	Branco Fino Seco Aromático A
	Prosecco		Tanque 48	412	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque 46	483	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque 266	485	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc		Tanque 79	255	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay		Tanque 188	177	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Vinícola Terranova	Verdejo***	19022	Engarrafado	189

DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

Safra 2019

DEGUSTADOR	EMPRESA
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo
Alberto Miele	Embrapa Uva e Vinho
Alejandro Cardozo	Empresa Brasileira de Vinificações
Anderson De Cesaro	Sucos Vista Monte
Anderson Schmitz	Agropecuária Porto
André Gasperin	Vinícola Don Affonso
André Donatti	Vinícola Campestre
André Prasniski	Vêneto Mercantil
Andrei Bellé	Casa Valduga Vinhos Finos
Ângela Rossi Marcon	Unipampa
Ângelo Gava	IFRS - BG
Antonio Czarnobay	Bodega Czarnobay
Augusto Stuaní Salvador	Terrasul Vinhos Finos
Avelino Zanetti Filho	Rcork Brasil
Ben-Hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana
Bruna Cristófoli	Vinícola Cristófoli
Bruno Cisolotto	IFRS - BG
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse
Carlos Zanús	Vinícola Salton
Cedenir Fortunatti	Fante Indústria de Bebidas
Celito C. Guerra	Embrapa Uva e Vinho
Christian Bernardi	Maison Forestier
Cláudia A. Stefenon	Biotecsul Tecnologia em Alimentos
Clóvis Boscato	Boscato Indústria Vinícola
Cristhian Ambrosi	Cave Antiga Vitivinícola
Daiane Badalotti	Vinícola Salton
Daniel Dalla Valle	Domno do Brasil
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido
Daniel Garbin	Vinícola Mena-Kaho

DEGUSTADOR	EMPRESA
Darci Dani	Agavi
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin
Diego Grison	Sociedade de Bebidas Panizzon
Diógenes Maciöcsik	Enovitis Assessoria
Dirceu Scottá	Vinícola Monte Lemos
Douglas Chamon	Adega Chamon
Eder Caldart	Laboratório Lavin
Eduardo Bridi	M. A. Silva Cortiças
Eduardo Dorigon	Cooperativa Vinícola Aurora
Edvaldo Gallon	Sucos Gallon
Ernando Bortolini	Vinícola Dom Miguel
Fabiano Demoliner	Cooperativa Vinícola São João
Fábio Góes	Vinícola Góes
Fausto Filippon	Ever Brasil Ind. e Com.
Felipe Abarzúa	Vinícola Geisse
Felipe Bebbler	Família Bebbler
Fernanda Scopel	Vinhos e Vinhos.com
Fernanda Tonini	Vinícola Tonini
Firmino Splendor	Adega Splendor
Firmino Splendor Júnior	Miolo Wine Group
Flávio Zílio	Cooperativa Vinícola Aurora
Gabriel Caríssimi	RS Enologia
Gabriela Poletto	Ibravin
Gilberto Cargnel	Laboratório de Referência Enológica
Gilberto Simonaggio	Miolo Wine Group
Gilson Berselli	Courmayeur do Brasil
Giovanni Ferrari	Vinícola Salton
Giseli Scopel	Vinícola Perini
Giuliano Elias Pereira	Embrapa Uva e Vinho
Guilherme Menezes	Laboratório Randon



Fotos: Jeferson Soldi



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO *Safra 2019*

DEGUSTADOR	EMPRESA
Irineo Dall'Agnol	Embrapa Uva e Vinho
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Jatir Dequigiovanni	Casa Dequigiovanni
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab
João Carlos Taffarel	Embrapa Uva e Vinho
João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
Joice Seindenfus	Vinícola Salton
Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
José Venturini	Casa Venturini Vinhos e Espumantes
Juciane Casagrande	Vitis Com. de Alimentos e Bebidas
Júlio Meneguzzo	IFRS - BG
Jurandir Nosini	Cooperativa Vinícola Aurora
Laércio Spadari	Vêneto Mercantil
Leandro Santini	Vinícola Perini
Leonardo Feyh	Amazon Group
Lucas Foppa Alves	Máximo Boschi
Luciano Manfroi	IFRS - BG
Luciano Scomazzon	Chandon do Brasil
Luciano Vian	Terroir Consultoria
Lucindo Copat	Lallemand
Luiz Pozza	Casa Valduga Vinhos Finos
Maciel Ampese	Vinícola Don Giovanni
Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Maicol Zanella	Vinícola Zanella
Marciel Vian	M. Vian Representações
Márcio Brandelli	Vinícola Almaúnica
Márcio Dallé	Chandon do Brasil
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Gabbardo	Unipampa
Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Maria Inês Balsan	M B Internacional
Maria Regina Flores	LNF Latino-Americana
Mario Lucas Ieggli	Bodega Czarnobay
Michel Motter	Vinícola Casa Motter
Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Paula Schenato	Aracuri Vinhos Finos
Paulo Giacomini	Giacomini Consultoria
Paulo Rotava	Vinícola Monte Rosário
Paulo Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura RS
Ricardo Morari	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Ronaldo Zorzi	Vinícola Peculiare
Roque Piccoli	União de Vinhos
Roque Zílio	Embrapa Uva e Vinho
Rudimar Lorenzet	Vinícola Sinuelo
Samuel Cervi	Trianon Cork
Sandi M. Corso	ABE
Sergio De Costa	Vinícola La Cantina
Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Thomas Bolzan	Vinícola Galiotto
Tiago Bergonzi	Miolo Wine Group
Tiago Lazzarotto	Vinícola Vallello
Tiago Luvison	Vinícola Luvison
Tiago Tonini	Central de Cooperativas da Serra Gaúcha
Valter Joel Ferrari	Amazon Group
Vanessa Stefani Pasquali	Vinícola Geisse
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS
William Vaccaro	Vinícola Vaccaro

COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	Daniel Salvador
Vice-presidente	André Gasperin
1º Tesoureiro	Dario Crespi
2º Tesoureiro	Christian Bernardi
1ª Secretária	Daiane A. Badalotti
2ª Secretária	André Larentis
Diretor Social	Felipe Bebbler
Diretora Cultural	Bruna Cristófoli
Diretores de Eventos	Jurandir Nosini Ricardo Morari
Diretores de Degustação	Gilberto Simonaggio Michel Zignani
Diretores Técnicos em Viticultura	Bruno Motter João Carlos Taffarel
Diretores Técnicos em Enologia	Edegar Scortegagna Juliano André Perin
Diretores Regionais Centro-Sul	Anderson De Césaró Átila Zavarizze
Diretores Regionais Campanha e Serra do Sudeste	Ângela Rossi Marcon Marcos Gabbardo
Comitê Técnico	Antonio A. Czarnobay Carlos Abarzúa Delto Garibaldi Dirceu Scottá Luciano Vian Leocir Bottega Valter Marzarotto
Coordenação Técnica	Mauro Celso Zanus
Comissão de Degustação	Adriano Carvalho Anevir Marin João Henrique Ribeiro Figueredo Magda Beatris Gatto Salvador Odinéli Louzada dos Santos Corrêa Raul Luiz Ben William Locatelli
Embrapa Uva e Vinho	
Serviço do Vinho	Gabriela Coppini Vinicius Vidal
Secretárias	Eliane Cerveira Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora	Lucinara Masiero
Comissão Social	Vânia de Moura
Cobertura Fotográfica	Jeferson Soldi

PAINEL DE COMENTARISTAS

• Alexandra Aranovich	Blogueira e Sommelier Brasil
• Carolina Bahia	Jornalista Brasil
• Cedenir Fortunatti	Enólogo do Ano 2018 Brasil
• Dominique Delteil	Consultor internacional França
• Eduardo Barbosa	Presidente da Sociedade Latino-Americana de Hipertensão Brasil
• Evan Goldstein	Jornalista EUA
• Jaume Gramona	Enólogo Espanha
• Leandro Baena	Médico e Sommelier Brasil
• Marcel Miwa	Jornalista Brasil
• Nicolás Vivas	Enólogo França
• Odair Dalagasperina	Diretor Executivo do Sicredi Brasil
• Pedro Mello e Souza	Jornalista Brasil
• Regina Vanderlinde	Presidente OIV Brasil
• Thiago Mendes	Curador do International Wine Challenge Brasil
• Vincenzo Gerbi	Professor Itália



PATROCÍNIO:



Scholle IPN



APOIO:



COORDENAÇÃO TÉCNICA:



REALIZAÇÃO:

