Avaliação Nacional de Vinhos

Safra 2023

REGULAMENTO DE PARTICIPAÇÃO

Avaliação Nacional de Vinhos
Safra 2023

04 NOVEMBRO 2023

REGULAMENTO DE PARTICIPAÇÃO

https://anvinhos.com.br/conta/amostras

1 INSCRIÇÕES

As inscrições dos vinhos para a **XXXI Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2023** serão feitas mediante o preenchimento de ficha apropriada e pagamento da taxa de inscrição.

2 TAXA DE INSCRIÇÃO

Valores por amostra:

• R$ 460,00 para **até 3** (três) amostras inscritas

• R$ 430,00 **acima de 3** (três) amostras inscritas

A cobrança será enviada por email, no término do prazo de inscrições.

3 PRAZO DE INSCRIÇÃO

As inscrições dos vinhos deverão ser feitas diretamente no site da Avaliação Nacional de Vinhos **até a data limite de 04 de agosto de 2023**, pelo link:

https://anvinhos.com.br/conta/amostras

Atenção: não serão aceitas inscrições fora do prazo.

4 SELEÇÃO DAS AMOSTRAS

4.1 As amostras inscritas serão degustadas por um painel de enólogos e convidados capacitados.

4.2 A escolha e distribuição dos degustadores em cada grupo será determinada pelos organizadores do evento.

5 VINHOS PARTICIPANTES

5.1 Somente serão aceitos vinhos de **variedades *Vitis vinifera*, secos**, da **safra de 2023**, pertencentes a um lote representativo de **pelo menos 4.000 litros**.

5.1.1 Pequenos produtores, com processamento total de até 50.000 Kg de uvas, podem inscrever amostras com um lote representativo de **pelo menos 3.000 litros**.

5.1.2 Para pequenos produtores serão mantidas as mesmas categorias.

5.2 Para a categoria Base Espumante (I), Vinho Rosé (IV) e Grupo B da Categoria Vinho Tinto (VI), será permitida a inscrição de vinhos não varietais. Os vinhos inscritos nas demais Categorias/Grupos deverão ser 100% varietais.

5.3 Serão aceitos vinhos elaborados com uvas produzidas no ano de 2022 (colhidas após o mês de junho), das regiões produtoras brasileiras, à exceção da Região Sul.

5.3.1 Os vinhos obtidos com uvas colhidas a partir de junho de 2022, poderão ser inscritos nas seis Categorias previstas neste Regulamento, atendendo as normas específicas da categoria.

5.3.2 Esta condição de participação dos produtos elaborados com uvas colhidas no ano de 2022 visa permitir a inscrição de vinhos elaborados com uvas de regiões tropicais ou obtidas através do sistema de dupla poda.

5.4 As amostras deverão ser apresentadas por:

• empresas vinícolas com registro junto ao Ministério da Agricultura;

• empresas agrícolas ou produtores de uvas que terceirizam a vinificação de sua produção para comercialização própria de seus vinhos.

5.4.1 Para as empresas agrícolas ou produtores de uvas, a organização da ANV poderá solicitar, a qualquer momento, documentos que comprovem a produção das uvas e elaboração dos vinhos.

5.4.2 A inscrição realizada por empresas agrícolas ou produtores é restrita aos vinhos elaborados exclusivamente com uvas oriundas de produção própria.

5.5 No caso de empresas/produtores que têm sua elaboração ou estocagem de vinhos realizada em estabelecimentos de terceiros, deverá ser citado o registro no MAPA da empresa elaboradora, junto à ficha de inscrição.

5.6 Para empresas que atuam com estrutura de empresa Matriz e uma ou mais Filiais, somente serão aceitas as inscrições feitas pelo estabelecimento Matriz. Isso não dispensa que os estabelecimentos Filiais tenham seu registro junto ao MAPA, quando estes participam da elaboração ou estocagem da amostra inscrita.

5.7 Na tabela a seguir, pode ser verificado o limite máximo de inscrições, conforme o **Volume Total Uvas *Vitis Vinifera*** processadas na referente safra:

Total de Uvas Processadas	Nº máximo de amostras/variedade ou corte	Nº máximo de amostras para Base Espumante
Até 50.000 kg (pequenos produtores)	01	01
De 50.001 kg a75.000 kg	02	03
De 75.001 kg a 150.000 kg	03	06
De 150.001 kg a 500.000 kg	04	09
Acima de 500.000 kg	05	12

5.8 A categoria Base Espumante estabelece um máximo de amostras na própria categoria. As demais categorias estabelecem um máximo de amostras inscritas de cada variedade ou corte, conforme tabela anterior (5.7).

5.9 A ABE poderá solicitar ao produtor a declaração de safra feita ao Ministério da Agricultura, ou notas fiscais de entrada de uva, a fim de comprovar que o volume total de uvas processadas, ou de uma variedade específica, seja condizente com os vinhos inscritos.

6 COLETA DAS AMOSTRAS

6.1 A coleta das amostras será realizada por um membro da Diretoria ou representante da ABE, com auxílio de funcionários da vinícola.

6.2 A coleta deverá ocorrer a partir do **dia 10 de agosto de 2023**, sempre com prévio agendamento.

6.3 A coleta será realizada junto ao tanque, recipiente ou lote de barricas indicados na ficha de inscrição.

6.4 No caso de vinhos já engarrafados, o responsável pela coleta deverá solicitar vistas do estoque para conferir se o volume é condizente com o informado.

6.4.1 Excepcionalmente para a safra 2023, para vinhos engarrafados, será exigido o número de lote de produção, conforme determina a legislação vigente.

6.5 Para os vinhos que estiverem em barricas, a amostra será obtida através da retirada de alíquotas representativas do grupo de barricas.

6.6 Se o vinho inscrito for engarrafado após enviada a ficha de inscrição e/ou durante o processo de seleção, tal operação deverá ser comunicada à ABE, bem como qualquer alteração de recipiente realizada durante este período. A empresa se responsabilizará em manter registros de movimentação das amostras inscritas, as quais poderão ser solicitadas pela organização. A alteração do recipiente de estocagem ou envase do vinho inscrito, deverá ser informada através do preenchimento do formulário padrão, conforme Anexo I do Regulamento.

6.7 Para a categoria Base Espumante, no caso de iniciar o processo de tomada de espuma ou engarrafamento da amostra inscrita, a empresa deverá avisar a ABE antecipadamente, para que a Comissão Organizadora possa supervisionar a reserva de uma determinada quantidade do vinho referido.

6.8 Será permitida a coleta de amostras de vinhos que se encontram em recipientes distintos, desde que seja o mesmo vinho. Neste caso, a vinícola deverá comunicar, na inscrição das amostras, qual percentual de vinho está em cada tipo de recipiente.

6.9 Os vinhos Assemblage, sejam eles Base de Espumante, Rosé ou Tinto, deverão estar com o corte pronto no momento da coleta, em um único tanque ou conjunto de barricas. Não será permitido o corte no momento da coleta.

6.10 As empresas deverão disponibilizar funcionários para o momento da coleta, além de garrafas, preferencialmente bordalesa verde de 750 mL, sem rótulo ou marca que identifique a empresa, rolhas e nota fiscal para o transporte.

6.11 Serão recolhidas 4 (quatro) garrafas de cada amostra inscrita, que serão guardadas em caixas de papelão fornecidas pela organização do evento.

6.12 Um comprovante de coleta será preenchido e assinado por ambas as partes, no ato da coleta.

6.13 Eventuais despesas de envio das amostras serão por conta da empresa remetente.

7 SELEÇÃO DOS VINHOS

7.1 Todos os vinhos inscritos serão degustados e pontuados, utilizando-se a ficha de degustação e critérios gerais para análise sensorial orientados pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho - OIV, sendo atribuída uma nota de cada degustador para o vinho degustado.

7.2 Dentre as amostras inscritas, serão classificados os vinhos - até 30% - de maior nota em cada categoria. Esta classificação dos melhores vinhos será baseada na mediana das notas obtidas pelo vinho e terá como critério de desempate a média simples das notas do mesmo.

7.2.1 Havendo empate na mediana da amostra limite para fechamento dos 30%, serão incorporadas ao grupo dos melhores vinhos todas as amostras que tiverem mediana e média iguais a este último, considerando até duas casas decimais.

7.3 Dentre os melhores vinhos de cada categoria, serão selecionadas 16 (dezesseis) amostras para apresentação ao público, no **dia 04 de novembro de 2023**. Estas amostras serão descritas como **"As Mais Representativas da Safra 2023"**.

7.3.1 A data do evento pode sofrer alteração em virtude de conjunturas adversas, o que será devidamente comunicado.

7.4 A seleção destas 16 amostras deverá obedecer a ordem decrescente de classificação (da maior para a menor mediana), respeitando os seguintes critérios:

a) Não mais do que uma amostra por empresa;

b) Número máximo de amostras por variedade ou grupo, quando estabelecido na categoria;

c) Número total de amostras estabelecidas para cada categoria;

d) Apenas uma amostra de pequenos produtores poderá ser selecionada entre as 16 mais representativas.

7.4.1 No caso de nenhuma amostra classificada preencher as regras acima, será permitida a inclusão de uma amostra (de variedade e/ou empresa distinta) que esteja classificada fora do grupo dos 30% melhores da categoria, desde que esta amostra tenha mediana e/ou média não mais do que 2 (dois) pontos inferior à última classificada nos 30% melhores da categoria.

7.5 Após a classificação dos 16 vinhos, estes serão novamente avaliados por um painel de degustadores, para a confirmação de sua representatividade da Safra 2023.

7.5.1 Na degustação de confirmação, caso um vinho obtenha mais de 1/3 de votos pela sua desclassificação, será excluído da seleção e substituído por outro, sem prejuízo às regras de classificação.

7.6 No caso de uma empresa obter a maior nota em duas ou mais categorias, será dada preferência para a amostra que tiver a pontuação mais elevada.

7.7 Todos os vinhos inscritos e classificados deverão atender aos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

7.7.1 A organização do evento fará análise físico-química dos vinhos e poderá desclassificar uma amostra, caso seus Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ´s) não estejam de acordo com a legislação vigente.

7.7.2 Serão aceitos vinhos com teor acima de 13% v/v, desde que não chaptalizados acima do limite determinado pela legislação vigente, comprovados por análise.

7.8 Se uma das amostras selecionada entre as 16 mais representativas for totalmente comercializada ou, de alguma forma, descaracterizada em relação a amostra coletada originalmente, será desconsiderada sua seleção e a mesma deverá ser substituída por outra amostra, sem prejuízo às regras de classificação.

8 CATEGORIA DOS VINHOS

Os vinhos deverão ser inscritos dentro das categorias a seguir. As demais regras gerais de seleção dos 16 vinhos mais representativos da safra 2023 estão detalhadas, quando for o caso, para cada categoria específica.

8.1 CATEGORIA I

VINHOS BASE PARA ESPUMANTE

Elaborado a partir de qualquer variedade vinífera, podendo ser varietal ou corte de variedades diferentes.

8.1.1 Nº de amostras selecionadas entre as 16 apresentadas:

2 (duas) amostras

8.1.2 Seleção de amostras: a seleção de amostras desta categoria deverá obedecer os critérios gerais de seleção (item 7.4).

8.2 CATEGORIA II

VINHOS BRANCOS FINOS SECOS NÃO AROMÁTICOS

Elaborados a partir de variedade vinífera não aromática, vinho varietal, conforme grupo:

- **Grupo A:** Vinhos da variedade Chardonnay
- **Grupo B:** Vinhos de outras variedades não aromáticas

8.2.1 Nº de amostras selecionadas entre as 16 apresentadas:

2 (duas) amostras

8.2.2 Seleção de amostras: a seleção de amostras desta categoria deverá obedecer aos critérios gerais de seleção (item 7.4), com as seguintes particularidades:

- 1 (uma) amostra selecionada no Grupo A
- 1 (uma) amostra selecionada no Grupo B

8.2.3 Não sendo possível contemplar com amostras dos dois grupos, será permitido que a categoria seja representada por um único grupo dentre as 16 selecionadas.

8.3 CATEGORIA III

VINHOS BRANCOS FINOS SECOS AROMÁTICOS

Elaborados a partir de variedades brancas viníferas aromáticas, varietal, conforme grupo:

- **Grupo A:** Vinhos de variedades Moscatéis
- **Grupo B:** Vinhos de outras variedades aromáticas

8.3.1 Nº de amostras selecionadas entre as 16 apresentadas:

2 (duas) amostras

8.3.2 Seleção de amostras: a seleção de amostras desta categoria deverá obedecer aos critérios gerais de seleção (item 7.4), com as seguintes particularidades:

- 1 (uma) amostra selecionada no Grupo A
- 1 (uma) amostra selecionada no Grupo B

8.3.3 Não sendo possível contemplar com amostras dos dois grupos, será permitido que a categoria seja representada por um único grupo dentre as 16 selecionadas.

8.4 CATEGORIA IV

VINHOS ROSÉS FINOS SECOS

Elaborados a partir de qualquer variedade vinífera, podendo ser varietal ou corte de variedades.

8.4.1 Nº de amostras selecionadas entre as 16 apresentadas:

1 (uma) amostra

8.4.2 Seleção de amostras: a seleção de amostras desta categoria deverá obedecer os critérios gerais de seleção (item 7.4).

8.5 CATEGORIA V

VINHOS TINTOS FINOS SECOS JOVENS

Elaborados a partir de qualquer variedade tinta vinífera, varietal, devendo ter um Índice de Polifenóis Total máximo de 50.

- **Grupo A:** Vinhos da variedade Pinot Noir
- **Grupo B:** Vinhos de outras variedades tintas

8.5.1 Nº de amostras selecionadas entre as 16 apresentadas:

2 (duas) amostras

8.5.2 Seleção de amostras: a seleção de amostras desta categoria deverá obedecer os critérios gerais de seleção (item 7.4), com as seguintes particularidades:

- 1 (uma) amostra selecionada no Grupo A
- 1 (uma) amostra selecionada no Grupo B

8.5.3 Não sendo possível contemplar com amostras dos dois grupos, será permitido que a categoria seja representada por um único grupo dentre as 16 selecionadas.

8.6 CATEGORIA VI

VINHOS TINTOS FINOS SECOS

Elaborados a partir de qualquer variedade tinta vinífera, podendo ser varietal ou de corte de variedades, conforme o Grupo:

- **Grupo A - Tintos Varietais**
- **Grupo B - Tintos de Corte**

8.6.1 Nº de amostras selecionadas entre as 16 apresentadas:

7 (sete) amostras, respeitando o que segue quanto ao grupo:

- **Grupo A - Tintos Varietais: de 5 (cinco) a 7 (sete) amostras**
- **Grupo B - Tintos de Corte: de 0 (nenhuma) a 2 (duas) amostras**

8.6.2 Seleção de amostras: a seleção de amostras desta categoria deverá obedecer aos critérios gerais de seleção (item 7.4), com as seguintes particularidades:

8.6.3 Será permitido até 2 (duas) amostras de uma mesma variedade ou de corte, quando estas representarem pelo menos 10% das amostras inscritas na Categoria.

8.6.4 Somente após a aplicação do Regulamento e não havendo outra possibilidade, excepcionalmente, serão admitidas 3 (três) amostras de uma mesma variedade ou de corte.

DEMONSTRATIVO DE AMOSTRAS	
CATEGORIAS	AMOSTRAS
I - Vinho Base Espumante	2
II - Vinho Branco Não Aromático	2
III - Vinho Branco Aromático	2
IV - Vinho Rosé	1
V - Vinho Tinto Jovem	2
VI - Vinho Tinto	7
Total	16

9 COLETA DOS VINHOS CLASSIFICADOS

9.1 Confirmados os 16 vinhos, a Organização do evento fará a retirada de amostras definitivas, totalizando em torno de 130 litros. A retirada ocorrerá através do envase em garrafas de 187 ml e 750 ml, conforme necessidade para o evento **presencial** ou **on-line**. Estas amostras serão degustadas pelo público, no dia do evento.

9.2 O responsável pela coleta fará a verificação através de análise sensorial, comparativa a amostra apresentada na inscrição inicial, além de checar a litragem e o local de depósito do vinho. A empresa, que tiver o seu vinho selecionado, deverá disponibilizar funcionários para o envase do produto.

9.2.1 Havendo problemas com a amostra ou inverdade das informações, o assunto será submetido aos organizadores do evento, podendo o vinho ser excluído e substituído por outro, sem prejuízo às regras.

9.3 A organização do evento (ABE) irá fornecer material e equipamento adequado para o envase do vinho na embalagem de 187 ml. A empresa produtora do vinho deverá fornecer embalagem e equipamento para coleta das embalagens de 750 ml.

10 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

10.1 Serão divulgados os vinhos, juntamente com o nome da vinícola produtora, dos 30% melhores vinhos de cada Categoria.

10.2 A divulgação dos 16 vinhos selecionados como sendo os mais representativos da safra não poderá ser feita com interpretação diferente desta, ou seja, estes vinhos não podem ser divulgados como sendo os melhores da Avaliação Nacional de Vinhos. Estes vinhos foram, por efeito de Regulamento, selecionados para representar a Safra 2023 dos vinhos brasileiros.

10.3 A Avaliação Nacional de Vinhos não se caracteriza por uma análise de vinhos comerciais. Desta forma, seus resultados não podem ser vinculados a marca ou rótulos do produto.

11 CONSIDERAÇÕES FINAIS

11.1 Qualquer questão que venha a surgir e que não conste neste Regulamento será discutida em Reunião Extraordinária de Diretoria e do Conselho da ABE. As decisões tomadas serão soberanas e definitivas.

11.2 A inscrição e participação das amostras enviadas pelas empresas na XXXI Avaliação Nacional de Vinhos estarão condicionadas à concordância do presente Regulamento.

Ricardo Morari

Presidente da XXXI Avaliação Nacional de Vinhos

Avaliação Nacional de Vinhos
Safra 2023

VARIEDADES PARA A AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS - SAFRA 2023

UVAS BRANCAS FINAS NÃO AROMÁTICAS

Código	Variedade
2062	Chardonnay
2089	Chenin Blanc
2232	Peverella
2259	Pinot Gris
2267	Prosecco
2275	Riesling Itálico
2283	Riesling Renano
2313	Semillon
2348	Trebbiano
2540	Verdejo
2526	Viogner
2000	Outras Variedades

UVAS BRANCAS FINAS AROMÁTICAS

GRUPO A		GRUPO B	
Código	**Variedade**	**Código**	**Variedade**
3026	Itália (Pirovano)	2127	Gewürztraminer
2194	Moscato Branco	2143	Malvasia Amarela
3118	Moscato de Alexandria	2151	Malvasia Bianca
2429	Moscato de Canalli	2445	Malvasia Chianti
2437	Moscato Giallo	2160	Malvasia de Cândia
2186	Moscatel Nazereno	2470	Malvasia Istriana
1368	Torrontès	2178	Malvasia Verde
2000	Outros Moscatos	2291	Sauvignon Blanc
		2000	Outras Variedades

UVAS TINTAS FINAS

Código	Variedade
1481	Alfrocheiro
1384	Ancellotta
1550	Arinarnoa
1023	Barbera (Piemont)
1040	Cabernet Franc
1058	Cabernet Sauvignon
1104	Carmenère
1333	Egiodola
1163	Gamay Beaujolais
1155	Gamay Saint
1201	Malbec
1541	Marselan
1228	Merlot
1422	Montepulciano
1679	Mouvèdre
1252	Petite Syrah
1279	Pinot Noir
1260	Pinotage
1430	Refosco
1295	Ruby Cabernet
1309	Sangiovese
1317	Tannat
1350	Tempranillo
1406	Teroldego
1414	Touriga Nacional
2000	Outras variedades
2001	Assemblage

Avaliação Nacional de Vinhos
Safra 2023

PATROCINADORES

REALIZAÇÃO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA
Rua Matheus Valduga, 143 | Bairro São Bento | CEP 95703-120
Bento Gonçalves | RS | Fone 54 3452 6289 | 3451 2277
enologia@enologia.org.br | www.enologia.org.br | anvinhos.com.br