



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Novembro 2014 · Tiragem deste número: 2.700 exemplares · ANO XXI - Nº 279

A Alta Costura dos Vinhos

“Só as pessoas sem imaginação não conseguem encontrar um motivo para beber champanhe”, dizia Oscar Wilde, com sua verve habitual. Mas nem só de champanhe vivem as pessoas de bom gosto, e vamos tirar a prova no curso em duas aulas, ministrado por **Celio Alzer**, nos dias **02 e 09 de dezembro**, com o apoio de uma completa apostila sobre o assunto. Serão apresentados os seguintes produtos: os champagnes Larmandier-Bernier Extra Brut Vieilles Vignes de Cramant 2006, De Souza Cuvée 3-A Extra Brut Grand Cru e Pol Roger Rosé Brut 2004; espumantes brasileiros Bueno Cuvée Prestige 2011, da Miolo, e Almaúnica Brut; neozelandês Hunter's Miru Miru Reserve 2006; cava Gramona III Lustros Brut Nature Gran Reserva 2005; e o grande Ferrari Perlé Nero Brut 2004. Uma seleção que o nosso Oscar certamente aprovaria. As aulas são na ABS Flamengo, às 19h30, com vagas limitadas a 30 pessoas. **Preço: R\$ 259,00 (em três vezes, uma à vista e duas no cartão).**

Encontro de Final de Ano – Jantar no Sollar em Búzios

Confirmado para o dia **06 de dezembro** nosso encontro de final de ano, a ser realizado no Sollar, em Búzios. Programação completa e detalhes de hospedagem na página 3.

Barolo, Brunello, Amarone - um tripé da qualidade Italiana-Barra

A Itália elabora vinhos de qualidade em todo seu território, sempre incluídos entre os favoritos dos aficionados e enófilos em geral. O Piemonte, a Toscana e o Vêneto destacam-se mundialmente, porém, com seus extraordinários tintos longevos, respectivamente, das uvas Nebbiolo, da Sangiovese Grosso e da Corvina. Tendo feito esmerada escolha, o professor **Euclides Penedo Borges** vai mostrar tudo isso em degustação imperdível na ABS Barra, no próximo dia **1º de dezembro**, às 19h30. Vagas limitadas. **Preço: R\$ 223,00, em três vezes, uma à vista e duas no cartão.**

Homologação

Atenção Sommeliers: no dia **01 de dezembro**, 2ª feira, na sede Flamengo, a ABS Rio realizará mais uma homologação de sommeliers profissionais. Trata-se de um exame similar a um concurso, com uma prova escrita eliminatória às 10h e uma prova de degustação e serviço às 15h, para os aprovados na prova escrita. Façam suas inscrições na Secretaria. Basta comprovar que está trabalhando em restaurante no serviço do vinho ou em atividades relacionadas ao vinho (enoteca, supermercado) ou que tenham exercido uma destas funções durante pelo menos um ano.

226 – A China no Atlas Mundial do Vinho



Localizada no sudeste da Ásia, a China é o terceiro país do mundo em superfície, com 9,6 milhões quilômetros quadrados, 12% a mais que o Brasil. Em termos de população é o maior, com 1,4 bilhões de habitantes ou seja, 7 vezes a população brasileira. Qualquer litro por habitante significa um consumo considerável de qualquer bebida.

Com a maior parte seu território entre os paralelos 30 e 50 Norte, a China tem vocação natural para o cultivo de uvas viníferas. Por questões culturais isso não teve nenhuma importância por séculos e a própria palavra "putaojiú" (vinho, em chinês) não ajuda pois significa "álcool de uva", deixando dúvidas...

O país só acordou de forma consistente para a indústria vitivinícola a partir de 1980, seguindo-se a revisão do modelo econômico chinês, e nos anos 1990 quando foram criados incentivos que levaram os franceses (Rémy-Cointreau, Chandon, Castel, Michel Rolland...) a "invadirem" o país bem como técnicos chineses a se formarem em Bordeaux. É o caso da enóloga Emma Gao (foto acima) da vinícola Silver Heights, em Ningxia.

A partir de então as áreas de cultivo e o volume de produção tem passado por tremenda expansão. Na área de vinhedos o país já é o quinto maior do mundo e será o maior em 10 anos. A elaboração de vinhos atingiu 1,38 bilhões de litros em 2012; com isso a China ocupa o sexto lugar no mundo na produção anual de vinhos. Estará em breve entre os três primeiros.

Cerca de 35% desse volume origina-se em Shandong (Xantungue, em português) na costa leste do país. Nessa província encontra-se a Vinícola Changyu Castel (foto acima), a mais antiga do país, fundada em 1892 (como indicado no rótulo) para atender o consumo dos estrangeiros e atualmente uma parceria comercial sino-francesa.

Novas fronteiras vêm se ampliando também no interior.

Que não se engane porém o prezado leitor. Se em quantidade a evolução é explosiva, em termos de qualidade os vinhos chineses, mal precificados e caríssimos por sinal para seu nível, ainda têm um longo caminho a percorrer até se tornarem competitivos com os demais países que compõem o Atlas Mundial do Vinho.

Clube do Vinho
Zona Sul

UMA SELEÇÃO DE VINHOS
TODO MÊS NA SUA CASA.

Imagine ter dois novos rótulos em sua adega para degustar sem ter que se preocupar em escolher. O Clube do Vinho Zona Sul realiza isso para você, levando vinhos exclusivos selecionados pelo consultor e enólogo Célio Alzer.

BRINDE PROMOCIONAL PARA ASSOCIADOS
DO MÊS DE NOVEMBRO E DEZEMBRO

Escaneie o QR Code ou acesse o site www.zonasulvinhos.com.br e saiba como associar-se.

Zona Sul
Colheita de Coração

O Clube do Vinho Zona Sul faz entrega somente para o Rio de Janeiro. Em caso de dúvidas ou sugestões entre em contato conosco através do e-mail faleconosco@zonasul.com.br ou ligue para 2122-7070 ou 3924-8084

Encontro de Final de Ano em Búzios - Programa



Concluída a programação da Confraternização de Final de Ano em Búzios, como no ano passado, será um jantar no Sollar, restaurante do Danio Braga. Sairemos em ônibus fretado, sábado, dia 06, impreterivelmente às 09h, do prédio da ABS Flamengo. Para quem se dirigir à ABS de carro, haverá preço especial para estacionamento no prédio. Para os que vão utilizar condução própria, o encontro será no restaurante Sollar (Av José Bento Ribeiro Dantas, 94 Búzios – Armação de Búzios - (22) 2623-5392), às 13h.

Chegada a Búzios – check in no Hotel Atlântico Búzios - Estrada da Usina, 294 - Morro do Humaitá - Armação de Búzios – (22) 2620-8850, com piscina e toda a infraestrutura de um resort. Este resort está localizado ao lado do restaurante Sollar. Por volta das 14h30, saída para passeio de barco pelas ilhas de Búzios. Retorno ao hotel e preparativos para o jantar, que será realizado às 20h30. Veja o menu do jantar especialmente preparado por Danio Braga:

MENU ABS 2014

APERITIVO:

FRITADA BICOLOR DE GRAO DE BICO E FEIJÃO PRETO ; WRAP DE SALMAO DEFUMADO
Espumante Dignus Rosé

ENTRADA:

ROCAMBOLE DE CAMARÕES E CHAMPIGNONS COM VINAGRETE DE TRUFAS
Um vinho branco estilo Viognier

PRIMEIRO PRATO:

ANEIS VERDES DE RICOTA, ESPINAFRES E TRUFAS
Um vinho tinto estilo bourgogne não muito encorpado

PRATO PRINCIPAL:

PERDIZ MARINADA COM SEU MOLHO E RISOTO DE CREME DE BROCOLES
Um tinto robusto jovem e com boa estrutura tânica

SOBREMESA:

TORTA DE PANETTONE COM CREME DE CHOCOLATE CO COMBU
Um vinho de sobremesa estilo Marsala.... ou um Porto Tawny bem leve e agradável....

Após o jantar, retorno ao hotel.

Domingo: manhã livre para passeios por Búzios.

Às 15 horas, retorno de ônibus para o Rio de Janeiro (prédio da ABS Flamengo)

Preços: Jantar no Sollar incluído passeio de barco pelas ilhas: **R\$ 270,00**. Este valor é único, mesmo que o participante não faça o passeio de barco.

Opcionais:

1- Hospedagem no Atlântico Hotel, em quarto standard (www.atlanticobuzios.com.br) – Preço do quarto **R\$ 300,00** (para uma ou duas pessoas) mais **5%** de taxas, incluído café da manhã. **Atenção: foram bloqueados apenas 40 quartos – Faça logo sua reserva.**

2 - Ônibus privativo: **R\$ 120,00** (Rio-Búzios / Búzios/Rio).

Todos os pagamentos, inclusive do hotel e para o jantar, devem ser efetuados na Secretaria da ABS. Após o jantar, retorno ao hotel.

ACONTECEU

Vinhos Espanhóis – A Santa Cruz Importadora (Felipe Istamati 11-98181-2160) juntamente com a Rio Di-Vino (Victor Marecos-99933-7527) apresentaram na ABS vinhos espanhóis cuidadosamente selecionados. A apresentação esteve a cargo **Felipe Istamati** - Diretor Geral da Santa Cruz – que participa e acompanha todo o processo de seleção de vinhos que fazem parte do portfólio da importadora. A representante **Rio Di-Vino** (Victor Marecos-99933-7527) foi idealizada por um grupo de empreendedores “winelovers” e trabalha através da loja virtual (www.riodivino.com.br), com criteriosa seleção de vinhos. Vinhos degustados: Les Enfosques Brut Nature DO Cava, Varietal DO Penedès 2010, Baldomà Selecció DO CosRessò Garnacha Blanca DO Catalunya 2013, Emendis Trioters Del Segre 2011, Finca Tobella Negre DOQ Priorat 2009, Blasón de RomeraTinto Reserva DO Ribera Del Duero 2004 e Phincas DOCa Rioja 2007.

Cantina Tollo na ABS BARRA - depois do sucesso na ABS Flamengo, a Importadora Pasta Itália (99908-0845 – Fabio) repetiu na ABS Barra a Degustação dos vinhos da **Cantina Tollo**, situada na região de Abruzzo, Itália. Para completar a noite foi ainda servido um Azeite para degustação. Os vinhos: Chardonnay Rocca Ventosa, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Rosé DOC, Montepulciano d'Abruzzo Valle d'Oro DOC, Montepulciano Colle Secco Rubino DOC, Montepulciano Aldiano Riserva DOC e o Azeite Rubino. A apresentação esteve por conta do sommelier **Fabio Xavier**.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Vice-Presidente: Maria Helena Dias Gomes Tauhata

Diretores, Adjuntos e Conselheiros:

Euclides Penedo Borges

Ivanir José Tavares

João Fontes Neto

Jorge Kalache Filho

José Paulo de Aguiar Gils

Joseph Ryther Morgan Junior

Laert Spinelli

Ligia Maria Torres Peçanha

Luiz Castro Acatauassú Nunes

Marcos Arouche Nunes

Paulo Marcio Jardim Decat

Roberto Rodrigues

Rodrigo Borges dos Santos Moura

Sergio João Galhardo

AGENDA

SEDE FLAMENGO

HOMOLOGAÇÃO SOMMELIER PROFISSIONAL

Dia 1º de dezembro (2ª feira)

ALTA COSTURA DO VINHO (CURSO CHAMPAGNE E ESPUMANTES)

Dias 02 e 09 de dezembro (3ªs feiras)

ENCONTRO DE FINAL DE ANO Restaurante Sollar em Búzios

Dia 06 de dezembro (Sábado)

SEDE BARRA

BAROLO, BRUNELLO, AMARONE, UM TRIPÉ DE QUALIDADE NA ITÁLIA

Dia 1º de dezembro – (2ª feira)

COLOCAR ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ABS Rio - Flamengo - Praia do Flamengo 66, Bloco B, Sala 311- Rio de Janeiro – RJ - CEP.: 22210-903
Telefax.: (0xx21) 2285-0497 ou 2265-2157 ou 3235-5576

ABS Rio - Barra da Tijuca - Av. Ayrton Senna 3000, Bloco 2, Sala 210, Via Parque Offices - Barra da Tijuca - Rio de Janeiro – RJ - CEP.: 22775-904 – Telefax.: (0xx21) 2421-9640 ou 3495-3884 (a partir de 14 horas).

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>

E-mail: abs@abs-rio.com.br