



Fim de Ano

Prezados associados da ABS Rio e leitores do nosso boletim ABS Notícias: aproximando-se o término do vigésimo sexto ano da existência de nossa associação podemos nos orgulhar novamente de um período de êxito e realizações. Nosso quadro social está estabilizado em torno de 1250 participantes dos quais aproximadamente 520 frequentam nossos 75 grupos de degustações, no Flamengo e na Barra. Contamos com um quadro docente que congrega 44 professores, monitores, além de palestrantes contratados para aulas especiais, num total de cinquenta pessoas. O número de nossas atividades chegou a 130 no ano, entre Flamengo, Barra e Niterói. Se considerarmos que boa parte delas foi realizada em mais de um dia, como os cursos de Harmonização, Vinhos Italianos, Espanhóis e Chile/Argentina etc, o número de encontros eleva-se para quase 200, isto é, dois a cada três dias!

Tivemos várias novidades, entre elas o primeiro Curso de Vinhos Suíços, degustações do tipo "Vai que é sopa", "Castas exóticas", "O lado doce da vida", a primeira viagem da ABS Rio ao Vale do São Francisco etc. Nossa participação no Festival Sud France no Hotel Sofitel foi decisiva para que a ABS Rio fosse distinguida com a medalha de honra de Limoux, que nos foi entregue pessoalmente pelo prefeito dessa cidade do Sul da França, De nossa viagem à França (Bourgogne e Rhône) constou, pela primeira vez, uma visita ao Jura, região do Vin Jaune e do Vin de Paille. E não deixamos de ir duas vezes à Serra Gaúcha, viagens sempre instrutivas e agradáveis.

A frequência às nossas atividades traz o importante número de 2.912 participantes, sendo que em novembro, chegamos ao Certificado de presença de número 23.362. Tiveram continuidade as degustações de novos produtos, promovidas por vinícolas, importadoras e distribuidoras e lançadas na quarta página deste boletim sob o título "Aconteceu". Foram 31 eventos que contaram com 572 participantes. Não faltaram eventos festivos como as Confraternizações, o encontro de Caxambu, a Festa da Primavera no Copa, a comemoração do Dia do Sommelier e do Dia Internacional da Mulher etc. A lista de restaurantes, hotéis, pousadas e distribuidoras de bebidas conveniados expandiu-se para 69 estabelecimentos. Foram realizados cursos para profissionais nos três ciclos. Na área administrativa tivemos o desenvolvimento na área de informática como emissão de boletos, certificados e controle de grupos de degustação, além da centralização em uma única sala de nossos estoques de vinhos, com dois funcionários exclusivos para essa atividade chave. Nossa expectativa é de que em 2010 a solicitação, compra, movimentação, estocagem e distribuição dos vinhos esteja normalizada, passada a fase de adaptação.

A realização de tantos e tão variados eventos e atividades, que a lista acima não esgota, deve-se à dedicação dos integrantes da administração e de seus colaboradores em geral. Renovo meus agradecimentos aos nossos associados por sua contínua presença e colaboração, às importadoras, distribuidoras e vinícolas que nos apoiaram, e ao corpo docente pelo apoio de sempre. Uma menção elogiosa e agradecida em particular aos nossos funcionários sempre dedicados e solícitos. E minha saudação aos senhores diretores pelo suporte, colaboração e estímulo que temos merecido.

No momento em que expresso meus votos de Boas Festas para todos, reafirmo nossa intenção de alcançar novas realizações para a ABS Rio em 2010, desejando um Ano Novo de sucesso, paz e alegria para seus associados.

Euclides Penedo Borges - Presidente

Pratos e Vinhos para o Verão

Ninguém precisa deixar de beber seu vinho por causa do calor. Mas, com a chegada do verão, a ordem é consumir brancos, rosados e tintos mais leves e refrescantes. Algumas sugestões de pratos e vinhos adequados para essa época estarão aqui, no dia 21 de janeiro, numa degustação dirigida por Celio Alzer. Veja as duplas: Tartar de salmão com abacate c/Chablis Vieilles Vignes 08, Alain Geoffroy; Salpicão de frango c/Dão Encruzado 08, Quinta dos Roques; Salada de arroz negro com frutos do mar c/Cherub Syrah rosé 08, Viña Montes; Carne cozida com tapenade c/Côtes de Provence rosé 06, Château Vannières; Caponata de berinjela c/Mandarossa Rosso di Sicilia 06, Settesoli; Noisettes de melão com gelatina de Vinho do Porto c/Porto Offley Ruby. Limitada a 30 pessoas, a degustação será no dia 21 de janeiro, 5ª feira, às 19h30. Valor: R\$ 88,00.

Cursos

Já estão programadas as datas para os cursos Básico e de Degustação de janeiro (Flamengo e Barra) e os Cursos para Profissionais para o ano de 2010:

Básico Flamengo – 04 ou 06 ou 07 de janeiro
 Básico Barra – 05 de janeiro
 Degustação Flamengo – 04 ou 06 de janeiro
 Degustação Barra – 07 de janeiro

Cursos para Profissionais

Ciclo III Flamengo – 01 de fevereiro
 Ciclo I – Flamengo – 05 de abril e 02 de agosto
 Ciclo II – Flamengo – 06 de abril e 03 de agosto
 Ciclo I – Barra – 20 de abril
 Ciclo I – Barra – 17 de agosto

Inscrições abertas na Secretaria. Vagas limitadas.

Degustação Vinhos da Alsácia

Com seu clima frio e ensolarado, um dos mais baixos índices pluviométricos do país, seus *terroirs* privilegiados, castas nobres cuidadosamente cultivadas, como a *Riesling*, *Gewürztraminer*, *Pinot Gris*, *Pinot Blanc* e *Muscat*, a Alsácia produz alguns dos mais ricos, saborosos e elegantes brancos da França. Aproveitando o calor intenso do verão, Geraldo Alão estará apresentando no dia 28 de janeiro, quinta-feira, uma seleção desses preciosos brancos:

Pinot Gris, Cuvée des Princes Abbés 2005 – Domaine de Schlumberger
Gewürztraminer Brand de Turkheim Grand Cru 2004 – Dopff au Moulin Burg « Nível » Premier Cru 2003 – Domaine Marcel Deiss
Riesling Grand Cru Schlossberg 2005 – Domaine Paul Blanck
Schoenenbourg Grand Cru 2002 – Domaine Marcel Deiss

No final, será servido o *Pinot Blanc 2006* – Domaine Paul Blanck. A degustação será às 19h30, e o preço R\$ 109,00. Não percam.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

167 – Duas variedades brancas e suas substâncias aromáticas

Euclides Penedo Borges

Boa parte dos vinhos brancos do mundo é varietal – isto é, de uma única variedade de uva - o que confere tipicidade à bebida, tornando-a facilmente identificável, como é o caso dos Riesling 100% e dos Sauvignon Blanc 100%.

A Riesling é a única uva branca não francesa de importância internacional. Cultivada na Alemanha e na Alsácia encontra-se também na Áustria e em vários países do Novo Mundo. Caracteriza-se por notas florais (tília) e frutadas (lima, maracujá, pêssego, compota de maçã). Cultivada em terrenos graníticos oferece um aroma mineral, com nuances de pedra de isqueiro ou de hidrocarbonetos (como querosene, quando se diz que o vinho está “pétrolant”).

Do ponto de vista químico, a nuance floral vem do surgimento, durante a vinificação da Riesling, do trienol cujo odor lembra a tília. O da compota de maçã é explicado pela damascenona, enquanto que o aroma de pêssego vem da decalactona, uma das cetonas formadas na fermentação alcoólica.

Já a Sauvignon Blanc, originária de Bordeaux, está presente como varietal no Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé) e acha-se espalhada pelo Novo Mundo, particularmente na Nova Zelândia, onde origina vinhos brancos de perfume exuberante.

O vinho dessa uva tem notas típicas de grapefruit e melão além dos aromas comuns aos vinhos brancos secos como abacaxi, maracujá, pêra e maçã verde. Em regiões frias, quando colhida de vinhas jovens ou de cachos pouco maduros, surge no vinho uma nuance de broto vegetal espremido, conhecido como pipi-de-chat, pois lembra o odor que os gatos domésticos deixam nas almofadas em que se acomodam.

Das substâncias aromáticas que surgem na fermentação da Sauvignon Blanc, o sulfanil-hexanol lembra o grapefruit. A nuance de abacaxi vem do butirato de etila, pêra e maçã são os odores dos acetatos de hexila e metila, respectivamente.

É a bioquímica a serviço do leque aromático do vinho, portanto, a nosso serviço.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Calendário 2010

No próximo boletim será divulgado em detalhes o Calendário da ABS Rio para o ano de 2010. São cerca de 150 eventos, entre cursos, degustações dirigidas, palestras, viagens no Brasil e ao exterior, concursos e outros eventos no mundo do vinho. Entre as novidades, primeira viagem didática à região vinícola da Serra de Santa Catarina, curso Aprofundado de Degustação de Vinhos, Vinho na Ópera, Comidas de Verão e inúmeras outras atividades inéditas. Aguardem o próximo Boletim.

Homologação Sommelier Profissional

Atenção Sommeliers: no dia 23 de janeiro de 2010 será realizada nova homologação de sommeliers profissionais. Como é de conhecimento geral, trata-se de um exame similar a um concurso, com uma prova escrita eliminatória e uma prova de degustação e serviço para os aprovados. Façam suas inscrições na Secretaria da ABS Rio.

Diretoria

DANUSIA BARBARA – GUIA 2010

No próximo dia 08 de dezembro, terça-feira, a partir das 19:30 horas, no SENAC da Rua Marquês de Abrantes 99, Danusia Barbara estará autografando mais um Guia de Restaurantes do Rio de Janeiro. Trata-se de leitura obrigatória para os frequentadores dos restaurantes do Rio e adjacências, onde poderão ser obtidas informações sobre mais de 700 restaurantes.



IMPrensa INTERNACIONAL LXXX

Edgar Rechtschaffen

Global Wine Tourism Award

Sob os auspícios da *Great Wine Capitals Global Network*, expoentes e lideranças do turismo de vinho de todo mundo reuniram-se em novembro, em *Bordeaux*, para a escolha da nova relação dos restaurantes de excelência. Os oito destinos eleitos foram, conforme noticiou *Wine.co.za* :

Chateau Pape Clément, nos arredores de Bordeaux, França, de propriedade de Bernard Magrez,
Weingut Hemmes, em Bingen Kempten, Alemanha, de propriedade de Frank Hemmes,
La Sosta del Gusto, nos arredores de Florença, Itália,
Bodegas Muga, nas montanhas Obarenes, Rioja, Espanha,
Quinta do Seixo, à margem esquerda do Douro, Portugal,
Clos Pegase, em Calistoga, Napa Valley, USA,
Algodon Wine Estates (alto luxo), em Mendoza, Argentina,
Rust en Vrede, em Stellenbosh, África do Sul

Encalhe de vinho fino

Um antigo adágio, conhecido na indústria do vinho, reza que em bons tempos, as pessoas bebem. Em maus tempos, bebem ainda mais. O criador deste adágio certamente não veio de *Napa Valley*. Com a economia em declínio, as vinícolas californianas só conseguem vender seus vinhos baratos. Os *Cabernets* de U\$ 50 e acima estão encalhados; as vendas para fora da Califórnia recuaram 50%. Noticiou o jornal *St. Helena Star, Napa Valley*.

World Best Champagnes

Em meados de novembro, sob patrocínio do magazine *Fine Champagne* – conceituada revista e única publicação internacional especializada em *Champagne*, ocorreu um rigoroso *blind tasting* envolvendo mais de 1.000 marcas de *champagne*. O processo seletivo foi muito rigoroso. As notas foram dadas na escala de 0 – 100 porém, se houvesse discrepância de mais de 4 pontos entre a avaliação dos juizes, o *champagne* era re-testado e re-avaliado. Eis o ranking (com algumas belas surpresas) dos *champagnes*:

1. Armand de Brignac Brut Gold – 96 pts
2. 2000 Dom Perignon - 95 pts
3. 1998 Mumm Cuvée R. Lalou – 94 pts
4. 2002 Roederer Cristal – 94 pts
5. 2000 Egerier de Pannier – 94 pts
6. 1998 Paul Roger Cuvée Sir Winston Churchill – 94 pts
7. 1998 Don Pérignon Rosé – 93 pts
8. 1999 Jacquart Blanc de Blancs - 93 pts
9. 2002 Roederer Cristal Rosé – 93 pts
10. NV Chartogne-Taillet Fiacre – 93 pts

Fonte: Fine Champagne

N.A: A fama dos champagnes rosés, usualmente de preços mais elevados, não parece refletida na classificação.

Bag-in-box wine

A *Constellation Europe*, subsidiária da homônima e maior empresa de vinho do mundo, lançou recentemente seu *Fresh Case pack*: embalagem com 2,25 l, equivalente a três garrafas de 75 dl, mas que ocupa 1/3 do volume ocupado pelas garrafas de vidro. Seu peso é 70% menor e, devido a um sistema *pull-down tap*, o vinho mantém-se fresco por até seis semanas. A empresa fabrica a nova embalagem em seu recém implantado centro de produção e distribuição de *Avonmouth, Bristol, GB*.



ACONTECEU

Jeanne Marioton faz palestra de capacitação profissional para sommeliers

A sommelière Jeanne Marioton, Consultora no Brasil para a Região da Provence, brindou os sommeliers com uma apresentação sobre os vinhos desta importante região vinícola francesa. Na ocasião foram degustados os vinhos Château Pourcieux rosé e Château Pourcieux tinto. Os vinhos foram gentilmente cedidos pela Importadora Cantu (Jaqueline Barroso – 8830-9380 / 3239-0322).

Iniciativas como estas, além de prestar um enorme serviço ao aprendizado de nossos profissionais, é também um importante veículo de divulgação dos vinhos para aqueles que, se já não respondem pela compra dos vinhos em seus restaurantes, fatalmente o farão num futuro próximo. Nossos agradecimentos e parabéns à Jeanne.

Novos Convênios

Dando prosseguimento ao aumento do número de estabelecimentos que oferecem vantagens aos sócios da ABS Rio, foram assinados os seguintes convênios:

- Restaurante Salitre – Barra da Tijuca
- Bistrô Fogo Carioca – Copacabana
- Wines and Roses – Rio Comprido
- Raffinée Gourmet - Flamengo

Acesse as atualizações em nosso site: www.abs-rio.com.br

Viagem à Serra Gaúcha

Entre os dias 12 e 15 de novembro, a ABS Rio realizou mais uma viagem didática à Serra Gaúcha. O grupo foi formado por 27 participantes (dois sommeliers), tendo sido visitadas as vinícolas Chandon, com excelente palestra de Philippe Mevel; Miolo Wine Group onde, além da visita técnica, foram degustados 16 vinhos da gama de produtos da empresa, incluindo o novo extra premium Sesmarias; Casa Valduga, onde a recepção ficou a cargo de João Valduga e a Vinícola Cordelier, que encerrou com chave de ouro o programa de visitas. Importante e instrutiva visita foi feita à tanoaria de Eugenio Mezacaza, onde foi presenciada a elaboração de uma barrica, incluindo a tosta da mesma. A destacar ainda a participação dos integrantes do grupo à Noite de Gala, tradicional festa realizada em Bento Gonçalves em comemoração aos vinhos premiados na avaliação da safra de 2009. Maravilhoso programa. Nossos agradecimentos às vinícolas pelas recepções propiciadas.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

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

Agenda

SEDE FLAMENGO

ALMOÇO DE CONFRATERNIZAÇÃO
FINAL DE ANO - LOCANDA
12 de dezembro (sábado)

CURSO BÁSICO
Dias 04 ou 05 ou 06 de janeiro
(2ª, 4ª ou 5ª feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dias 04 ou 06 de janeiro
(2ª ou 4ª feira)

COZINHA DE VERÃO
Dia 21 de janeiro (5ª feira)

DEGUSTAÇÃO VINHOS DA ALSÁCIA
Dia 28 de janeiro (5ª feira)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO
Dia 05 de janeiro (3ª feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dia 07 de janeiro (5ª feira)

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Janeiro

FLAMENGO: Dias 04 ou 06 ou 07 de janeiro – Curso Básico; Dias 04 ou 06 de janeiro – Curso Degustação; Dia 21 – Cozinha de Verão, com Celio Alzer; Dia 28 – Degustação Vinhos da Alsácia, com Geraldo Alão.
BARRA: Dia 05 – Curso Básico; Dia 07 – Curso Degustação.

Diretoria:
Presidente: Euclides Penedo L. Borges
Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat
Diretor: João Fontes Neto
Diretor-Adjunto Barra: Sergio João Galhardo
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
Benedito Eduardo de Campos Júnior
Luiz Marino Maquieira Nôvoa
Maria Helena Tauhata
Roberto Rodrigues