


Resultados Avaliação Nacional de Vinhos 2020

Os destaques da Safrada das Safras



Avaliação Nacional
de Vinhos
Safra 2020

ASSISTA NO YOUTUBE  Associação Brasileira de Enologia



PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 56 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, BA e SP. No total foram inscritas 395 amostras, nas categorias Vinho Base para Espumante (I) - 66 amostras; Branco Fino Seco Não Aromático (IIA - 28 amostras e IIB -13 amostras), Total - 41 amostras; Branco Fino Seco Aromático (IIIA - 21 amostras e IIIB - 14 amostras), Total - 35 amostras; Rosé Fino Seco (IV) - 17 amostras; Tinto Fino Seco Jovem (V) - 34 amostras; Tinto Fino Seco (VIA - 182 amostras e VIB - 20 amostras), Total - 202 amostras. O número de amostras por variedade foi: **Categoria I:** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Glera/Prosecco, Merlot, Petit Verdot, Pinotage, Pinot Noir, Riesling Itálico, Trebbiano, e Viogner. **Categoria II: Grupo IIA:** Chardonnay - 28; **Grupo IIB:** Alvarinho - 2; Chenin Blanc - 1; Peverella - 1; Pinot Gris - 1; Riesling Itálico - 5; Riesling Renano - 1; Verdejo - 1; Viogner - 1. **Categoria III: Grupo IIIA:** Moscato Branco - 4; Moscato de Alexandria - 1; Moscato Giallo - 10; Moscato R2 - 5; Torrontès - 1. **Grupo IIIB:** Gewürztraminer - 3; Malvasia Aromática - 1; Sauvignon Blanc - 10. **Categoria IV:** participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grenache, Malbec, Merlot, Pinot Noir e Tannat. **Categoria V:** Cabernet Franc - 5; Cabernet Sauvignon - 4; Malbec - 1; Marselan - 1; Merlot - 9; Pinot Noir - 9; Sangiovese - 3; Tannat - 1; Touriga Nacional - 1. Na **Categoria VI: Grupo VIA:** Alicante Bouschet - 4; Ancellotta - 5; Barbera - 1; Cabernet Franc - 15; Cabernet Sauvignon - 44; Malbec - 5; Marselan - 12; Merlot - 45; Montepulciano - 1; Petit Syrah - 2; Petit Verdot - 2; Pinot Noir - 1; Syrah - 1; Tannat - 37; Teroldego - 4; Touriga Nacional - 3. **Grupo VIB** participaram vinhos de corte das variedades, Alicante Bouschet, Ancellotta, Arinarnoa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan, Merlot, Petit Verdot, Tannat, Tempranillo, Teroldego, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

Descrição dos grupos de vinhos brancos: Branco Fino Seco Não Aromático (II), Grupo IIA - Vinhos da variedade **Chardonnay**; Grupo IIB - Vinhos de outras variedades não aromáticas; Branco Fino Seco Aromático (III), Grupo IIIA - Vinhos de variedades **Moscatéis**; Grupo IIIB - Vinhos de outras variedades aromáticas. Descrição do grupo de vinhos Tintos Fino Seco (VI), Grupo VIA - **Tintos Varietais**; Grupo VIB - **Tintos de Corte**.

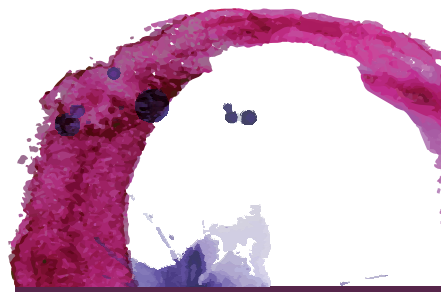
DA AVALIAÇÃO DE SELEÇÃO

Os vinhos foram avaliados em oito sessões, entre os dias 15 e 18 de Setembro de 2020, no período da manhã e tarde, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h e 15h. Participaram da avaliação 64 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em oito grupos (duas sessões/grupo), com cerca de 16 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 IIA, que compreende somente vinhos varietais Chardonnay. Diariamente eram degustadas de 27 a 28 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, base para espumantes e rosés) e 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 seis a oito notas por grupo (conforme o grupo), excepcionalmente em função dos requerimentos de segurança para a Covid-19. Foi empregado o sistema computadorizado de coleta de dados, com processamento e emissão de relatórios.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA

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



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 16 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação de 30/09/2020).

CATEGORIA: VINHO BASE PARA ESPUMANTE

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay): Vinho límpido e brilhante, amarelo palha, com reflexos esverdeados, de intensidade média. No nariz se apresenta fino, elegante, delicado e nítido, com intensidade média. Aroma de flor de laranjeira, frutas cítricas e de polpa branca, como abacaxi, maçã, pêssego, pera, banana. Em boca é refrescante, persistente, com boa acidez e equilibrado, bom volume, notas de maçã verde, agradável, completo, com final de boca frutado.

Cooperativa Vinícola Aurora - amostra 294

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay, Riesling Itálico e Pinot Noir): Vinho límpido e brilhante, de tonalidade amarelo palha esverdeado. Aroma intenso, fresco, nítido e elegante, aparecem frutas cítricas e brancas maduras, pomelo, abacaxi, pêssego, pera, maçã verde, nota floral (flor de laranjeira) e mel, com boa intensidade aromática. No paladar é agradável, com bom equilíbrio, acidez marcante, com notas de pêssego e mel, boa estrutura e longo final de boca.

Chandon do Brasil - amostra 253

3. VINHO BASE ESPUMANTE (Pinot Noir): Vinho límpido e brilhante, de linda cor amarelo palha e reflexos cobreados. Aroma intenso de excelente qualidade, com sutil nota de frutas vermelhas frescas, como morango, cereja e framboesa, frutas brancas como abacaxi, pera, pêssego, maçã verde e leve floral. Na boca é volumoso, harmônico, equilibrado, acidez marcante, frutado, cítrico, com retrogosto agradável e muito boa persistência.

Casa Valduga Vinhos Finos - amostra 242

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

4. RIESLING ITÁLICO: Vinho límpido, brilhante, amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma intenso, com notas de mel, frutas cítricas e tropicais como carambola, abacaxi maduro, manga, butiá, maçã verde, também damasco, pêssego, pera e frutas em calda como pêssego e figo. Em boca é harmônico, com boa acidez e frescor equilibrado, com a presença de frutas brancas maduras, também abacaxi em calda, com bom volume de boca e persistência.

Cooperativa Vinícola Garibaldi - amostra 353

5. CHARDONNAY: Vinho límpido, brilhante, amarelo palha intenso com tons dourados. Aroma intenso, complexo e elegante, aparecem frutas brancas maduras como abacaxi, banana, maçã, pêssego, frutas secas, damasco, notas de baunilha, chocolate branco, coco, tostado, café, carvalho, madeira de boa qualidade. Apresenta bom volume de boca, untuoso, com ataque doce, equilibrado e boa acidez, notas de abacaxi, pêssego, mel, baunilha, carvalho, madeira muito bem casada, completo, retrogosto com notas de frutas maduras e longa persistência.

Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança - amostra 326

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

6. SAUVIGNON BLANC: Visual brilhante e límpido, amarelo palha claro, com traços esverdeados. Aroma de intensidade média, com frescor de frutas tropicais, maracujá, papaia, melão, também, pêssego, pomelo, intensa nota floral, notas vegetais como aspargo, arruda, sálvia, broto de tomate e capim limão. O paladar é equilibrado, refrescante, com boa acidez, corpo médio, notas de maracujá, limão, goiaba e damasco, leve nota vegetal. Tem bom volume de boca, um toque mineral, retrogosto frutado e persistência marcante.

Vinícola Família Lemos de Almeida - amostra 406

7. MOSCATO GIALLO: Visual límpido e brilhante, amarelo palha claro com reflexos esverdeados. Aroma intenso, fino, cítrico, frutado com notas de pêssego, mamão, papaia, graviola, intensas notas florais como jasmim, rosas, flor de laranjeira, lavanda, notas de batata doce, mel, também notas vegetais, alecrim e erva cidreira. Na boca é intenso, refrescante, elegante, agradável e equilibrado, entrada doce, repete as notas aromáticas como pêssego, batata doce e ervas. Notas nítidas de moscatéis, com boa acidez, corpo médio, bom volume, final de boca frutado e prolongado, persistência excelente.

Hortência Vinhos e Espumantes - amostra 390

CATEGORIA: ROSÉ FINO SECO

8. CABERNET SAUVIGNON: Visual límpido, brilhante, delicado, com tons de salmão, rosado, cobreado, de excelente visual. Aroma elegante, intenso, frutas vermelhas (morango, framboesa, cereja, ameixa), negras (amora fresca e cassis), também frutas como pêssego, damasco, goiaba e nota floral (rosas). Na boca aparecem frutas maduras (morango), tem bom volume e frescor, harmônico, equilibrado, acidez marcante, com final de boca frutado e persistente.

Vinícola Almadén - amostra 153

CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM

9. MERLOT: Visual límpido e brilhante, com coloração vermelho rubi, vivo, com reflexos violáceos, bastante intenso. No nariz tem intensidade média, destacam-se as notas frutadas, frutas vermelhas frescas (framboesa, cereja, groselha, morango), frutas secas (damasco), geleia e compota, com toque de mentolado. Em boca é leve, macio, agradável e elegante, com acidez equilibrada e corpo médio, com notas de torrefação, taninos leves e boa persistência.

Vinícola Salton - amostra 102

CATEGORIA: TINTO FINO SECO

10. TANNAT: Visual brilhante de intensidade média, coloração rubi violáceo. No nariz apresenta intensidade média, com notas de cassis, frutas vermelhas (groselha, cereja, framboesa, morango) e negras (amora), especiarias (cravo, baunilha), café, mentol e eucalipto. Em boca é complexo e harmônico, acidez moderada e ataque adocicado, corpo médio e bom volume de boca, muita fruta, compota, madeira bem presente, taninos macios, com final de boca frutado e elegante.

Casa Perini - amostra 467

11. CABERNET FRANC: Visual profundo e intenso, com coloração rubi e reflexos violáceos. No nariz tem muita intensidade, com notas de frutas vermelhas e negras (framboesa, ameixa, amora e mirtilo), especiarias, cravo, baunilha, chocolate, castanha, tabaco, mentol, com madeira equilibrada e leve herbáceo. Em boca é bastante harmônico, equilibrado e agradável, acidez equilibrada, bastante corpo e volume de boca, frutado com leve pimenta, bastante estruturado, taninos doces e macios, com bom potencial evolutivo, persistência média/alta.

Vinícola Don Guerino - amostra 588

12. TANNAT: Visual brilhante, intenso e profundo, tonalidade vermelho rubi vivo, com reflexos violáceos. No nariz é fino, de boa qualidade e intensidade média, com notas de geleia, frutas vermelhas e pretas (cereja, framboesa, amora, ameixa vermelha e preta, e mirtilo), também baunilha, chocolate, café e especiarias, toque de tostado e eucalipto. Em boca é equilibrado, intenso e elegante, ataque doce inicial, acidez correta, boa estrutura e volume de boca, untuoso, com notas de especiarias e madeira bem equilibrada, taninos presentes, macios e agradáveis, boa persistência.

Família Beber - amostra 499

13. MERLOT: Visual limpo e brilhante, com coloração vermelho rubi profundo. No nariz é agradável, notas de frutas vermelhas maduras e negras (amora e mirtilo), notas da madeira, tostado, baunilha, caramelo, café, menta, especiarias, pimenta preta, toque de vegetal e couro. Em boca tem boa acidez e estrutura, taninos elegantes e envolventes, notas de frutado, chocolate e tostado, bastante potente, com final de boca prolongado e retrogosto amadeirado.

Pizzato Vinhas e Vinhos - amostra 433

14. MERLOT: Visual excelente, de intensidade média/alta, com tonalidade rubi violáceo profundo. No nariz é complexo e de alta intensidade, destacam-se as frutas vermelhas maduras, uvas passas (ameixas), frutas em calda e geleia, com toque de café, chocolate e baunilha, leve mentolado. Em boca é potente, robusto, quente e intenso, com acidez moderada e certo "dulçor", estruturado, com bom volume de boca, com aromas de frutas maduras e chocolate, taninos presentes e maduros, madeira integrada e de boa qualidade, com boa persistência.

Vinícola Cave de Pedra - amostra 446

15. TINTO DE CORTE (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Tannat): Visual bastante intenso, coloração vermelho violáceo. No nariz é complexo e agradável, com notas de frutas vermelhas e negras (amora, groselha, morango, ameixa preta, mirtilo), compota, geleia e licor de cassis, especiarias, baunilha, cacau, café, tabaco, com barreira bem integrada, notas de mentol e eucalipto. Na boca é intenso, equilibrado e elegante, acidez presente e estrutura média, taninos doces e marcantes, corpo intenso e excelente volume de boca, com madeira adequada e longa persistência.

Casa Venturini Vinhos e Espumantes - amostra 607

16. TINTO DE CORTE (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo, Touriga Nacional, Tannat): Visual intenso e profundo, com tonalidade vermelho violáceo. No nariz é bastante intenso, complexo, destacam-se as notas de cassis, frutas vermelhas e negras (cereja, ameixa preta, amora, figo, açai, groselha), frutas passas, compota e geleia, cassis, chocolate e caramelo, especiarias, anis, mentolado, cravo, canela e pimenta. Em boca é intenso, potente, equilibrado, ataque adocicado e boa acidez, volumoso e com excelente estrutura, com notas frutadas e de torrefação, madeira equilibrada, taninos elegantes, grande potencial de guarda, muito persistente.

Vinícola Miolo - amostra 619

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Casa Perini	Tannat***		Tanque 518	467	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	1906	Engarrafado	321	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Sauvignon	IV	Barricas	590	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	I	Tanque 61	551	Tinto Fino Seco A
	Tannat		Tanque 900	573	Tinto Fino Seco A
	Marselan	53	Tanque 53	493	Tinto Fino Seco A
	Pinot Noir	lote 1922	Engarrafado	77	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot		Tanque 134	559	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc		Tanque 51	461	Tinto Fino Seco A
	Merlot		Barricas	600	Tinto Fino Seco A
	Merlot		Tanque 133	509	Tinto Fino Seco A
	Tannat		Tanque 26	543	Tinto Fino Seco A
	Merlot		Tanque 28	52	Rosé Fino Seco
	Sauvignon Blanc		Tanque 31	397	Branco Fino Seco Aromático B
	Pinot Noir		Tanque 21 e 305	100	Tinto Fino Seco Jovem
Casa Valduga Vinhos Finos	Malbec	53/20	Barricas	419	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tq80	Tanque 80	596	Tinto Fino Seco A
	Merlot	66/20	Barricas	520	Tinto Fino Seco A
	Marselan	59/20	Barricas	575	Tinto Fino Seco A
	Tannat	55/20	Barricas	589	Tinto Fino Seco A
	Pinot Noir***	Tq32	Tanque 32	242	Vinho Base para Espumante
	Merlot	Tq76	Tanque 76	552	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	Tq37	Tanque 37	466	Tinto Fino Seco A
	Merlot	Tq89	Tanque 89	54	Rosé Fino Seco
	Pinot Noir	Tq33	Tanque 33	238	Vinho Base para Espumante
	Vioigner	Tq84+2B	Tanque 84 e Barricas	364	Branco Fino Seco Não Aromático B
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Tannat/Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc***	012020	Barricas D	607	Tinto Fino Seco B
	Tannat	012020	Tanque 61 e 64	57	Rosé Fino Seco
	Chardonnay	012020	Tanque 69 e 55	330	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	012020	Tanque 60 e 62	268	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	012020	Tanque 65 e 66	308	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	012020	Tanque 67 e 57	296	Vinho Base para Espumante
	Chandon do Brasil	Riesling Itálico/Chardonnay/ Pinot Noir***		Tanque P 19	253
Chardonnay/Riesling Itálico			Tanque P 63	270	Vinho Base para Espumante
Pinot Noir			Tanque P 61	249	Vinho Base para Espumante
Merlot			Tanque T 13	71	Tinto Fino Seco Jovem
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Tannat		Tanque 14	497	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay***		Tanque 19	326	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat		Tanque 71	523	Tinto Fino Seco A
Cooperativa Vinicola Aurora	Chardonnay***	I	Tanque 325	294	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	I	Tanque 98	309	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot	II	Tanque 11	546	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon/Alicante	I	Tanque 07	612	Tinto Fino Seco B
	Tannat	II	Tanque 341	553	Tinto Fino Seco A
	Moscato Giallo	I	Tanque 102	373	Branco Fino Seco Aromático A
	Malvasia Aromática	I	Tanque 336	398	Branco Fino Seco Aromático B
	Moscato Branco	I	Tanque 327	382	Branco Fino Seco Aromático A
Cooperativa Vinicola Garibaldi	Tannat		Tanque 213 e 211	465	Tinto Fino Seco A
	Alicante Bouschet		Tanque 99	420	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay		Tanque 121	251	Vinho Base para Espumante
	Marselan		Tanque 209	98	Tinto Fino Seco Jovem
	Riesling Itálico***	059/30	Engarrafado	353	Branco Fino Seco Não Aromático B

VINHOS SELECIONADOS *Safr* 2020

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
EBV - Empresa Brasileira de Vinificações	Alvarinho	001	Tanque 284	357	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Sauvignon Blanc	001	Engarrafado	407	Branco Fino Seco Aromático B
Ernesto Zanrosso Indústria de Vinhos	Tannat	2020	Tanque 56	555	Tinto Fino Seco A
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Tannat	1	Tanque 31 e Barricas	524	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	01	Tanque 118	429	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	1	Tanque 13	540	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	2	Tanque 1	563	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	2	Tanque 119	572	Tinto Fino Seco A
	Merlot	1	Tanque 10 A	498	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay/Pinot Noir	1	Tanque 32	264	Vinho Base para Espumante
Família Bebber	Tannat***	1	Tanque 10	499	Tinto Fino Seco A
	Teroldego	1	Barricas	576	Tinto Fino Seco A
	Tannat	1	Tanque 19	525	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	1	Barricas	585	Tinto Fino Seco A
	Malbec	1	Tanque 1	417	Tinto Fino Seco A
Fante Indústria de Bebidas	Merlot	012020	Tanque 132	99	Tinto Fino Seco Jovem
Hortência Vinhos e Espumantes	Moscato Giallo***	05/20	Tanque 6	390	Branco Fino Seco Aromático A
	Cabernet Sauvignon	41/20	Tanque 38 e engarrafado	527	Tinto Fino Seco A
	Moscato Branco	07/20	Tanque 31 e engarrafado	379	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	30/20	Tanque 34 e engarrafado	387	Branco Fino Seco Aromático A
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Riesling Itálico	2020/03	Tanque 83	349	Branco Fino Seco Não Aromático B
Pizzato Vinhas e Vinhos	Merlot***		Barricas	433	Tinto Fino Seco A
Ponto Nero Indústria de Bebidas	Chardonnay	Tq15	Tanque 15	231	Vinho Base para Espumante
Vinhedos Capoani	Chardonnay	1	Tanque 68	316	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinhos Don Laurindo	Tannat	01	Barricas	477	Tinto Fino Seco A
Vinhos Larentis	Merlot	01	Barricas	439	Tinto Fino Seco A
Vinícola Almadén	Cabernet Sauvignon***	01	Tanque 23	53	Rosé Fino Seco
	Cabernet Franc	01	Barricas	80	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Almaúnica	Merlot/Cabernet Sauvignon	01	Tanque 19	618	Tinto Fino Seco B
Vinícola Angelo Luvison	Merlot		Tanque 121	443	Tinto Fino Seco A
Vinícola Campestre	Moscato Giallo	1089	Tanque 50	383	Branco Fino Seco Aromático A
	Sauvignon Blanc	1445	Engarrafado	409	Branco Fino Seco Aromático B
	Malbec	1376	Engarrafado	92	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Cave de Pedra	Merlot***	CP120/20	Barricas	446	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	CP48/20	Barricas	319	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Sauvignon	LCP150/20	Barricas	485	Tinto Fino Seco A
Vinícola Don Guerino	Cabernet Franc***	1	Tanque 852	588	Tinto Fino Seco A
	Tannat	1	Barricas	447	Tinto Fino Seco A
	Tannat	2	Tanque 854	583	Tinto Fino Seco A
	Malbec	1	Barricas	515	Tinto Fino Seco A
	Merlot	2	Barricas	560	Tinto Fino Seco A
	Teroldego	2	Tanque 806	578	Tinto Fino Seco A
	Moscato Giallo	1	Engarrafado	375	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Família Lemos de Almeida	Merlot	009/20	Tanque 51	448	Tinto Fino Seco A
	Merlot	010/20	Tanque 35 e 47	66	Rosé Fino Seco
	Sauvignon Blanc***	003/20	Tanque 30	406	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Geisse	Chardonnay/Pinot Noir	F 17/20	Tanque 18	283	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	F 26/20	Tanque 07	233	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	F 03/20	Tanque 08	278	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	F 13/20	Tanque 35	252	Vinho Base para Espumante
Vinícola Grutinha	Tannat	02	Tanque 02	450	Tinto Fino Seco A

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Vinícola Miolo	Touriga Nacional/Tempranillo/Petit Verdot/ Merlot/Cabernet Sauvignon/Tannat***		Barricas	619	Tinto Fino Seco B
	Merlot		Barricas	532	Tinto Fino Seco A
	Merlot		Tanque 156	570	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay		Barricas	323	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot/Cabernet Sauvignon		Barricas	615	Tinto Fino Seco B
	Pinot Noir		Tanque 145	288	Vinho Base para Espumante
	Touriga Nacional		Tanque 85	579	Tinto Fino Seco A
Vinícola Salton	Merlot***		Tanque 066	102	Tinto Fino Seco Jovem
	Pinot Noir/Trebbiano		Tanque 243	292	Vinho Base para Espumante
	Merlot		Tanque 053	90	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay/Pinot Noir		Tanque 267	262	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Barricas	329	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Pinot Noir/Chardonnay		Tanque 048	240	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc		Tanque 068	83	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Franc		Tanque 70	78	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Salvatore	Cabernet Sauvignon		Tanque 35	550	Tinto Fino Seco A
Vinícola Terranova	Syrah		Tanque T134	457	Tinto Fino Seco A
	Grenache	E04	Tanque E04	61	Rosé Fino Seco
Vinícola Thera	Chardonnay (Blanc de Blanc)		Tanque 10	279	Vinho Base para Espumante
Vitivinícola Don Affonso	Cabernet Sauvignon/Merlot/Ancellotta/ Petit Verdot	01/2020	Tanque 11	605	Tinto Fino Seco B

***Os 16 vinhos apresentados no dia 07/11/2020.

DEGUSTADORES DE SELEÇÃO *Safr* 2020

DEGUSTADOR	EMPRESA
Alejandro Cardozo	Empresa Brasileira de Vinificações
Anderson De César	Vinhos Vista Montes
Anderson Schmitz	Amazon Group
André Donatti	Vinícola Campestre
André Larentis	Vinhos Larentis
Angélico Xavier	Vinícola Salton
Átila Zavarize	Villa Francioni
Avelino Zanetti Filho	Rcork Brasil
Ben-Hur Rigoni	AEB Bioquímica Latino-Americana
Bruna Cristófoli	Vinícola Cristófoli
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino
Carlos Abarzúa	Vinícola Geisse
Carlos Zanus	Vinícola Salton
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas
Christian Bernardi	Maison Forestier
Daniel Dalla Valle	Ponto Nero Indústria de Bebidas
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin
Denise K. Brandelli	Vinícola Almaúnica
Diego Grison	Sociedade de Bebidas Panizzon
Dirceu Scottá	Vinícola Dal Pizzol
Éder Caldart	Família Lemos de Almeida
Eduardo Bridi	M. A Silva Cortiças
Fábio Góes	Vinícola Góes
Fábio Lenk	Instituto Federal - Campus Roque/SP
Felipe Bebber	Vinícola Família Bebber
Fernanda Tonini	Vinícola Tonini
Fernando De Paris	Cooperativa Vinícola Aurora
Flavio Novello	Vinícola Campestre
Gabriel Carissimi	RS Enologia
Gilberto Cargnel	Laboratório de Referência Enológica RS
Gilberto Pedrucci	Vinícola Casa Pedrucci

DEGUSTADOR	EMPRESA
Gilberto Simonaggio	Miolo Wine Group
Giseli Scopel	Casa Perini
Giuliano Elias Pereira	Embrapa Uva e Vinho
Gustavo Postinger	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Ivo Prezzi	Biotechul Tecnologia em Alimentos
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab
João Carlos Taffarel	Vinícola Cave Antiga
José Venturini	Casa Venturini Vinhos e Espumantes
Juciane Casagrande Doro	Amitié Espumantes e Vinhos
Laércio Spadari	Scholle IPN
Leandro Santini	Casa Perini
Luciano Scmazzon	Chandon do Brasil
Luciano Vian	Terroir Consultoria
Luiz Renato Pozza	Casa Valduga Vinhos Finos
Magnos Basso	Basso Vinhos e Espumantes
Maicol Zanella	Vinícola Zanella
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Gabbardo	Unipampa
Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Max Schumacher	Cooperativa Vinícola Aurora
Mayara Dias	Courmayeur do Brasil
Moisés Brandelli	Vinhos Don Laurindo
Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Paulo A. Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Ricardo Morari	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Roque Piccoli	Vinícola Cave do Sol
Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Taiana Soares	Bueno Wines
Thomas Bolzan	Vinícola Galiotto
Tiago Bergonzi	Miolo Wine Group
Tiago Luvison	Vinícola Luvison
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS

PAINEL DE COMENTARISTAS

- Alexandre Lalas Jornalista | Brasil
- Antônio Calloni Ator | Brasil
- Bob Junior Sommelier | Brasil
- Carlos Eduardo S. Galvão Bueno Narrador e Apresentador | Brasil
- Cecília Aldaz Sommelier | Argentina
- Daniel Scola Jornalista | Brasil
- Eugenio Lira Enólogo | Chile
- Fernando Pettenuzzo Enólogo | Uruguai
- François Hautekeur Enólogo | França
- Guilherme Pasin Prefeito Municipal | Brasil
- Ivane Fávero Especialista em Enoturismo | Brasil
- Leandro Bianchi Santini Enólogo do Ano 2019 | Brasil
- Murillo de Albuquerque Regina Dr. em Enologia e Viticultura | Brasil
- Rodrigo Bellora Chef | Brasil
- Rodrigo Ferraz Sommelier | Brasil
- Victor Sorrentino Médico | Brasil

2020 Safras das Safras



COMISSÃO ORGANIZADORA 2020

Presidente	Daniel Salvador
Vice-presidente	André Gasperin
1º Tesoureiro	Dario Crespi
2º Tesoureiro	Christian Bernardi
1ª Secretária	Daiane A. Badalotti
2º Secretário	André Larentis
Diretor Social	Felipe Bebber
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 Daniel Perin
Diretores Regionais Centro-Sul	Anderson De César Átila Zavarize
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 Amostras	Adriano Mazzarolo Alessandra Russi Alexandre Mussnich João Henrique Ribeiro Figueredo Magda Beatris Gatto Salvador Odinéli Louzada dos Santos Corrêa William Locatelli
Serviço do Vinho	Adriano Carvalho Anevir Marin Fernando Canossa Cavagnolli
Secretárias	Eliane Cerveira Adriane Biasoli
Comissão Divulgadora	Lucinara Masiero
Comissão Social	Vânia de Moura
Cobertura Fotográfica	Jeferson Soldi

REALIZAÇÃO:



COORDENAÇÃO TÉCNICA:



PATROCÍNIO:

