

economia

Produção de vinhos é motor da economia da Serra

Avaliação Nacional de Vinhos mostra a força do setor vitivinícola na indústria, no agronegócio e nos serviços



Guilherme Kolling, de Bento Gonçalves
guilhermekolling@jornaldocomercio.com.br

A Avaliação Nacional de Vinhos, realizada no sábado passado em Bento Gonçalves, tem uma imagem impressionante: 800 pessoas perfiladas em longas mesas, provando, analisando e comentando amostras de 16 vinhos da safra atual (2026), que foram cuidadosamente selecionados por enólogos.

O encontro reúne representantes de vinícolas, de feiras do setor, enólogos, comunicadores e, especialmente, apreciadores de vinho, inclusive de outros estados e países. Como disse Mário Lucas Ieggli, presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), que organiza a atividade, o evento mostra a evolução da produção a cada ano, e “o grande vencedor dessa avaliação é o vinho brasileiro”.

É, de fato, um momento de celebração da produção da bebida, mas também não deixa de ser uma grande vitrine da força do setor vitivinícola para a economia da Serra Gaúcha. Que vai muito além da fabricação de vinhos e espumantes, estimulando todo um ecossistema produtivo industrial, no agronegócio e no setor de serviços.

Começando pelas próprias vinícolas, que formam um importante segmento da indústria de alimentos e bebidas no RS, fabri-

cando vinhos, espumantes e suco de uva. Essas empresas ou cooperativas também impulsionam o agro, com o plantio de uvas, que por sinal teve uma safra recorde no Estado neste ano, que ainda se destacou pela qualidade das frutas pelo adequado número de dias com baixas temperaturas.

Ainda no setor industrial, a Avaliação Nacional de Vinhos revelou - de forma indireta, através de vídeos das empresas patrocinadoras do encontro -, uma cadeia de indústrias e empresas de tecnologia, que fornecem insumos e produtos para as vinícolas. São fabricantes de rolhas, de garrafas de vidro, de barricas, de máquinas de envase, produtores de embalagens, além de serviços, como software de gestão para vinícolas.

O setor de serviços ainda ganha tração com a área da educação, através da formação de enó-



Cerca de 800 pessoas participaram do evento de degustação de vinhos, que acontece em Bento Gonçalves

logos, em um primeiro momento em escolas técnicas e atualmente inclusive em cursos universitários de graduação.

A Avaliação Nacional de Vinhos, por sinal, surgiu dentro da Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek (hoje Instituto Federal do RS - Campus Bento Gonçalves), em 1976, com a então Associação Brasileira de Técnicos em Viticultura e Enologia, a atual Associação Brasileira de Enologia. A entidade celebra em 2026, portanto, 50 anos, tendo realizado neste período 34 edições da Avaliação de Vinhos.

Com boa organização e gastronomia, a atividade que acontece anualmente em Bento é uma das atrações do enoturismo, atividade que, segundo lideranças regionais que participaram do

Mapa Econômico do RS, é uma das grandes oportunidades de desenvolvimento da Serra Gaúcha.

Além dos segmentos industrial e do agronegócio, já mencionados, também estimula a proliferação de atividades do setor de serviços e varejo, notadamente hotéis, pousadas, restaurantes e

lojas, muitos deles instalados nas próprias vinícolas.

É ainda mais um dos grandes eventos dessa região do Rio Grande do Sul, que sabe como poucas partes do Estado valorizar a realização de feiras temáticas e encontros para atrair turistas e fomentar a economia.

As 16 amostras selecionadas na Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2026

1. Vinho Base Espumante – Chardonnay e Pinot Noir

Produzido por: Casa Valduga Vinhos Finos - Bento Gonçalves (RS)

2. Vinho Base Espumante – Chardonnay e Pinot Noir

Produzido por Vinícola Geisse - Pinto Bandeira (RS)

3. Vinho Branco

Não Aromático – Chenin Blanc
Produzido por: Cooperativa Vinícola São João - Farroupilha (RS)

4. Vinho Branco

Não Aromático – Chardonnay
Produzido por: Nova Aliança Vinícola Cooperativa - Flores da Cunha (RS)

5. Vinho Branco Aromático – Sauvignon Blanc

Produzido por: Quinta da Neve - Vinhos Finos - São Joaquim (SC)

6. Vinho Branco Aromático – Moscato Giallo

Produzido por: Vinícola Giacomini - Flores da Cunha (RS)

7. Vinho Rosé - Cabernet Sauvignon

Produzido por: Cerro de Pedra - Pinheiro Machado (RS)

8. Vinho Tinto Jovem – Pinot Noir

Produzido por: Cooperativa

Vinícola Aurora - Bento Gonçalves (RS)

9. Vinho Tinto Jovem – Cabernet Sauvignon

Produzido por: Maison Forestier Vinhos e Espumantes - Garibaldi (RS)

10. Vinho Tinto – Marselan

Produzido por: Vinícola Mioranza - Flores da Cunha (RS)

11. Vinho Tinto – Rebo

Produzido por: Vinícola Campestre - Campestre da Serra (RS)

12. Vinho Tinto – Teroldego

Produzido por: Vinícola Don Guerino - Alto Feliz (RS)

13. Vinho Tinto – Cabernet Sauvignon

Produzido por: Vinícola Miolo - Bento Gonçalves (RS)

14. Vinho Tinto – Syrah, Marselan e Cabernet Franc

Produzido por: Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa - Brasília (DF)

15. Vinho Tinto – Tannat

Produzido por: Batalha Comercial de Vinhos - Candiota (RS)

16. Vinho Tinto – Tannat

Produzido por: Vinhos Larentis - Bento Gonçalves (RS)



Participantes degustaram e analisaram 16 amostras de vinhos e espumantes selecionadas da safra 2026