



15  
ANOS

*Avaliação  
Nacional  
de Vinhos*

SAFRA 2007

**29**  
SETEMBRO  
**2007**

**Bento  
Gonçalves**

VÍDEO-CONFERÊNCIA  
RIO DE JANEIRO



Avaliação  
Nacional  
de Vinhos

safra 2007

## Perfil

Participaram desta edição 61 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, PR, SP e PE. No total foram inscritas 260 amostras, nas categorias Vinhos Tintos (Grupo IV) - 148 amostras; Brancos Não Aromáticos (G I) - 35 amostras; Base Espumante (G VI) - 29 amostras; Brancos Aromáticos (G II) - 22 amostras; Rosés (G III) - 18 amostras e Tintos Jovens (G V) - 8 amostras.

O número de amostras por variedade, somados nas categorias I, II, IV e V, foi o seguinte: Cabernet Sauvignon - 50; Merlot - 45; Tannat - 17; Chardonnay - 20; Ancellotta - 11; Moscato Giallo - 9; Riesling Itálico - 8; Cabernet Franc - 5; Gewurztraminer - 4; Malbec - 4; Marselan - 4; Pinot Noir - 4; Sauvignon Blanc - 3; Teroldego - 3; Touriga Nacional - 3; Carménère - 2; Arinarnoa - 1; Barbera - 1; Chenin Blanc - 1; Moscato Branco - 4; Moscato Canelli - 1; Moscato Itália - 1; Petite Syrah - 1, Tempranillo - 1; Ruby Cabernet - 1; Barbera Piemonte - 1; Peverella - 1; Pinot Grigio - 1; Prosecco - 1; Refosco - 1, Sangiovese - 1; Shiraz (ou Syrah) - 1; Viognier - 2. Na categoria Vinho Rosé participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Gamay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Tannat e Teroldego. Na categoria Vinho Base Espumante participaram vinhos varietais ou de corte das variedades Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico, Prosecco, Trebbiano e Chenin Blanc.

## Da avaliação de seleção

Os vinhos foram avaliados em 15 sessões, entre os dias 6 a 24 de agosto de 2007, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho, sempre às 9h30min. Participaram da avaliação 78 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 3 grupos (5 sessões/grupo), com cerca de 25 degustadores/cada sessão. As amostras foram degustadas às cegas, informando-se aos degustadores somente a categoria (grupo) do vinho. Diariamente eram degustadas, aproximadamente, 17 amostras. 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); Gosto (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e Apreciação Global. Os vinhos foram servidos nas temperaturas de 10°C (brancos), 11°C (rosés) e 17°C (tintos). A seleção dos 30% melhores vinhos, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana, seguindo-se, para desempate, a média aritmética. Importante salientar que as notas finais de cada vinho foram obtidas a partir do cálculo de 25 a 26 notas (conforme o grupo), o que atribui uma excelente robustez aos resultados.

## Comissão Organizadora

Presidente	Dirceu Scottá
Vice-presidente	Carlos Abarzua
1º Tesoureiro	Dario Crespi
2º Tesoureiro	Ismar Pasini
1º Secretário	Delto Garibaldi
2ª Secretária	Vanessa Stefani
Diretora Social	Cláudia A. Stefenon
Diretores de Eventos	Marcos Vian
	Cláudio Cattani
Diretores de Degustação	Mauro Zanus
	Júlio Meneguzzo
Diretor Cultural	Christian Bernardi
Diretores Técnicos em Viticultura	João Carlos Taffarelli
Diretores Técnicos em Enologia	Daniel Dalla Valle
Diretor Reg. Centro-Sul	Antônio Czarnobay
Diretor Reg. Norte-Nordeste	Valter Marzarotto
Secretária Executiva	Marcel Salante
Secretárias	Luciano Manfroi
	Eliane Cerveira
	Adriane Biasoli
	Elisabete Cerveira
Comissão Financeira	Ademir Brandelli
Comissão Social	Nauro Morbini
	Vânia Moura
Comissão Divulgadora	Lucinara Masiero Anacleto
Comissão de Degustação	Alexandre Mussnich
	Irineo Dall'Agnol
	Magda Salvador
	Mauro Zanus
	Raul Ben
	Vânia Sganzerla
Comissão Controle de Amostras	Amilton de Moura Figueiredo
	Fernanda Zorzi
	Juliano Garavaglia
	Luís Carlos Cavalheiro da Silva
	Raquel Lorensini Alberti
	Simone Bertazzo Rossato
Serviço do Vinho	Eduardo Bridi
	Eduardo Arbuseri

## Degustadores Convidados

### BENTO GONÇALVES

#### Roberto Rabachino

ITÁLIA | Jornalista, sommelier e Diretor Nacional dos Cursos para Sommeliers da Federação Italiana de Sommeliers Hoteleiros e Restauradores

#### José M. Lez Sechi

URUGUAY | Vice-Presidente da União Internacional de Enólogos - UIOE

#### Antonio Calloni

BRASIL | Ator e enófilo

#### Deise Novakoski

BRASIL | Sommelier

#### Fernando Córdova

CHILE | Enólogo e Engenheiro Agrônomo

#### Cris Berger

BRASIL | Fotógrafa e Jornalista

#### Andréa Ciaffone

BRASIL | Jornalista

#### Claudia Quini

ARGENTINA | Engenheira Agrônoma e Enóloga

#### Lilyane Weston

INGLATERRA | Escritora

#### Victor Magalhães

PORTUGAL | Delegado da OIV

#### Degustador comentarista sorteado entre o público:

**Rogério Francisco Truculo, de Bento Gonçalves**

### RIO DE JANEIRO

#### Paulo Jardim Decat

BRASIL | Vice-presidente da ABS/RJ

#### Marcelo Copello

BRASIL | Escritor e Crítico de Vinhos

#### Werner Schumacher

BRASIL | Ex-Presidente da ABE Gestões 1991 e 1992

#### Célio França Alzer

BRASIL | Sommelier e Professor da ABS/RJ

#### Manoel Beato

BRASIL | Sommelier



# Descrição Sensorial dos 16 vinhos representativos pelo painel de degustação da ABE



Avaliação  
Nacional  
de Vinhos

safra 2007

Elaboração:  
Zanus, M.C.,  
Zorzan, C.

**1. VINHO BASE ESPUMANTE.** Vinho de coloração brilhante, límpido, de média intensidade, tonalidade amarelo palha. Aroma de média intensidade, delicado, com descritores associados a notas de floral, frutas de polpa branca (pera), maçã verde, frutas cítricas (lima) e leve nuance de abacaxi. No paladar apresenta uma acidez marcante, médio corpo, sabor nítido, de média persistência. Em boca destacam-se, ainda, as notas de melão, carambola e frutas cítricas.

**Vinicola Miolo | amostra 157**

**2. RIESLING ITÁLICO.** Coloração brilhante, de média intensidade, tonalidade amarelo palha, com tons esverdeados. No nariz apresenta média intensidade de aroma, predominando as notas de maçã verde, pêssego, frutas cítricas, maracujá e abacaxi. Paladar com acidez equilibrada, de boa estrutura e harmonia. Sabor harmônico, de média persistência, com nuances de goiaba, abacaxi e pêssego.

**Lovara Vinhos Finos | amostra 170**

**3. VIOGNIER.** Aspecto brilhante, límpido, de intensidade média, amarelo palha. Aroma de média intensidade, com notas de cítrico, flores brancas, maçã e, sutil, abacaxi. Sabor com ataque doce, acidez marcante, sutil nota de salgado e de amargor. Apresenta boa intensidade e estrutura. Em boca destacam-se as notas de cítrico e mel. É equilibrado e de persistência ligeira.

**Cia. Piagentini | amostra 42**

**4. CHARDONNAY.** Vinho límpido, de média intensidade de cor, tonalidade amarelo palha com tons esverdeados. Nariz intenso, com destaque para as notas de goiaba, abacaxi, butiá, manga, maracujá e melão. Paladar de boa intensidade, ataque doce e acidez equilibrada. A persistência dos sabores é longa.

**Vinicola Góes & Venturini | amostra 190**

**5. CHARDONNAY.** Vinho límpido, brilhante, de média/alta intensidade, tonalidade amarelo palha com reflexos esverdeados. Observam-se bastante lágrimas na superfície da taça. O aroma é intenso, com notas de abacaxi e, sutil, arruda. Apresenta, ainda, notas da madeira (baunilha, coco e tostado), mel e manteiga (da malolática). Paladar de bom corpo e acidez equilibrada. O sabor é equilibrado e de persistência longa.

**Vinhos Salton S.A | amostra 13**

**6. SAUVIGNON BLANC.** Vinho límpido, de média intensidade, tonalidade amarelo palha. Tem ainda um pouco de gás carbônico. Nariz de média/alta intensidade, com notas marcantes de abacaxi, goiaba, maracujá e aspargos. No sabor apresenta um ataque doce, acidez média/alta, boa estrutura e, sutil, amargor. O conjunto dos sabores é fino, delicado e persistente.

**Fortaleza do Seival Vineyards | amostra 161**

**7. MOSCATO GIALLO.** Aspecto límpido, brilhante, de intensidade média, amarelo palha, com reflexos dourados. No nariz é bastante intenso, predominando as notas de flores brancas (jasmim, rosas), lavanda, batata doce, mel, mamão e hortelã. Paladar com ataque doce, acidez equilibrada e, sutil, amargor no final de boca. Apresenta um bom corpo, estrutura e equilíbrio de boca. Retrogosto agradável, de longa persistência.

**Vinicola Giacomini | amostra 97**

**8. VINHO ROSÉ.** Aspecto brilhante e límpido, de média intensidade; tonalidade cereja claro. Aroma de média intensidade, com notas que lembram cereja, amora, framboesa, floral e cítrico. Também apresenta nuances de frutas tropicais, como o maracujá e a goiaba. No paladar tem um ataque doce e uma acidez média/alta. A intensidade de sabor é média, com médio corpo. O sabor é fino, harmônico, com notas de frutas vermelhas.

**Pizzato Vinhas e Vinhos | amostra 145**

**9. CABERNET SAUVIGNON.** Aspecto límpido, brilhante, com intensidade média/alta. A tonalidade é rubi, com nuances de violáceo. No olfato, o aroma é de média intensidade, destacando as notas de amora, cereja, romã e, sutil, especiarias. Paladar

com acidez equilibrada, de médio corpo e estrutura. Apresenta um sabor que remete a frutas vermelhas e geléia. A persistência do sabor é média.

**Frutini - Fruticultura Aliprandini | amostra 215**

**10. CABERNET SAUVIGNON.** Vinho límpido, intensidade de coloração média/alta, tonalidade rubi com tons violáceos. Aroma de média/alta intensidade, com notas de frutas vermelhas (framboesa, amora e cereja), especiarias (café, chocolate) e, sutil, menta/eucalipto. Paladar com ataque doce, de bom corpo, média estrutura e acidez média/alta. Sabor com nuances de frutas vermelhas, especiarias e eucalipto; é equilibrado e de média persistência.

**Vinicola Cave de Amadeu | amostra 108**

**11. MARSELAN.** Vinho límpido, de coloração intensa, rubi/violáceo. Nariz com média intensidade, predominando as notas de avelã, amêndoas, compota, chocolate, baunilha, café, frutas vermelhas, geléia, menta e hortelã. Em boca é intenso, estruturado e redondo em textura. Tem um ataque doce pronunciado, destacando-se as notas de frutas vermelhas maduras, menta e eucalipto. É um vinho equilibrado, complexo e de longa persistência.

**Vinicola Perini | amostra 127**

**12. MERLOT.** Aspecto límpido, com lágrimas persistentes, coloração intensa, vermelho rubi, com tons púrpura. Aroma intenso, com notas de frutas maduras, cassis, framboesa, compota, geléia, feno, tabaco, especiarias (café, baunilha) e açúcar mascavo. Paladar bastante encorpado, potente, com taninos maduros. Tem sabor persistente, equilibrado e complexo. Destacam-se notas de ameixa seca, compota e frutas vermelhas.

**Rasip Agropastoril | amostra 176**

**13. MERLOT.** Aspecto límpido, com lágrimas abundantes, coloração intensa, tonalidade rubi com reflexos violáceos. Aroma de média/alta intensidade, com notas de mirtilo, cereja, café, baunilha, chocolate, coco e tostado. Paladar com acidez equilibrada, com, sutil, amargor no final. Tem um sabor intenso, de bastante corpo e estrutura. Os taninos aportam, ainda, certa adstringência. O sabor é equilibrado, de longa persistência.

**Casa Valduga | amostra 207**

**14. ANCELLOTTA.** Aspecto com intensas lágrimas; elevada intensidade de cor, tonalidade rubi com tons violáceos. Aroma de média/alta intensidade, com notas fortes de frutas vermelhas (amora, ameixas), compota, geléia, marmelada, baunilha, café e chocolate. O paladar tem um ataque doce, com acidez média/alta, um corpo de intensidade média e um, sutil, toque de vegetal. Guarda, ainda, certa adstringência. O sabor é harmônico, de média persistência.

**Don Laurindo | amostra 210**

**15. TANNAT.** Vinho límpido, de média/alta intensidade de cor, tonalidade vermelho violáceo. Olfato de média/alta intensidade, predominando as notas de caramelo, bala toffee, café, marmelada, couro, tabaco, tostado e frutas secas. O paladar é intenso, encorpado, de bom volume. Os taninos contribuem para uma sensação de leve adstringência e, sutil, amargor. No sabor destacam-se as notas de frutas vermelhas e do carvalho. O sabor é equilibrado, de longa persistência.

**Cooperativa Viti-vinicola Aliança | amostra 260**

**16. ANCELLOTTA.** Aspecto límpido, com intensas lágrimas pigmentadas. Elevada concentração de cor, de tonalidade rubi com reflexos violáceos. Aroma de média intensidade, com notas de amêndoas, café, couro, frutas vermelhas, compota, menta (eucalipto) e, sutil, vegetal. Paladar de médio/elevado corpo, relativamente potente em álcool. Sabor com média acidez. Os taninos são ainda marcantes. Em boca destacam-se os sabores de amora, especiarias e leve nuance de vegetal. O vinho apresenta uma boa harmonia e equilíbrio, com média persistência.

**Vinicola Casa Motter | amostra 30**

# Vinhos Seleccionados

Empresa	Variedade	Tanque**	Amostra	Categoria
Casa Valduga Vinhos Finos Ltda.	Chardonnay	T. 100 - I	208	Vinho Base Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir	T. 98 - I	209	Vinho Base Espumante
	Malbec II	T. 63 - I	204	Tinto Fino Seco
	Merlot II*	Barricas	207	Tinto Fino Seco
Catafesta Indústria de Vinhos Ltda.	Cabernet Sauvignon I	T. 24	53	Tinto Fino Seco
	Merlot II	T. 148	57	Tinto Fino Seco
Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos	Cabernet Franc	T. 409	44	Tinto Fino Seco
	Teroldego	T. 404	43	Tinto Fino Seco
	Viognier*	T. 415	42	Branco Fino Seco Não Aromático
Cooperativa Viti-Vinícola Aliança Ltda.	Chardonnay A	T. 16	255	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay B	T. 11	254	Branco Fino Seco Não Aromático
	Gewürztraminer	T. 14	256	Branco Fino Seco Aromático
	Moscato Giallo	Engarrafado	257	Branco Fino Seco Aromático
	Sauvignon Blanc	T. 02	258	Branco Fino Seco Aromático
	Tannat*	Barricas	260	Tinto Fino Seco
Estrelas do Brasil Ind. e Com. de Vinhos Ltda.	Riesling Itálico	T. 412	36	Vinho Base Espumante
	Chardonnay	T. 416	34	Branco Fino Seco Não Aromático
Fortaleza do Seival Vineyards - Vitivicult. Ltda.	Pinot Grigio	T. 134	159	Branco Fino Seco Não Aromático
	Pinot Noir	T. 41	168	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc*	T. 157	161	Branco Fino Seco Aromático
	Tannat I	T. 120	164	Tinto Fino Seco
	Tannat II	T. 130	165	Tinto Fino Seco
	Viognier	T. 133	160	Branco Fino Seco Não Aromático
	Touriga Nacional	T.126	167	Tinto Fino Seco
Frutini - Fruticultura Aliprandini Ltda.	Cabernet Sauvignon*	T. 05	215	Tinto Fino Seco Jovem
Lovara Vinhos Finos Ltda.	Merlot II	T. 28	173	Tinto Fino Seco
	Riesling Itálico*	T. 148	170	Branco Fino Seco Não Aromático
Moët Hennessy do Brasil Vinhos e Destilados Ltda.	Riesling Itál./Pinot Noir/Chardonnay	P 58	219	Vinho Base Espumante
Pizzato Vinhas & Vinhos Ltda.	Merlot II*	Engarrafado	145	Rosé
Rasip Agropastoril S.A.	Cabernet Sauvignon I	T. 83	174	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	T. 150	175	Tinto Fino Seco
	Merlot I*	T. 87	176	Tinto Fino Seco
	Merlot II	T. 158	177	Tinto Fino Seco
Sanjo - Cooperativa Agrícola de São Joaquim	Cabernet Sauvignon	T. 12	225	Rosé
	Cabernet Sauvignon I	T. 15	226	Tinto Fino Seco
Villa Francioni Agro Negócio S.A.	Sangiovese	T. 11 + 3 Bar.	224	Tinto Fino Seco
Vinhos Don Laurindo Ltda.	Ancellotta*	T. 12	210	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon	T. 13	211	Tinto Fino Seco
	Malbec	T. 15	212	Tinto Fino Seco
	Merlot	T. 10	213	Tinto Fino Seco
	Tannat	T. 20	214	Tinto Fino Seco

# Vinhos Seleccionados

Empresa	Variedade	Tanque**	Amostra	Categoria
Vinhos Salton S.A Indústria e Comércio	Chardonnay/Riesling Itálico	T. 77	19	Vinho Base Espumante
	Cabernet Franc I	T. 45	20	Tinto Fino Seco
	Cabernet Sauvignon II	T. 74	23	Tinto Fino Seco
	Chardonnay IV *	Engarrafado	13	Branco Fino Seco Não Aromático
	Gewürztraminer	T. 169	14	Branco Fino Seco Aromático
	Malbec	T. 68	24	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo	T. 170	18	Branco Fino Seco Aromático
	Tannat I	T. 97	27	Tinto Fino Seco
	Teroldego	T. 84	28	Tinto Fino Seco
Vinícola Casa Motter Ltda. - Don Guerino	Ancellotta*	Barricas	30	Tinto Fino Seco
	Tannat	T. 55	32	Tinto Fino Seco
	Teroldego	Barricas	33	Tinto Fino Seco
Vinícola Cave de Amadeu Ltda.	Pinot Noir/Cab. Sauvignon/Merlot	T. 25	107	Rosé
	Cabernet Sauvignon*	T.15	108	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Dom Cândido Ltda.	Marselan	T. 51	112	Tinto Fino Seco
Vinícola Gheller Ltda.	Chardonnay	T. 16	268	Vinho Base Espumante
Vinícola Giacomini Ltda.	Ancellotta	T. 52	98	Tinto Fino Seco
	Merlot I	T. 43	101	Tinto Fino Seco
	Merlot II	T. 48	102	Tinto Fino Seco
	Moscato Giallo II*	T. 45	97	Branco Fino Seco Aromático
Vinícola Góes & Venturini Ltda.- Casa Venturini	Chardonnay*	Engarrafado	190	Branco Fino Seco Não Aromático
	Tannat II	T. 05	192	Tinto Fino Seco
Vinícola Miolo Ltda.	Chardonnay/Pinot Noir I*	T. 149	157	Vinho Base Espumante
	Chardonnay/Pinot Noir II	T. 167	158	Vinho Base Espumante
	Cabernet Sauvignon I	T. 82	152	Tinto Fino Seco
	Chardonnay I	T. 33	148	Branco Fino Seco Não Aromático
	Chardonnay II	Engarrafado	149	Branco Fino Seco Não Aromático
	Merlot II	T. 90	155	Tinto Fino Seco
	Merlot III	T. 86	156	Tinto Fino Seco
Vinícola Monte Lemos Ltda - Dal Pizzol Vinhos	Merlot / Cabernet Franc	Engarrafado	247	Rosé
Vinícola Perini Ltda.	Ancellotta I	T. 21	120	Tinto Fino Seco
	Ancellotta II	T. 59	119	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc	T. 135	121	Tinto Fino Seco
	Cabernet Franc/Merlot	T. 53	118	Rosé
	Cabernet Sauvignon I	T. 56	125	Tinto Fino Seco
	Marselan*	T. 25	127	Tinto Fino Seco
	Merlot II	T. 903	130	Tinto Fino Seco
	Tannat	T. 901	132	Tinto Fino Seco
Vinícola Peterlongo S.A.	Riesling Itál./Trebiano/Chardonnay	T. 93	73	Vinho Base Espumante
	Merlot	T. 84	69	Rosé

\*Os 16 vinhos apresentados no evento do dia 29/09/2007.





Avaliação  
Nacional  
de Vinhos

safra 2007

# Degustadores de Seleção

Degustador	Empresa	Degustador	Empresa
Ademir Brandelli	Vinhos Don Laurindo	Jefferson Nunes	Laboratório Enovin
Adriano Miolo	Vinícola Miolo	João Carlos Taffarel	Vinhos Finos Velha Cantina
Alberto Miele	Embrapa Uva e Vinho	João Valduga	Casa Valduga Vinhos Finos
Alejandro Cardozo	Vinhos Piagentini	Jorge Cattani	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Alexandre Pessin	Casa Vinícola Pessin	José Venturini	Vinícola Góes & Venturini
André Gasparin	Vinícola Don Affonso	Juarez Meneguzzo	Catafesta Ind. de Vinhos
Antonio Salvador	Vinícola Salvador	Juciane Casagrande	Casa Valduga Vinhos Finos
Bruno Brandelli Filho	Vinícola Toscana	Juliano Perin	Chandon do Brasil
Carlos Abarzua	Vinícola Cave de Amadeu	Júlio Meneguzzo	CEFET-BG
Carlos Menegotto	Menegotto Peterlongo	Leonardo Feyh	Amazon Group
Carlos Zanus	Vinhos Salton	Lourenço Vaccaro	Champagne Georges Aubert
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas	Luciano Pissetti	Laffort Oenologie
Celito Guerra	Embrapa Uva e Vinho	Luciano Vian	Vinhos Don Giovanni
Christian Bernardi	Cooperativa Vinícola Aurora	Lucindo Copat	Vinhos Salton
Cláudia A. Stefenon	UCS/ABE	Luiz Milani	Millantino Vinhos Finos
Cláudio Cattani	Chandon do Brasil	Marciel Vian	Igel S.A.
Cláudio Selli	Cooperativa São João	Márcio Bonotto	Ever Brasil
Cleber Andrade	Vinícola Perini	Marco Salton	Estab. Vinícola Valmarino
Dácio Rubbo	Vinícola Pompéia	Marcos Gabbardo	CEFET-BG
Daniel Basile	Tecnovin do Brasil	Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Daniel Dalla Valle	Casa Valduga Vinhos Finos	Milton Golembieski	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Daniel De Paris	Vinícola Dom Cândido	Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Dario Crespi	Vinícola Cordelier	Nelson Rotta Randon	Laboratório Randon
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin	Neuri Bruschi	Vêneto Mercantil
Edvaldo Galon	Vinícola Monte Lemos	Nilzo Panizzon	Soc. de Bebidas Panizzon
Elton Viapiana	Vinícola Viapiana	Paulo Adolfo Tesser	Cooperativa Vinícola São João
Evandro Zanetti	Sulvin Ind e Com. de Vinhos	Plínio Manosso	Secretaria da Agricultura
Firmino Splendor	Adega Splendor	Regina Vanderlinde	LAREN/UCS
Flávio Durante	Cantina de Vinhos Fabian	Roberto Lazzarini	Cooperativa Vinícola Aurora
Flávio Zílio	Cooperativa Vinícola Aurora	Roque Piccoli	União de Vinhos Rio Grande
Gabriel Carissimi	Cooperativa Vinícola Garibaldi	Roque Zilio	Embrapa Uva e Vinho
Geyce Salton	Cooperativa Vitiv. Aliança	Silvânio Dias	Château Lacave
Gilberto Simonaggio	Vinícola Miolo	Silvério Salvatti	Agrov. Caminhos de Pedra
Giseli Scopel	Vinícola Peterlongo	Taís Klein	Vinhos Salton
Hermes Bresolin	Malt Whisky	Valter Marzarotto	Laboratório Randon
Ismar Pasini	Cooperativa São João	Vanderlei Gazzí	Laboratório Enovin
Ivo Pizzato	Pizzato Vinhas & Vinhos	Vanessa Stefani	Vinícola Perini
Ivo Prezzi	Laboratório Randon	Vinicius Fornazier	CEFET-BG
Jatir Dequigiovanni	Intec S.R.L.	Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS





*Avaliação  
Nacional  
de Vinhos*

# safra 2007



Degustadores de Seleção (Grupo I)



Coleta das Amostras



Degustadores de Seleção (Grupo II)



Degustadores de Seleção (Grupo III)





## PATROCÍNIO

**IBRAVIN**  
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO



GOVERNO DO ESTADO DO  
RIO GRANDE DO SUL



**Zona Sul**   
*Neste coração cabe de tudo.*

**AMAZON**  
Group  
**Coatec**

**Scholle**  
PACKAGING



  
**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*

**SAINT-GOBAIN**  
EMBALAGENS

**TRIANON**  
CORK



  
**SPA DO  
VINHO**  
VINOTHÉRAPIE  
CAUDALIÉ

## APOIO TÉCNICO

**Embrapa**  
**Uva e Vinho**

## COLABORAÇÃO



## REALIZAÇÃO



**Associação  
Brasileira de  
Enologia**

Rua Matheus Valduga, 143 | 95700-000 | Bento Gonçalves | RS  
Fone (54) 3452.6289 | Fax (54) 3451.2277  
enologia@enologia.org.br | www.enologia.org.br