



# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Dezembro 2014 · Tiragem deste número: 2.700 exemplares · ANO XXI - Nº 280

## Final de Ano

Mais um ano se passou e mais sucessos para a nossa ABS Rio. Como de praxe, apresentamos um sucinto resumo da nossa atividades durante o ano: Nosso quadro social estabilizou-se em torno de 1.250 associados com intensa participação dos sócios nas diversas atividades disponibilizadas.

Foram 113 atividades, entre degustações, cursos, palestras e viagens. Os números finais da apuração sobre a participação em cursos e degustações são significativos: 1.418 participantes nos diversos cursos e 2.043 em degustações dirigidas. Detalhe importante é que, desse total, tivemos 768 alunos nos Cursos Básicos e Ciclo I de Profissionais, portas de entrada para o mundo do vinho.

As degustações denominadas de Novos Produtos mostrou o acerto da diretoria em cobrar um valor simbólico, pois democratizou o acesso a qualquer um dos 1.250 sócios. Foram 47 encontros com 1296 participantes.

Foi mantida a rotina de viagens à Serra Gaúcha (1), Planalto Catarinense (1) e ao exterior (3), envolvendo no total 96 associados. Como novidade, visita às regiões produtoras da China, que desponta como nova sensação no mundo do vinho.

Os Grupos de Degustação tornaram-se uma das mais importantes atividades da ABS Rio: são 66 grupos envolvendo 487 associados, ocupando sete salas da ABS Flamengo, de 2ª a 5ª feira e mais duas salas na Barra.

A lista de pousadas, lojas e restaurantes conveniados, que dão desconto ou permitem ao associado da ABS Rio levar o próprio vinho, sem cobrança de rolha, está com um total de 72 estabelecimentos.

As atividades destinadas aos profissionais vêm crescendo. Neste ano tivemos quatro Ciclos I, quatro Ciclos II e dois Ciclos III, com a duração de três meses cada, nos quais houve a participação de 210 profissionais.

Na área de concursos e homologações de Sommeliers Profissionais, foi realizado o concurso "O Sommelier do Ano", em parceria com o Wine and Food Festival, que premiou o primeiro colocado com uma viagem ao Douro-Portugal, além de outras premiações para os demais classificados.

Foram realizadas duas Homologações de Sommeliers Profissionais, sendo aprovados quatro profissionais.

Para manter todas estas atividades em pleno funcionamento é necessária uma dedicação de pessoas integrantes da administração da Associação e de colaboradores em geral. Gostaríamos de manifestar nossos agradecimentos aos importadores e proprietários de vinícolas, ao quadro de associados, aos nossos funcionários (fator fundamental), ao corpo didático, aos monitores e em especial aos membros da Diretoria pelo apoio recebido e que tiveram parcela significativa no êxito de nossas atividades.

A todos um Feliz Natal, esperando que 2015 seja um ano com ainda mais realizações para a nossa ABS Rio.

## Cursos Básico e de Degustação Flamengo e Barra

Independente do Curso de Férias, estão abertas as inscrições para os cursos regulares Básico e de Degustação, que terão início nos dias 02 ou 04 de fevereiro (2ªs ou 4ªs) no Flamengo e 10 de fevereiro (Básico) e 05 de fevereiro (Degustação) na Barra. Inscrições nas secretarias do Flamengo e/ou Barra.

## Cozinha de Verão

Vem chegando o verão e começam a entrar em cena pratos mais ligeiros e vinhos igualmente leves e descontraídos, capazes de dar muito prazer e, ao mesmo tempo, ajudar a manter a forma. Foi pensando nisso que **Celio Alzer** selecionou as seguintes duplas para o evento que abre os trabalhos da ABS Rio em 2015: sopa fria de batata e alho-poró com o Pinot Grigio Isabel Estate, da Nova Zelândia; tabule na endívia com o chileno Amayna Sauvignon Blanc; salada de camarão e manga com Gewürztraminer Dopff au Moulin; ceviche de atum com o Pinot Noir L'Île de Beauté; steak tartare com o cru de Beaujolais Morgon Côte du Py; quibe de forno com Chinon La Baronie Madeleine; e um docinho de frutas com o clássico português Moscatel de Setúbal – porque ninguém é de ferro! O Cozinha de Verão é no dia **29 de janeiro**, às 19h30, na sede do Flamengo, limitado a 30 pessoas. Preço: **R\$ 145,00**.

## Curso de Férias

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará, entre os dias 12 a 27 de janeiro, no Flamengo e 21 de janeiro a 03 de fevereiro, na Barra, mais um Curso de Férias. Serão dez encontros, de 2ª a 6ª feira e está direcionado, principalmente, aos que, muitas vezes, não podem dispor de 14 semanas para a realização dos cursos Básico e de Degustação. Além dos novos alunos, para nossos antigos sócios e ex-sócios que queiram fazer uma reciclagem, esta é uma excelente oportunidade. O conteúdo do curso está disponível no nosso site. O horário: 19h15 às 21h45. O preço: **R\$ 850,00 + 25,00** de taxa de inscrição, podendo ser pago em até três vezes (uma à vista, mais duas vezes no cartão). Vagas limitadas. **Importante:** o preço para associados em dia com a trimestralidade e que queiram se reciclar é de **R\$ 680,00**. Inscrições nas secretarias do Flamengo e/ou Barra.

## Curso para Profissionais – Ciclo III

O Curso para Profissionais Ciclo III será iniciado na **Barra no dia 06 de janeiro e no Flamengo dia 02 de fevereiro**. Está aberto aos alunos que concluíram com aprovação os Ciclos I e II e é o complemento do Curso para Profissionais. Inscrições nas secretarias do Flamengo e/ou Barra.

## Concurso Sud de France

Abertas as inscrições para o Concurso Expert Sud de France, que será realizado no dia 07 de janeiro, na ABS Flamengo e que premia o vencedor com uma viagem ao sul da França. **Mais detalhes na página 3.**

## Degustando 100 Anos de Frank Sinatra

A aguardada degustação de **Marcelo Copello** vai acontecer no dia 15.01.2015. **Veja detalhes na página 3.**

## As cachaças gaúchas no cenário dos spirits brasileiros

**Agostinho Novo** apresentará no dia 28.01.2015, esta interessante palestra, quando os participantes ficarão sabendo que o Rio Grande do Sul, além dos vinhos, produz cachaças de alta gama. **Detalhes na página 3.**

## 227 – Sangiovese, uva emblemática da Toscana



Todos sabemos da história da Carmenère no Chile: conhecida por muito tempo como Merlot, foi identificada e separada em 1994 a partir de estudos levados a cabo por um especialista francês e tornou-se a uva emblemática chilena.

Poucos sabem, entretanto, que algo semelhante ocorreu na Argentina. Conhecida por longo período em Mendoza como Lambrusco, a uva Sangiovese foi finalmente identificada e separada pelos "hermanos" em 1989 por suas características técnicas particulares: folhas lisas com

três lóbulos (foto acima à esquerda), denteado agudo, seio peciolar em "U", cachos alongados com "asas", bagos azuis escuros elipsoidais.

Diferentemente da Carmenere no Chile, porém, a Sangiovese não tem presença importante na Argentina.

Variedade típica da região da Toscana, na Itália central (foto acima à direita) apresenta-se em clones diferenciados para cada terroir tendo sido homologados 60 clones dela na Itália, entre eles o famoso Sangiovese Grosso de Montalcino (curiosamente com bagos menores) internacionalmente conhecido como Brunello, quer dizer, "moreninho", pela cor mais escura.



Os clones utilizados nas regiões do Chianti – Chianti Classico, Chianti Colli Senesi, Chianti Ruffina, etc - tem bagos maiores e em geral são cortados com outras uvas originando vinhos de estrutura média com notas aromáticas que incluem amora, morango, especiarias e ervas, em geral acrescidos da baunilha e do tostado das barricas e tonéis de carvalho.

A Sangiovese – traduzindo livremente: vermelha como o sangue de Júpiter – representa 10% do volume de uvas produzido na Itália e encontra-se também na Califórnia, na África do Sul, na Argentina e no Chile. Emblemática na Toscana, ela não tem o mesmo grau de importância no resto da Itália e nos demais países onde é cultivada.

**Clube do Vinho Zona Sul**

*Dois novos rótulos todo mês para degustar sem ter que se preocupar em escolher.*

**BRINDE PROMOCIONAL PARA ASSOCIADOS DO MÊS DE DEZEMBRO\***

Escaneie o QR Code ou acesse o site [www.zonasulvinhos.com.br](http://www.zonasulvinhos.com.br) e saiba como associar-se.

*\*Brinde válido apenas para os associados no mês de dezembro.*

**Seleção do Mês de Dezembro:**

- Espumante Branco Brut Brasileiro Dignus Garrafa 750 mL
- Vinho Tinto Francês Chateau Barthez Garrafa 750 mL 2009

**Seleção do Mês de Janeiro:**

- Vinho Branco Francês Domaine Du Haut Perron Garrafa 750 mL 2012
- Vinho Tinto Italiano Brunello di Montalcino Casa del Cerro Garrafa 750 mL 2009

SELEÇÃO DE JANEIRO DISPONÍVEL NO SITE PARA AQUISIÇÃO A PARTIR DO PRIMEIRO DIA DO MÊS.

**Zona Sul** **Carinhos 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](mailto:faleconosco@zonasul.com.br) ou ligue para 2122-7070 ou 3924-8084

---

## Sommelier Expert Sud de France

---

Pelo V ano consecutivo, Sud France realizará, em parceria com a ABS-Rio, o concurso Expert Sud de France. Este ano não pudemos realizar a oitava edição do Festival Sud de France em face do forte corte de verbas devido à crise econômica na França. Mas conseguimos manter o concurso para os profissionais. As provas acontecerão no dia **7 de Janeiro**, 4ª feira, às 10 horas (prova escrita) e às 15 horas prova de degustação. na sede da ABS Flamengo. O material didático já está disponível na secretaria. Uma atualização deve ser enviada em dezembro. O prêmio para o vencedor será uma viagem ao Sul da França, prevista para março 2015, com passagem, hospedagem, alimentação e transporte local pago por Sud de France. Durante a viagem educacional estão previstas diversas visitas técnicas, degustações e encontros com produtores em companhia dos vencedores do Concurso Expert Sud de France dos demais países participantes. Os que já foram premiados pelo Brasil: Yan Braz Lima – 2010, Ramon Rodrigo Justino – 2011, Thiago Roberto dos Santos 2012 e Paulo Limarque 2013. Seja você o próximo. Inscreva-se nas secretarias da ABS Rio, no Flamengo e/ou Barra.

---

## As cachaças gaúchas no cenário dos spirits brasileiros

---

Quando se elogiam as cachaças gaúchas sempre vêm duas perguntas:

-Mas, cachaças boas não são as de Minas? ou

-Ora, não são os vinhos gaúchos os melhores?

Sim, para as duas perguntas. Os gaúchos sabem fazer bons vinhos e também boas cachaças e as cachaças mineiras são boas tanto quanto as gaúchas. O Rio Grande do Sul, sempre respeitado pelos seus bons vinhos, vem despontando como um excelente produtor de aguardente. Cerca de 30% das cachaças consumidas no Brasil são produzidas nos pampas e mais, todas ostentam o cobiçado certificado de conformidade do INMETRO. A responsabilidade dessa notável qualidade não pode ser somente atribuída ao terroir da cana gaúcha, mas também ao nível de responsabilidade dos produtores, às ações do Governo Estadual, ao clima frio e ao excelente trabalho que, há 15 anos, vem sendo desenvolvido pela Associação de Produtores local, que fomenta o desenvolvimento da bebida focando incansavelmente na qualidade do produto, que é feito com esmero e sustentabilidade. A qualidade dos spirits gaúchos não é somente percebida quando degustamos uma gaúcha branquinha. Ela é vista pelo mundo quando sabemos que 5% de toda a produção atravessa nossas fronteiras territoriais (o Brasil exporta 1% apenas) e ainda quando reluz a grande quantidade de prêmios que as cachaças gaúchas vêm recebendo nos mais famosos concursos de cachaça como o Best in Show, San Francisco Spirits Competition, Concours de Bruxelles e outros nacionais como o ranking da Cúpula da Cachaça, Revista Vip, Revista Play Boy, Expocachaça, Dose Dupla e outras. As cachaças a serem degustadas: Harmonie Schnaps – pura – Harmonia / Velho Pescador – Pura – Ivoti / Weber Haus – Amburana – Ivoti / Flor do Vale – Grápia – Canela / Bento Albino – Carvalho – Maquiné / Casa Bucco – Carvalho – Bento Gonçalves. Dia **28 de janeiro**, 4ª feira, à 19h30, com o especialista **Agostinho Novo**. Preço: **R\$ 81,00**.

---

## Degustando 100 anos de Frank Sinatra

---

Frank Sinatra, a voz do século XX, completaria 100 anos em 2015 e para celebrar este centenário, **Marcelo Copello** conta a carreira do cantor em seis capítulos:

- 1-As origens italianas do cantor;
- 2- Os compositores que Sinatra imortalizou;
- 3-Sinatra no Cinema;
- 4-As fases de sua voz;
- 5-Suas mulheres;
- 6-Seus amigos. Cada capítulo será harmonizado com um vinho.

As bebidas que serão degustadas:

- 1-La Segreta Bianco,2010, Planeta, Sicilia-Itália
- 2-Espumante Ferrari Maximum Brut, Trentino-Itália
- 3-Morgon Côte du Py 2011, Dominique Piron, Beaujolais-França
- 4-Longus,2004,Bodegas Victoria,Cariñena ,Espanha, R\$ 320
- 5-Tara Pakay 2007, Viña Tarapacá, Isla de Maipo-Chile
- 6-Whiskey Jack Daniel, Tennessee-EUA

Venha se surpreender e se encantar!

Dia **15 de janeiro**, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: **R\$ 158,00**

---

# ACONTECEU

**Vinhos Nobres de Portugal e Itália - A Importadora Barrinhas** (Rafael-99206-3613) trouxe para a ABS Flamengo uma degustação dos vinhos da nobreza, Real Companhia Velha, Marchesi di Barolo e Guido Berlucchi. A apresentação esteve por conta de nosso professor **Celio Alzer**, que orientou a degustação dos seguintes vinhos: Espumante Franciacorta Guido Berlucchi Rosé - Berlucchi; Evel Branco - Real Companhia Velha; Quinta do Cidrô Chardonnay - Real Companhia Velha; Quinta dos Aciprestes Reserva - Real Companhia Velha; Barbera D'Alba - Marchesi di Barolo; Barolo Sarmassa - Marchesi di Barolo e Porto Quinta das Carvalhas Reserva Tawny - Real Companhia Velha.

**Importadora Decanter - Ferrari** - Com a presença de **Massimiliani Giacomini**, diretor de Esportações da Ferrari, a ABS Rio, com os auspícios da **Importadora Decanter** (Anibal 2286-8838) proporcionou aos seus associados uma degustação dos produtos da Ferrari, um dos principais produtores de espumantes italianos. Foram degustados Ferrari Maximum Brut, Ferrari Maximum Rosé, Ferrari Perlè Brut 2007, Ferrari Riserva Lunelli 2003, Ferrari Perlè Nero 2004 e Giulio Ferrari Riserva del Fondatores 2002.

**Vinícola Suzin** - Ivan Barros (99958-8265), representante da Vinícola Suzin, uma vinícola jovem de origem italiana que se localiza em São Joaquim, Santa Catarina, proporcionou uma palestra proferida pelo proprietário da vinícola, **Everson Suzin**, que abordou o interessante tema sobre os aspectos que a interposição das uvas Merlot e Cabernet Sauvignon podem realizar na elaboração de um vinho. Vinhos degustados: Espumante Brut Rosé 2013 ( Merlot e Cabernet Sauvignon ), Sauvignon Blanc 2013, Rosé 2013 (Merlot e Cabernet Sauvignon ), Cabernet Sauvignon 2010, Merlot 2010 e Zelindo Reserva 2008 ( Merlot e Cabernet Sauvignon ).

**Vinhos Gregos na ABS Barra - A Importadora Pasta Itália** apresentou na ABS Barra uma degustação inédita de vinhos gregos. Completando a degustação, foram servidos queijo grana padano, presunto de parma e um azeite. A apresentação esteve a cargo do sommelier e representante **Fábio Xavier** (99908-0845). Vinhos degustados: Amethystos White ( Sauvignon Blanc / Semillon / Asyrtikos ) 2011, Château Julia ( Chardonnay ) 2011, Amethystos Sauvignon Blanc 2012, Amethystos Red ( Cabernet Sauvignon / Merlot / Agiorgitiko ) 2009, Château Julia Merlot 2009, Oenotria Land (Cabernet Sauvignon / Agiorgitiko ) 2010, Queijo grana padano, Presunto di parma e Azeite.

## 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

### CONCURSO SUD DE FRANCE

Dia 07 de janeiro

### CURSO DE FÉRIAS

De 12 a 27 de janeiro

### DEGUSTANDO 100 ANOS DE FRANK SINATRA

Dia 15 de janeiro

### CACHAÇAS DO RIO GRANDE DO SUL

Dia 28 de janeiro

### COZINHA DE VERÃO

Dia 29 de janeiro

### CURSO BÁSICO

Início dia 02 ou 04 de fevereiro

### CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Início 02 ou 04 de fevereiro

### CURSO PROFISSIONAIS CICLO III

Início dia 02 de fevereiro

## SEDE BARRA

### CURSO PROFISSIONAIS CICLO III

Início dia 06 de janeiro

### CURSO DE FÉRIAS

De 21 de janeiro a 03 de fevereiro

### CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Início dia 05 de fevereiro

### CURSO BÁSICO

Início dia 10 de fevereiro

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](mailto:abs@abs-rio.com.br)