## ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS DO DISTRITO FEDERAL (ABS/DF)

# Consumo de vinho em alta

Com 105 Indicações Geográficas (IG) registradas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), o Brasil tem se destacado na vinicultura. A conquista mais recente envolve a aquisição da primeira IG de Vinhos Tropicais. Publicado na *Revista da Propriedade Industrial (RPI)*, na última terça-feira, 1º de novembro, o reconhecimento diz respeito à produção no Vale do São Francisco para vinhos finos, nobres, espumantes naturais e moscatel espumante.

De modo geral, a bebida tem sido muito procurada pelos brasileiros. Dados da Ideal Consulting, empresa de auditoria de importação e inteligência de mercado, especializada no segmento de bebidas e alimentos, apontam que 489,4 milhões de litros de vinho foram comercializados em 2021. Em 2020, os números chegaram a 501,1 milhões. Assim como no restante do país, na capital federal, a bebida também caiu no paladar dos brasilienses.

Segundo a Associação Brasileira de Sommeliers do Distrito Federal (ABS/DF), o mercado de vinho, no DF, vem em constante expansão nos últimos anos. "É o terceiro em volume de vendas em nível nacional", informa Sérgio da Silva Venâncio Pires, presidente da entidade. No que envolve o consumo total, 63% são de vinhos comuns, de uva americana; 31% de vinho fino importado, de uva vinífera; e 6% de vinho fino nacional. "Se contabilizar apenas o vinho fino, a importação responderá por 80% do consumo", complementa.

> **O Distrito Federal é o terceiro em volume de vendas em nível nacional"**
>
> ***Sérgio da Silva Venâncio Pires,*** *presidente da ABS/DF*

Entidade sem fins lucrativos, a ABS/DF busca difundir a cultura do vinho e de outras bebidas, bem como o seu consumo responsável, por meio de cursos dirigidos a amadores e profissionais, além de promover atividades culturais e sociais. A primeira ABS foi fundada no Rio de Janeiro, em 1983, por iniciativa do sommelier italiano e restaurateur Danio Braga e outros profissionais. "Em 2011, a ABS liderou campanha que culminou com a regulamentação da profissão de sommelier", explica. No DF, surgiu em 2020.

Por haver uma grande busca pelos moradores da cidade, o Distrito Federal tem ampliado o seu segmento de forma significativa. Na avaliação de Pires, cada vez mais, é observado lojas, wine bar e restaurantes de alto padrão sendo abertos fora do Plano Piloto, em diversas Regiões Administrativas, por exemplo. "Nos últimos anos, a tendência foi de crescimento desse mercado, então a expectativa é que continue paulatinamente. Também percebemos, na ABS/DF, um interesse da população pelo conhecimento sobre vinho e pelo próprio consumo", informa.

Para 2023, o sommelier avalia que o comércio seja mais expressivo. "O número de consumidores e o consumo total de vinho apresentam tendência ascendente. Definitivamente os vinhos rosés e espumantes vem ganhando espaço no gosto dos consumidores, sendo que estes dominam o mercado contra os importados. Os coquetéis elaborados com vinho também são uma tendência e estão cada vez mais presentes nas cartas dos estabelecimentos. Os vinhos de alta gama, considerados premium, vêm tendo um destacado aumento de procura", comenta.

O presidente da ABS/DF também informa que o vinho nacional está se fortalecendo atualmente. Segundo o profissional, o Brasil está produzindo ótimos rótulos em diferentes regiões do país e não apenas na Serra Gaúcha, como costumava ocorrer antigamente. Entretanto, ele pondera que o consumo de vinhos finos importados de países como Chile, Argentina, Portugal e Itália ainda está muito presente nas casas brasileiras.

Divulgação



**Sérgio Venâncio Pires vê um futuro promissor para o vinho brasileiro**

Para o futuro, Pires acredita em um cenário promissor para o Brasil. Ele indica que o brasileiro está mais informado e interessado em aprender sobre gastronomia e a área de estudo dos vinhos tende a seguir a mesma tendência, se tornando cada vez mais apreciada. Dessa forma, os próximos anos são de grandes expectativas para quem é apaixonado pela bebida.

"A tendência de aumento no consumo do vinho não é uma moda passageira, assim como a de ter profissionais mais qualificados para atender aos consumidores veio para ficar e ainda crescer cada vez mais à medida que o vinho se populariza e deixa de ser considerado um produto destinado apenas para uma elite de consumidores", ressalta.

### Três perguntas

SÉRGIO DA SILVA VENÂNCIO PIRES, PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS DO DISTRITO FEDERAL (ABS/DF):

**Como se tornar sommelier de vinhos?**

Para se tornar um sommelier é necessário estudar. A ABS-DF oferece o curso de Sommelier de Vinhos com 105 horas/aula em dois formatos. O primeiro em formato híbrido, com aulas online ao vivo, sendo as degustações e provas presenciais. O outro em formato é 100% presencial, com degustação de vinhos em todas as aulas.

**Qual a importância do sommelier?**

O sommelier é o profissional responsável pelas bebidas e por sua harmonização com os alimentos, principalmente, mas não unicamente, vinho. Ele precisa ter conhecimentos sólidos em destilados, fermentados, chás especiais, águas minerais, charutos, além de outras bebidas não alcoólicas, como sucos e gaseificados. É esse amplo conhecimento que lhe dará a capacidade de sugerir ao cliente a melhor harmonização para seu prato e/ou momento.

**Vinho envelhecido é sinônimo de vinho bom?**

Não, isso é um mito. Apenas uma pequena parte da produção mundial de vinhos é feita para envelhecer em garrafa mantendo uma alta qualidade após alguns anos de sua produção. No entanto, há vinhos que são feitos para envelhecer e melhoram bastante com o tempo. Idade não é sinônimo de qualidade e pode até mesmo ser a certidão de óbito do vinho.


2º CB FÓRUM LIVE
AGRO 4.0

09 DE NOVEMBRO • 15H30
TRANSMISSÃO AO VIVO
no site e nas redes sociais do Correio



MODERADOR
Carlos Alexandre
Editor de Política e Economia do Correio Braziliense



ABERTURA
Igor Calvet
Presidente da ABDI

PAINEL 1 — Aplicação de tecnologias digitais para a sustentabilidade no agronegócio

Marcela Carvalho — *Assessora da Presidência da ABDI*
Sibele Silva — *Diretora de Apoio à Inovação para Agropecuária MAPA*
Vasco Picchi — *Sócio-fundador da Safe Trace*
Caroline Holtz Rolim — *Coordenadora de Sustentabilidade da Cargill*

PAINEL 2 — Aplicação de tecnologias digitais para produtividade no agronegócio e o papel do ecossistema de inovação

Bruno Jorge — *Gerente da Unidade de Difusão de Tecnologias da ABDI*
Diego Humberto de Oliveira — *Coordenador de Inteligência de Dados da CNA*
Otavio Celidonho — *Diretor Executivo da Agrihub*
Alain Marques — *Co-fundador Agventure Hub*
Prof. Dr. José Nilton Silva — *Diretor Geral da PQTEC da Paraíba*

INSCREVA-SE E ATIVE O LEMBRETE DA LIVE
www.correiobraziliense.com.br/cbforum/agro2022.html

@correio.braziliense · @correio · /correiobraziliense · Correio Braziliense

Patrocínio: ABDI Agência Brasileira de Desenvolvimento Industrial
Realização: Correio Braziliense · CB DIGITAL