



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul

Departamento de Comunicação

Clipping

Veículo: Blog Nossa Terra

Editoria/Coluna: -

Local/Abrangência: Nacional

Link/Página:

http://nossaterraftp.blogspot.com/2018/10/avaliacao-nacional-de-vinhos-2018_15.html

Avaliação Nacional de Vinhos 2018 encerra com nota inédita: 86,6!



Degustadores

No último dia 29 de setembro foi encerrada, em Bento Gonçalves (RS), a Avaliação Nacional de Vinhos (ANV) - Safra 2018, uma verdadeira festa do vinho que acontece há 26 anos e que aponta os caminhos da vitivinicultura brasileira, dada sua representatividade. Nesta edição, o encontro reuniu 900 pessoas que degustaram em primeiríssima mão os melhores rótulos que foram selecionados entre 344 amostras de 49 vinícolas, por 120 enólogos de nove estados brasileiros (Bahia, Ceará, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo), além do Distrito Federal.

Durante os três meses compreendidos entre a abertura das inscrições dos produtos das vinícolas e a data da cerimônia final, em 29 de setembro, a Embrapa Uva e Vinho foi responsável por coordenar todas as etapas técnicas, como coleta, classificação, catalogação das amostras de vinhos, contabilização dos resultados, confirmação das amostras selecionadas, dentre muitas outras atividades.

A principal etapa, a das degustações envolve enólogos e especialistas no tema, que se reúnem no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho e avaliam, segundo parâmetros da OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho), as amostras de vinho Branco Fino Seco não Aromático, vinho Branco Fino Seco Aromático, Tinto Fino Seco, Tinto Fino Seco Jovem e Vinho Base para Espumante. Os vinhos foram avaliados com relação ao Aspecto (Limpidez, Tonalidade), Olfato (Intensidade, Nitidez, Qualidade), Paladar (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e Avaliação Global. E os 30% melhores são destacados e apresentados para o evento final, que reúne apaixonados pelo vinho.

Para Mauro Celso Zanús, pesquisador, chefe-geral da Embrapa Uva e Vinho, responsável pela coordenação técnica da Avaliação Nacional dos Vinhos há 25 anos, esta edição evidenciou a qualidade da safra 2018, que apresentou a maior média de notas entre todas as avaliações já realizadas. “Os vinhos contabilizaram 86,6 pontos! Como nota média isto nos surpreendeu, mas foi o resultado, principalmente, das condições de equilíbrio vegetativo das plantas (número de brotos, folhas e de cachos), e de uma maturação que atingiu seu ponto ideal. Isto só foi possível devido ao clima seco e à grande quantidade de horas de sol, entre os meses de janeiro e março”, avaliou ele.

Segundo Edegar Scortegagna, enólogo e presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE) – entidade promotora da Avaliação Nacional de Vinhos, a Avaliação é reconhecida por sua proximidade com a cadeia produtiva da uva e do vinho, de modo que contribui para que a produção do vinho brasileiro evolua em qualidade, tecnologia e reconhecimento. “Um dos legados da avaliação é nortear produtores e enólogos na escolha de variedades de uvas, técnicas de elaboração e lançamento de produtos”, destacou ele.

Sobre a ANV 2018:

“Nas taças da Avaliação Nacional de Vinhos foram provados o resultado de anos de pesquisa, plantio, podas, cuidado, colheita e elaboração”, comentou Regina Vanderlinde, enóloga, presidente da OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho.

Segundo Antônio Czarnobay, enólogo que desde 1995 participa como degustador nas Avaliações “(A Avaliação) nortear os enólogos, os cantineiros a tomarem algumas providências, por exemplo, quando as notas eram muito baixas eles tinham que melhorar... isso foi um estímulo para que todo mundo trabalhasse melhor.”

A Avaliação Nacional de Vinhos é um processo que participam profissionais de várias áreas: pesquisadores, analistas, enólogos, viticultores, vinicultores e sommeliers. Além, é claro, daqueles que servem e dão apoio ao serviço do vinho durante a cerimônia final. Por volta de cem alunos do curso de Viticultura e Enologia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Bento Gonçalves; do Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Urupema e da Universidade Federal do Pampa – Unipampa, além dos profissionais voluntários, são responsáveis pelo serviço do vinho. Mikael Benati, estudante do 4º semestre do curso superior em Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal participa já pelo segundo ano do evento. Segundo ele, “é uma experiência bem gratificante, participar de um evento dessa magnitude. Este ano contou com mais de 900 pessoas degustando a mesma amostra, num dos maiores eventos do mundo. Ali se faz amizades, trocam-se experiências e contatos para a vida, quem sabe até uma experiência de emprego ou aprendizado”.

No final, o enólogo chileno Pablo Ugarte fez um brinde à qualidade do vinho brasileiro.

Embrapa Uva e Vinho