



INFORMATIVO

ABE

Associação Brasileira de Enologia

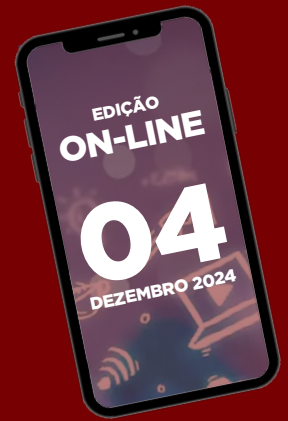


Foto: Conceitocom Brasil

MARIO IEGLLI É O NOVO PRESIDENTE DA ABE

Gestão 2025-2026 assume entidade em 1º de janeiro. Páginas **3 e 4**

ANDRÉ DONATTI, ENÓLOGO DO ANO 2024

Página **5**



Foto: Jeferson Soldi

“FIRMINO SPLENDOR - UM BEIJA-FLOR NO VINHEDO”

Página **8**

AGENDA DE EVENTOS 2025

Página **7**



Cruzamos **2024** na velocidade de um mundo que tem **pressa**.

Vivemos um **turbilhão** de sentimentos nem sempre com o poder da **escolha**.

Desejamos a todo **instante** que a natureza seja **dócil** com nosso planeta.

E nunca, nunca, deixamos de ter **esperança num dia seguinte melhor**.

Que **2025** venha com **toda paz** que os homens precisam.

Desejamos a todos um Natal abençoado.

Boas Festas!





Oito ícones, oito enólogos

Ricardo Morari, Ismar Pasini, Leandro Santini, Gilberto Pedrucci, André Peres Júnior, Daniel Dalla Valle, Carlos Abarzúa e Philippe Mével

Degustação se tornou tradição na agenda anual da ABE

A ABE tem, entre outros objetivos, o propósito de fortalecer e qualificar os enólogos, a partir de ações técnicas como visitas, missões, congressos, palestras e degustações, aproximando os associados das novidades do mercado. Além disso, enaltecer a atividade dos profissionais, promovendo a integração com foco na troca de conhecimento, também acompanha a entidade. Pensando nisso, a ABE não apenas criou como também manteve uma degustação única que tem proporcionado essa união de finalidades. A Degustação Ícones e seus Enólogos, reuniu, neste ano, oito técnicos no dia 28 de novembro, no Centro Empresarial de Bento Gonçalves.

A 123ª Degustação Temática reuniu 45 associados em uma sessão especial de espumantes.



Os oito espumantes degustados

OS ENÓLOGOS

- André Peres Júnior (Vinícola Salton)
- Carlos Abarzúa (Vinícola Geisse)
- Daniel Dalla Valle (Famiglia Valduga)
- Gilberto Pedrucci (Casa Pedrucci)
- Ismar Pasini (Cooperativa Vinícola São João)
- Leandro Santini (Casa Perini)
- Philippe Mével (Chandon do Brasil)
- Ricardo Morari (Cooperativa Vinícola Garibaldi)

INFORMATIVO
ABE

EDIÇÃO 04 ON-LINE
DEZEMBRO 2024

Edição: Conceitocom Brasil

Jornalista Responsável:

Lucinara Masiero - MTB 16.950

Diagramação: Vania M. Basso

Revisão: Sérgio Foletto



Rua Matheus Valduga, 143 | São Bento
95703-120 | Bento Gonçalves | RS
Fone 54 3452.6289 | 3451.2277
www.enologia.org.br
enologia@enologia.org.br

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



**Eleito por
unanimidade,
Enólogo
assume
entidade
para gestão
2025-2026**

MARIO LUCAS IEGGLI

O novo presidente da ABE

Eleito por unanimidade em Assembleia Geral, realizada no dia 9 de dezembro, no Restaurante Di Paolo, em Bento Gonçalves, Mario Lucas Ieggli é o novo Presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE) para o biênio 2025-2026. O enólogo, juntamente com sua diretoria, assume a entidade no dia 1º de janeiro.

Ieggli assume com o compromisso de dar continuidade aos trabalhos que a ABE vem realizando nos últimos anos. "Além de manter o alto nível dos eventos e da Instituição, também buscaremos inovar sempre, acompanhando o mundo do vinho, representando e fortalecendo a atividade do enólogo", garante.

Mario Lucas Ieggli tem formação no Curso Superior em Enologia e Viticultura pelo IFRS. Enólogo sócio-diretor da Bodega Czarnobay desde 2020, também é enólogo responsável de diversas vinícolas brasileiras, entre elas: Quinta do Campo Alegre e Quinta da Matriculada, de Minas Gerais, e Inconfidência, Tassinari e Família Eloy, do Rio de Janeiro. Também é o enólogo responsável da Associação dos Viticultores e Olivicultores do Vale do Jequitinhonha.

Junto à ABE, acumula experiências em concursos nacionais e internacionais com participações como degustador e presidente de mesa, na Argentina, Brasil, Chile, Itália e Portugal.



O atual Presidente, Ricardo Morari, e o novo Presidente eleito, Mario Lucas Ieggli

Ricardo Morari, que esteve à frente da Associação, nos anos de 2023 e 2024, chega ao final de seu mandato com a certeza do dever cumprido. “Foram dois anos bastante desafiadores, com algumas condições adversas, principalmente este ano, diante do desastre climático, no Rio Grande do Sul. Mesmo assim, acredito ter sido muito positivo, especialmente na realização dos eventos próprios, que alcançaram pleno sucesso”, comemora. Morari destaca, ainda, o recorde alcançado no número de amostras, tanto no Concurso do Espumante Brasileiro, quanto do Brazil Wine Challenge. “Quanto à Avaliação Nacional de Vinhos, foram duas edições em que implantamos mudanças no regulamento e no próprio formato do evento, ações que tiveram feedback positivo. Evoluímos em temas profissionais, como a realização de eventos técnicos como degustações temáticas, palestras, além da retomada da viagem internacional. E fizemos isso tudo para trazer conhecimento e oportunizar informação e atualização aos associados. Foi bastante trabalho, mas tudo valeu a pena”. O empenho da diretoria para atingir estes resultados também foi evidenciado pelo presidente, assim como o destaque que a ABE vem tendo junto a empresas que vêm manifestando, cada vez mais, interesse em patrocinar e apoiar a entidade em seus projetos, unidos na promoção e divulgação do vinho brasileiro. Por fim, Morari ressalta a evolução e concretização da Associação dos Enólogos da América.

DIRETORIA GESTÃO 2025-2026

Presidente	Mario Lucas Ieggli
Vice Presidente	Michel Zignani
1º Tesoureiro	Dario Crespi
2º Tesoureiro	Christian Bernardi
1ª Secretária	Paula Guerra Schenato
2º Secretário	Gilson Berselli
Diretor Social	Cristhian Ferrari Ambrosi
Diretora Cultural	Vanessa Stefani
Diretores de Eventos	André Peres Jr. Moises Brandelli
Diretores de Degustação	Valter Joel Ferrari Daniel De Siqueira Ferreira
Diretores Técnicos em Viticultura	Bruno Motter Vagner De Vargas Marchi
Diretores Técnicos em Enologia	Fernanda Spinelli Ricardo Morari



Ricardo Morari entregou o troféu para André Donatti no dia 28 de novembro

Enólogo-chefe da Vinícola Campestre, de Vacaria, entra para o seletto grupo homenageado pela Associação Brasileira de Enologia

ANDRÉ DONATTI é o Enólogo do Ano 2024

Com mais de 20 anos de experiência em Enologia, André Donatti é o enólogo chefe, responsável técnico e gerentgeral da Vinícola Campestre, em Vacaria (RS), onde atua há 15 anos. Ele foi eleito pelos colegas de profissão, associados à ABE como o Enólogo do Ano 2024, distinção que já homenageou 20 enólogos, desde 2004. A divulgação ocorreu durante jantar de confraternização, realizado no dia 25 de outubro, reunindo cerca de 150 profissionais da cadeia produtiva da uva e do vinho.

Licenciado em Química pela Universidade de Caxias do Sul (UCS), graduado em Gestão de Produção Industrial pela Uninter e Sommelier Internacional pela UCS-FISAR, Donatti não estava presente no evento e, por isso, recebeu o troféu das mãos do

presidente, enólogo Ricardo Morari, no dia 28 de novembro, durante a Degustação Ícones e seus Enólogos.

Mesmo assim, a Diretoria surpreendeu a todos fazendo uma vídeo-chamada para dar a notícia ao enólogo que estava na Itália, participando de uma imersão de qualificação, na Sicília, com passagens por Universidades de Enologia, centros de pesquisa e de desenvolvimento, além de visitas técnicas na região. A interação foi compartilhada ao vivo com todos, em pleno evento, que puderam testemunhar a emoção de Donatti ao receber a informação oficial.

André Donatti acumula experiência com uma trajetória profissional, com passagens pela Itália, França e Portugal, em viagens técnicas de

aperfeiçoamento na área de vinhos.

Também já atuou em outras vinícolas gaúchas, como Cordelier, Cooperativa Aliança e Cooperativa Garibaldi. Ao falar da atuação do Enólogo do Ano 2024, Morari fez questão de destacar que Donatti emplacou um de seus vinhos entre as 16 amostras da Avaliação Nacional de Vinhos Safra 2024, além de outras seis entre os 30% representativos.

O encontro, que acontece todos os anos, também celebrou os 48 anos da ABE e o Dia do Enólogo, ambos comemorados no dia 22 de outubro.



Em jantar que celebrou o Dia do Enólogo, Diretoria surpreendeu Donatti, que estava na Itália, por meio de uma vídeo-chamada, comunicando a premiação

Suco de uva brasileiro é reconhecido por padrão internacional



Após anos de intensas negociações, o Brasil obteve uma vitória estratégica no Codex Alimentarius, ao garantir uma alteração na Norma Geral para Sucos de Frutas e Néctares. A mudança aprovada prevê uma exceção no nível mínimo de Brix (indicador de concentração de açúcar, em sua maior parte) para sucos de uva elaborados com a espécie *Vitis labrusca*, utilizada na produção brasileira. Agora, esses sucos poderão atender ao limite mínimo de 14° Brix, adaptando o padrão internacional às características do produto brasileiro.

O Codex Alimentarius é um

conjunto de normas globais, criado pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos e facilitar o comércio internacional. Ele define padrões sobre ingredientes, processos e rotulagem, servindo de referência para os países.

A conquista é especialmente relevante para o Rio Grande do Sul, maior produtor de suco de uva do Brasil. A alteração amplia as oportunidades para exportação e fortalece a competitividade dos sucos brasileiros no

mercado global. “Essa decisão marca um novo capítulo para a viticultura nacional, permitindo que os produtores tenham seu trabalho reconhecido em âmbito internacional e fomentando o crescimento do setor no Brasil, com base científica”, destaca a Dra. Fernanda Spinelli, delegada científica brasileira na Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e diretora da ABE.

Este marco posiciona o Brasil como protagonista nas discussões globais sobre padrões alimentares e promove a valorização do suco de uva nacional.

Site da ABE traz área exclusiva de acesso à Legislação do setor no Brasil

Para que os associados possam ter acesso direto, com maior agilidade e eficiência à Legislação sobre Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho vigente no Brasil, a Associação Brasileira de Enologia (ABE) acaba de criar uma seção específica em seu site, com atualização mensal. Com acesso exclusivo, os enólogos podem esclarecer dúvidas e obter informações atualizadas sobre leis e atos

normativos. Basta acessar a seção Legislação no site www.enologia.org.br e informar o CPF, que, depois de verificado, junto ao banco de dados do quadro social, concederá ingresso ao conteúdo do espaço.

A organização das informações foi feita pela diretora da ABE, Doutora em Biotecnologia, Fernanda Spinelli. Ela explica que todo mês será disponibilizado um resumo do

panorama das Leis, Decretos, Portarias, Instruções, Normativas e Resoluções da Diretoria Colegiada em vigor, relacionados à produção e comercialização de vinhos e seus derivados no Brasil. Além de textos, links estarão sendo disponibilizados para cada ato normativo.

A novidade inclui uma tabela demonstrativa dos assuntos tratados e os órgãos responsáveis pela regulamentação.

2025, o ano dos eventos

Mais de 30 eventos integram calendário do ano da ABE

O ano de 2025 vai movimentar a agenda da ABE. São 33 ações previstas, entre participação em concursos internacionais de vinhos em 12 países, além de feiras especializadas e do 46º Congresso

Mundial da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), este em junho, em Chisinau, República da Moldávia. Integrando a programação, eventos promovidos pela entidade

com destaque para o Concurso do Espumante Brasileiro, de 24 a 26 de setembro, e a Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2025 no dia 25 de outubro. Confira abaixo e programe-se!

CALENDÁRIO DE EVENTOS E CONCURSOS INTERNACIONAIS 2025

DATA	EVENTO	LOCAL
28 de Fevereiro a 4 de Março	Vinalies Internationales	Cannes - França
9 de Março	Festival do Suco de Uva de Bento Gonçalves	Bento Gonçalves - RS
12 a 14 de Março	Chardonnay du Monde	Saint Lager - França
19 de Março	Degustação com Elas	Bento Gonçalves - RS
28 a 29 de Março	Challenge du Vin	Bordeaux - França
30 de Março	Lês Citadeles du Vin	Bordeaux - França
31 de Março a 5 de Abril	Bacchus	Madri - Espanha
Abril	Virtus	Lisboa - Portugal
11 a 13 de Abril	VinAgora	Budapeste - Hungria
Abril Maio	IWSC	Londres - Inglaterra
22 de Abril a 5 de Maio	International Wine Challenge	Londres - Inglaterra
Maio	Cittá del Vino	Canelli - Itália
6 a 11 de Maio	Decanter World Wine Awards	Londres - Inglaterra
21 a 22 de Maio	Mondial du Merlot	Sierra - Suíça
23 a 25 de Maio	Mondial du Pinot Assemblages	Sierra - Suíça
06 a 08 de Maio	Wine South America	Bento Gonçalves - RS
27 a 29 de Maio	Premio Zarcillo	Castilla y León
Junho	Concurso Muscats du Monde	La Peyrade - França
01 de Junho	Dia do Vinho	Bento Gonçalves - RS
10 a 12 de Junho	Concours Mondial de Bruxelas (Vinho Branco e Tinto)	Yinchuan (Ningxia) - China
16 a 20 Junho	46º Congresso Mundial da OIV	Chisinau - Moldávia
Agosto	Vinus	Mendoza - Argentina
Agosto	Mondial des Vins Extremes	Valle de Aosta - Itália
05 a 07 de Setembro	Concours Mondial de Bruxelas (somente Espumantes)	Local não definido
24 a 26 de Setembro	Concurso do Espumante Brasileiro	Garibaldi - RS
30 de Setembro a 2 de Outubro	ProWine	São Paulo - SP
Outubro	Seléctions Mondiales	Quebec - Canadá
02 a 26 de Outubro	Fenachamp	Garibaldi - Brasil
17 de Outubro	Jantar em Comemoração ao Dia do Enólogo	Bento Gonçalves - RS
25 de Outubro	XXXIII Avaliação Nacional de Vinhos - 2025	Bento Gonçalves - RS
Novembro	Catador Santiago	Santiago - Chile
Novembro	Effervescents du Monde	Dijon - França
04 a 07 de Novembro	Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia	Santiago - Chile



Assinada pelo escritor Irineu Guarnier Filho, obra reverencia fundador e primeiro presidente da ABE

ABE lança livro em homenagem a FIRMINO SPLENDOR

Mestre de várias gerações de enólogos, ele é da primeira turma de enólogos formados na então Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek, ainda em 1962, hoje Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS). Professor, enotécnico, consultor, empreendedor e escritor, foi um dos fundadores da Associação Brasileira de Enologia (ABE) e primeiro presidente. Autodidata, aprendeu sozinho francês, italiano e espanhol. Sua atuação, definitivamente, mudou os rumos da Enologia no Brasil. Em forma de reconhecimento, a ABE lançou no Dia do Enólogo, 22 de outubro, a obra “Firmino Splendor - Um Beija-Flor no Vinhedo”, assinada pelo escritor e jornalista Irineu Guarnier Filho, uma homenagem ao ‘Mestre’, como todos os enólogos brasileiros o chamam.

Em 170 páginas, Guarnier revela uma vida de muito trabalho e devoção contada pelos ex-alunos,

familiares, colegas de trabalho e de confrarias, clientes e amigos do ‘Seu Firmino’. O Presidente da ABE, enólogo Ricardo Morari, assina o Prefácio que carrega o título ‘Amado Mestre’, como muitos o chamam até hoje. Morari, que trabalhou com Splendor em uma vinícola, testemunha em seu texto uma das lições aprendidas com ele: “Enólogo que dorme muito na vindima, dorme pouco durante o ano”.

Em 13 capítulos, Guarnier destaca que o perfil não termina como um ponto final. Com 84 anos, o ‘Seu Firmino’, aposentado, continua em plena atividade. Sua presença nos eventos sociais ou técnicos é motivo de celebração. “Com este livro, a ABE eterniza o trabalho deste homem que não se cansa de promover o vinho onde quer que ande”, destaca o escritor.

Quem quiser conhecer mais dessa trajetória deve degustar a obra, acompanhado de uma bela taça de vinho. O livro está disponível na biblioteca da ABE.



Irineu Guarnier Filho e Firmino Splendor



A emoção do professor Firmino com a homenagem feita pela ABE. Na foto, com o Presidente Ricardo Morari



Pronunciamento de Firmino Splendor

CADA ENVASE UM COMPROMISSO. MAIS DO QUE UMA MÁQUINA, UMA HISTÓRIA DE SUCESSO.



LINHA DE
HIGIENIZAÇÃO



LINHA DE
ENVASE
AUTOMÁTICO



LINHA DE
ENVASE
SEMIAUTOMÁTICO



LINHA DE
ENVASE DE
ESPUMANTES



LINHA DE
FECHAMENTO



LINHA DE
ACABAMENTO
E ROTULAGEM



LINHA DE
TRANSPORTADORES



LINHA DE
CLIMATIZAÇÃO



LINHA DE
ACESSÓRIOS



Facebook icon @ savaequipamentos
Phone icon (54) 3451.1693 | (54) 3451.2411
Email icon sava@savaequipamentos.com.br

Rua Antônio Martinelli, 571 | Licorsul
Bento Gonçalves | RS | Brasil | CEP: 95705-750

SAVA

EQUIPAMENTOS