Associação Brasileira de Sommeliers
A B S
RIO

ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ • Fevereiro 2009 ANO XVII - Nº 211

Tiragem deste número: 3.000 exemplares

Curso Vinhos do Rhône

Para quem procura vinhos de alta qualidade sem pagar os altos preços de Bordeaux e Borgonha, nada melhor do que conhecer em maior profundidade os vinhos do Vale do Rhône. São bons e de custo ainda acessível ao nosso bolso. Euclides Penedo Borges estará apresentando curso sobre esta região francesa nos próximos dias 10 e 17 de março, 3ªs feiras, quando serão degustados vinhos de excepcionais produtores da região:

1ª Aula – Rhône Norte
Condrieu Les Mandouls 2005 - Ferraton
Côte Rôtie Brune et Blonde 2003 - Domaine Guigal
Crozes Hermitage 2005 - Domaine du Colombier
Hermitage Les Miaux 2004 - Ferraton.

2ª Aula – Rhône Sul
Tavel Rosé 2006 - Domaine de l'Anglore
Gigondas Domaine de Roucas de Saint Pierre 2003 - Domaine de Cristia
Chateauneuf-du-Pape Clos de L'Oratoire 2005 - Ogier Muscat de Beaumes de Venise Domaine Coyeux 2003 - Yves Nativelle.

Para o final, Euclides selecionou o Côtes du Luberon Les Grillotes 2003, do Château Val Joanis. O preço do curso, incluídos os vinhos e material didático, será de R$ 239,00. O horário: 19:30 horas

Madeira, o vinhedo flutuante

O vinho Madeira é rico. É filho das navegações, dos descobrimentos, da passagem pelo equador, das rotas marítmas. Ele é elaborado simulando as variações térmicas sofridas pelo vinho nas suas antigas andanças. Daí ser chamado de "torna viagem". É o produto alimentício mais duradouro, podendo chegar a 150 anos ou mais. Na Madeira cada uva destina-se à produção de um estilo de vinho. Degustaremos todos!

Sercial - 10 anos - seco
Verdelho -10 anos - meio-seco
Boal -10 anos - meio-doce
Malmsey - 10 anos - doce

E o raríssimo Old Terrantez (não confundir com o argentino Torrontés). Todos os vinhos são da Justino Henriques. Para o final, o Justino Henriques Colheita 95. O encontro será conduzido por Francisco Brossard, no dia 05 de março, às 19h30 e o preço será de R$ 96,00.

Campeões em Nova Temporada

Os "Campeões do Custo x Benefício" voltam a campo em grande forma, apresentando seus novos contratados. No próximo dia 25 de março, 4ª feira, Celio Alzer traz para a ABS-Rio cinco vinhos de ótima relação qualidade/preço, que estarão disponíveis para os associados por um preço diferenciado, durante o período de um mês após a degustação. São estes os produtos e os preços especiais: branco argentino Terra Pinot Grigio 07, importado pela Vinea Stone, de R$ 39,00 por R$ 30,00 (Duda Zagari, Confraria Carioca – tel.: 2244-2286) – da mesma linha e pelo mesmo preço, ele oferece os varietais de Chardonnay, Malbec e Cabernet Sauvignon; o chileno Chono Riesling Reserva 06, do Supermercado Zona Sul, por R$ 26,98; da Itália, o tinto Masseria Trajone Copertino Riserva 03, de R$ 43,28 por R$ 35,00 (importadora Vinci, Lílian Seldin – tel.: 2246-3674); da Mistral (Cris – tel.: 2239-6474), o tinto francês Guilhem 07, Mas de Daumas Gassac, de R$ 54,73 por R$ 49,26; e o português do Douro, Cume 04, produtor Domingos Alves de Sousa, de R$ 44,90 por R$ 30,00 (Aníbal Patrício, Espírito do Vinho – tel.: 2286-8838) – a versão em branco sai pelo mesmo preço. As condições de entrega e o pagamento devem ser combinados diretamente com os representantes. Como sempre, esta degustação será à tarde, às 16 horas, e o preço é de R$ 47,00.

Rosés: Vinhos para o Verão

Em pleno verão, com sol, praia ou piscina e muita descontração, nada melhor que vinhos refrescantes para as tardes em boa companhia. Os vinhos rosés apresentam hoje um elevado patamar de qualidade e acrescentam um item fundamental ao prazer de se apreciar um bom vinho: cores divinas! Roberto Rodrigues está selecionando vinhos rosés, com os mais variados tons, de variadas castas e de diversos países. No próximo boletim detalharemos os vinhos a serem degustados. Mas os interessados já podem dar seus nomes para a lista de participantes. Será no dia 19 de março, 5ª feira, às 19:30 horas.

Confraternização dos Sócios

Dia 27 de Março, 6ª feira (em novo dia), a primeira Confraternização dos Sócios de 2009. Será no O Navegador – Clube Naval (Rio Branco esquina de Almirante Barroso – 6º andar) a partir das 18h30 até às 21:30 horas. Muito vinho, queijos, frios e o encontro com os amigos. Para os sócios em dia, entrada gratuita. Convidados pagam R$ 90,00.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

158 – Existe algo entre o vinho e a Coca-Cola?

As propriedades medicinais da coca eram conhecidas há séculos. O hábito de mastigá-la para resistir à fadiga em altitudes elevadas é consolidado nos países andinos desde tempos pré-colombianos. Sabendo disso, o jornalista e empresário francês Ange Mariani (1838–1914), oriundo da Córsega, resolveu elaborar um elixir medicinal à base de coca e vinho. Fez macerar as folhas em vinho tinto de Bordeaux para extrair as substâncias amargas, lançando o produto em 1871. O elixir conhecido então como Vinho Mariani teve enorme sucesso. Beberam dele, segundo consta, Sarah Bernhardt, o papa Leão XII e o Presidente Grant, dos EUA.

Logo vieram as adequações ou imitações fora da França.

O farmacêutico J. S. Pemberton, de Atlanta, por exemplo, criou um novo xarope a partir do Vinho Mariani acrescentando nozes de coca, que contém cafeína. Apareceu assim, em 1886, o Vinho de Coca, um xarope estimulante para se diluir em água. Com o advento da Lei Seca substituiu-se industrialmente o vinho, portador de álcool, por água e seltz. Nascia a Coca Cola, uma bebida refrescante destinada a conquistar o mundo. Como curiosidade, ela continha uma quantidade de cocaína, ainda que mínima. Desde 1904, por imposição governamental americana, as folhas de coca passaram a ser decocainizadas antes do uso. Ainda bem...

MENSAGENS DA DIRETORIA

No dia 03 de março próximo reiniciaremos o nosso ciclo de Grupos de Degustação, atividade em que a ABS-Rio se destaca pelo expressivo número de 520 participantes em 75 grupos, no Flamengo e na Barra.

Serão degustadas cerca de 2.400 garrafas de vinho no semestre, que já estão sendo adquiridas. Por isso mesmo, torna-se indispensável o pagamento pontual da inscrição e das demais parcelas, para que possamos dispor de um fluxo de caixa coerente com os desembolsos previstos. A todos, os votos de um semestre de boas degustações.

Luiz Carlos Ferreira de Mattos
Diretor Financeiro

HOMOLOGAÇÃO DE PROFISSIONAIS

Finalistas, jurados e convivas da Homologação

No nosso site, as questões das provas escritas dos três Concursos. Acesse e tente resolver.

IMPRENSA INTERNACIONAL LXXI

Edgar Rechtschaffen

Obama: Almoço inaugural

O almoço inaugural no dia 20 de janeiro, que se seguiu à posse de Barak Obama e que reuniu 237 convidados, foi todo harmonizado com três vinhos californianos. Duckhorn Vineyards 2007 Sauvignon Blanc, Napa Valley acompanhou o primeiro prato - ensopado de frutos do mar com cobertura de massa folheada. A seguir, foi servido Goldeneye 2005 Pinot Noir, Anderson Valley, também produzido por Duckhorn Vineyards, para acompanhar o segundo prato – que o menu descrevia como parelha de aves americanas (faisão e pato) servido com chutney agridoce de cereja e massa de batata doce. O espumante Korbel Natural 'Special Inaugural Cuvée' acompanhou a sobremesa – bolo de maçã com canela e crême glacê. Este espumante, Korbel, foi servido por ocasião dos últimos cinco almoços de posse presidenciais dos USA. Coincidência ou não, o jornal San Francisco Chronicle comentou que Obama saiu vitorioso em oito das dez principais zonas produtoras de vinho do estado da Califórnia.

Estatística e projeções I

De acordo com pesquisa recente realizada pela International Wine & Spirits Records, encomendada pela Vinexpo, a venda de vinho espumante no UK deverá crescer acima de 20%, em três anos, enquanto que a venda de vinho tinto deverá sofrer queda de 5%. A venda de Rosé deverá crescer 50% enquanto a venda de vinho branco deverá crescer mais de 7%. Note-se que o UK é o maior importador de vinho do mundo. Já em termos globais, o estudo aponta as projeções seguintes:

- Itália deverá passar a França para tornar-se o principal país tomador de vinho, com consumo de 56,4 litros per capita.

- USA deverá tornar-se a maior nação consumidora de vinho em volume total, em 2012, bebendo 313,8 milhões de caixas.

- O consumo global de vinho deverá crescer 6%, com 2,8 bilhões de caixas (33,6 bilhões de garrafas) consumidas em 2012.

- O maior crescimento deverá ocorrer com os vinhos brancos.

Assim informou Robert Beynat, CEO da Vinexpo, Beynat atribuiu os dados positivos, principalmente devido ao vinho branco e sua preferência por parte dos jovens emergentes bebedores. " O mundo está bebendo mais e o mundo está bebendo melhor " declarou Beynat à Decanter.

Estatística II

A revista Economist, em 21 janeiro, apresentou estatística dos principais* consumidores de vinho, com dados de 2007:

França	58,2 lts/capita
Itália	56,5 lts/capita
Suíça	49,4 lts/capita
Portugal	45,3 lts/capita
Áustria	42,9 lts/capita
Argentina	40,0 lts/capita
Alemanha	30,8 lts/capita

* países com mais de 5 milhões de habitantes

Sobe - Wines of Chile

Wines of Chile abrirá um escritório em *New York*, no novo complexo *Puro Chile*, um espaço múltiplo que combinará varejo, *show-room,* local para eventos, centro de negócios e galerias de arte, desenhados para promover o vinho e o turismo do país. A exportação de vinho (em garrafa) para os *USA* cresceu 8% em volume e 15% em valor, em 2007. Os números de outubro último indicam para o ano de 2008 um crescimento mais moderado, devido a recessão, respectivamente de 3,3% e 3,9%. Os consumidores norte-americanos estão bebendo uma gama mais diversificada de vinhos chilenos, além do já tradicional *Cabernet Sauvignon e assemblages* desta uva. Exportações de *Pinot Noir* para os USA cresceram 23%, até outubro, Sauvignon Blanc 22% ao passo que *Carmenère e Syrah* cresceram 21% e 19%, respectivamente. Informou a revista *Decanter*.

Desce – Vinhos da Austrália

Os vinhos australianos vivenciam uma queda de consumo em casa e fora, com as exportações sofrendo o principal baque. *Stephen Strachan*, *CEO da Winemakers' Federation of Australia*, entende que a oferta abundante acarretou uma guerra de preços nos principais mercados, tornando os vinhos australianos um grande perdedor. No mercado interno, as importações de *Sauvignon Blanc* da Nova Zelândia causaram um certo estrago, com um salto de 52,3% no ano findo em 30 de novembro de 2008. Já as exportações sofreram queda de 11% em volume e colapso de 18% em valor. A demanda na Grã Bretanha, seu principal mercado, caiu 18,2%, enquanto que no segundo maior mercado, USA, a queda foi de 26,5%. A primeira queda em 15 anos. A fraca performance também se deve ao continuado avanço de outros países (bons) produtores, como Chile e Argentina. Assim noticiou o jornal britânico *Telegraph.*

ACONTECEU

Concursos na ABS-Rio

Yan Braz de Sousa Lima

A ABS-Rio realizou, no mês de janeiro, três concursos abertos para os sommeliers: Homologação - buscou-se , Novos Talentos e Regional 2009. Estas atividades enobrecem a profissão e mantêm os profissionais permanentemente atualizados com o mundo do vinho. Para o primeiro concurso – Homologação – buscou-se selecionar profissionais com conhecimento suficiente para ser certificado como Sommelier Profissional, recebendo da ABS diploma específico e um pin diferenciado. Candidataram-se 28 profissionais que foram submetidos a uma prova escrita classificatória, com corte em 70% de acertos. Foram seis os finalistas que no dia seguinte, submeteram-se às provas de degustação às cegas e serviço. Ao final, foram homologados Ezequias Silva de Almeida (Iate Clube), Igor Henrique Diniz Maia (Capoani Caffè – Curitiba), Roberto Lúcio de Assis (Cordato) e Robson da Silva Venâncio (Cipriani). A banca examinadora foi composta por onze jurados, sendo Danio Braga o presidente da mesa. No final de semana 23/24, seguindo os mesmos critérios de seleção, foi realizado o Concurso Novos Talentos (24 concorrentes) com a única diferença de não haver corte por nota na prova classificatória, sendo aprovados para as provas finais os cinco primeiros classificados. Neste concurso, profissionais já classificados em exames anteriores não puderam se inscrever. Foram vencedores Yan Braz de Souza Lima (Enoteca Fasano) em 1º lugar e Rodrigo Borges dos Santos Moura (Salitre) em 2º. Além de diversas premiações, o primeiro colocado recebeu o pin de Sommelier Profissional. A banca foi composta por nove jurados sob a presidência de Ricardo Farias. Finalmente, dias 30/31, o concurso que escolheu o melhor sommelier do Rio de Janeiro.Os critérios foram os mesmos do Concurso Novos Talentos, isto é, classificaram-se para a final, entre os 29 inscritos, os cinco melhores colocados na prova escrita, respectivamente: Ezequias Silva de Almeida (Iate Clube), Igor Henrique Diniz Maia (Capoani Caffè – Curitiba), Robson da Silva Venâncio (Cipriani), Rodrigo Borges dos Santos Moura (Salitre) e Yan Braz de Souza Lima (Enoteca Fasano). O resultado final colocou Yan em 1º lugar e Ezequias em 2º. Foram distribuídas premiações aos vencedores pela Vini Rio, sendo João Luiz Manso representado por Jaqueline Barroso; Vins de Provence, representada por Jeanne Marioton; Miolo, o grande incentivador e patrocinador dos vinhos dos três eventos, com uma garrafa de Lote 43 para cada finalista, a Universidade Candido Mendes, representada por Deise Novakoski, oferecendo uma bolsa no curso de pós-graduação Vinho e Cultura e a ABS do Rio, que ofereceu uma viagem didática à Serra Gaúcha. A banca examinadora foi composta por 12 jurados presidida por Danio Braga. Parabéns à ABS-Rio pelo incentivo aos profissionais, aos patrocinadores, organizadores e especialmente aos sommeliers concorrentes, que apresentaram um excelente nível de preparo.

Igor **Yan** **Ezequias** **Robson** **Rodrigo**

Agenda

ABS-RIO - SEDE FLAMENGO

MADEIRA, O VINHEDO FLUTUANTE
Dia 05 de março – 5ª feira

CURSO BÁSICO
Dias 09 ou 11 de março – 2ª ou 4ª feiras

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dias 09 ou 11 de março – 2ª ou 4ª feiras

CURSO VINHOS DO RHÔNE
Dias 10 e 17 de março - 3ªs feiras

ROSÉS – VINHOS PARA O VERÃO
Dia 19 de março - 5ª feira

CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO
Dia 25 de março – 4ª feira (à tarde)

CONFRATERNIZAÇÃO DOS SÓCIOS
Dia 27 de março - 6ª feira

ABS-RIO - SEDE BARRA

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dia 05 de março – 5ª feira

CURSO BÁSICO
Dia 10 de março – 3ª feira

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Abril

FLAMENGO: Dia 02: Sul da França – a grande novidade, com Euclides Penedo Borges – **Dia 6:** Curso para Profissionais Ciclo I – **Dia 07:** Curso para Profissionais Ciclo II – **Dias 07 e 14:** Curso Vinhos de Bordeaux, com Geraldo Alão – **Dia 16:** Grandes Vinhos – Portugal x Espanha, com Ricardo Farias – **Dia 30:** Palestra sobre Queijos, com Mestre Andre Guedes (Frialp). **BARRA – Dia 15:** Descubra os vinhos do Rhône, com Euclides Penedo Borges - **Dia 16:** Curso para Profissionais Ciclo I.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Sala 311 - CEP: 22210-903 - Rio / RJ
Tel/Fax: (0xx21) 2285-0497

ABS/RJ Barra da Tijuca
Av. Ayrton Senna, 3000 – Bloco 2 – Sala 210 – Via Parque Offces–Barra – Rio / RJ
CEP: 22775-904 – Tel/fax: (0xx21) 2421-9640 (a partir de 14hs)

Presidente: Euclides Penedo L. Borges
Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat
Diretor: João Fontes Neto
Diretor: Luiz Carlos Ferreira de Mattos
Diretor: Ricardo Augusto B. L. de Farias
Diretora: Trane Vieira Gambôa
Conselheiros: Ivanir José Tavares, José Valmir Pereira, Laert Spinelli, Ligia Maria Torres Peçanha, Luiz Marino Maquieira Nóvoa, Maria Helena Tauhata, Roberto Rodrigues

Home Page: http://www.abs-rio.com.br • E-mail: abs@abs-rio.com.br

Four Print Editora Ltda.
2516-2430 / 25164764