Associação Brasileira de Sommeliers
ABS
RIO

ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ • FEVEREIRO 2012 ANO XXI - Nº 246

Tiragem deste número: 2.700 exemplares

Curso de Vinhos Espanhóis

Nos dias 06 e 13 de março, 3ªs feiras, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões espanholas que, além da alta qualidade, apresentam preços sempre convidativos. Os vinhos:

Dia 06 de março
Cava 2008 - Bodegas Perez Baltà
Penedès – Indigena 2008 - Bodegas Perez Baltà
Navarra – Crianza 2008 - Bodegas Artazur
Jumilla –Monastrell Joven 2009 - Bodegas Juan Gil
Ribera de Guadiana – Palácio Quemado Reserva 2003 - Viñas de Alange
Rioja - Reserva 2006 - Bodegas Murua
Priorato – Prior (RP 91) 2005 - Bodegas Scala Dei

Dia 13 de março
Jerez de la Frontera – Jerez Fino Hidalgo NV - Bodegas Hidalgo
Somontano – La Miranda de Secastilla 2007 - Viñas del Vero
Toro – Reserva Familiar 2005 - Fincas Sobreño
Ribera del Duero – Crianza 2006 - Bodegas Montecastro
Alicante - Fondillón Gran Reserva NV - Salvador Poveda

Para o final, Rioja – Becquer Cosecha 2006. Preço, com apostila e os vinhos: R$ 249,00, podendo ser pago em duas vezes no cartão. Na ABS Flamengo. Limitado a 24 participantes.

Vinhos do Loire

Em torno do rio *Loire*, o mais longo e belo da França, encontra-se uma pitoresca região vinícola, produtora, principalmente, de belos brancos de *Sauvignon Blanc e Chenin Blanc*, além do simples, porém simpático, Muscadet, muito apreciado nos bistrôs de Paris, acompanhando saborosas ostras. Embora não sejam a grande vocação da região, seus tintos marcam presença com os *Cabernet Franc*, da Touraine e Anjou-Saumur, bem como dos *Pinot Noir*, de Sancerre. Além disso, a bela região do Loire foi palco de rica história da realeza francesa, escrita em seus inúmeros e majestosos castelos, construídos dos séculos XIV a XVI. No dia 01 de março, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo, Geraldo Alão de Queiroz estará conduzindo a degustação"*Vinhos do Loire*", focalizando essa interessante região vinícola francesa, quando serão apresentados os seguintes vinhos:

- Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie 2010 – Domaine Saupin
- Pouilly Fumé, La Moynerie 2008 – Thierry Redde
- Aquarelle Sancerre blanc 2008 – Pascal Jolivet
- Coteaux du Layon Carte d'Or 2009 – Domaine Baumard
- Vouvray, le Portail 2009 – Didier Champalou
- Quarts de Chaume 2006 – Domaine Baumard – WS=92 RP=96(96)

Durante a apresentação, acompanhando alguns dos vinhos, serão servidas ostras de Santa Catarina, queijo de cabra *Crotin de Chavignol*, produzido pela Fazenda Genève, patê de fígado de pato com *confiture d'oignon* e *pão de campagne*. Ao final, será servido o vinho Chinon, Les Granges 2010 - Bernard Baudry. O encontro será às 19h30 na ABS Flamengo. Preço: R$ 123,00. Não percam.

Riesling, a rainha das uvas brancas

A Riesling, entre as uvas brancas, é a mais sensível em exprimir as diferenças de solo e de clima dos lugares onde é plantada. Tal como a Pinot Noir, ela revela sutilezas. É uma casta de clima frio e, devido a sua vibrante acidez, permite diversos equilíbrios entre acidez e maciez. Ela pode produzir vinhos que vão dos secos até os doces. Francisco Brossard apresentará vinhos de regiões frias, como Central Otago na Nova Zelandia, Clare Valley na Austrália e Alsácia na França e em três regiões da Alemanha, Pfalz,Rheingau e Mosel, pois é o país que produz cerca de 60% da Riesling do mundo. Os vinhos:

Rippon Riesling 06 - Rippon Vineyard and Winery
The Florita 04 - Jim Barry
Shoenenbourg de Riquewhir Grand Cru 08 - Dopff au Moulin
Forster Perchstein Grand Cru Trocken 05 - Dr. Bürklin-Wolf
Kiedrich Grafenberg Kabinett Trocken 07 - Robert Weil

Para o final, Piesporter Goldtröpfchen Spätlese 07 - Grans-Fassian. Dia 29 de março, 5ª feira, às 19h30. Preço: R$ 149,00.

Os Campeões estão de volta

Em sua oitava temporada, os "Campeões do Custo x Benefício" entram em campo em março, para a primeira de três apresentações que acontecerão este ano. É uma degustação que traz cinco vinhos de ótima relação qualidade/preço, que estarão disponíveis para os associados da ABS Rio, durante o mês subsequente ao evento, por um preço muito especial. Anote os vinhos e os valores: branco siciliano Inzolia 09, Torre Solaria, de R$ 40,00 por R$ 28,00 (importadora DeVinum, Marcos Pestana – 7825-4595); branco português Quinta de Chocapalha 09, de R$ 53,70 por R$ 35,00 (Espírito do Vinho, Aníbal – 2286-8838); tinto argentino Armando Bonarda 09, de R$ 42,00 por R$ 37,78 (Vinci, Anna Bosso – 7814-9394 / 2236-5390); Yali Carmenère Reserva 10, chileno da Ventisquero, de R$ 42,09 por R$ 36,00 (FTP Wines, Rafael Moreira – 8423-5432 / 2233-3111); Grande Reserve Rocbère 09, tinto do sul da França, de R$ 31,60 por R$ 25,25 (importadora Barrinhas, Beth ou Viviane – 2131-0021). Conduzida por Celio Alzer, esta degustação acontece no dia 28 de março, 4ª feira, às 16 horas. Preço: R$ 56,00.

Um Brasileiro entre os Champagnes. Descubra o nacional! Barra

Roberto Rodrigues estará dirigindo, dia 12 de março, 2ª feira, na ABS-Barra, uma degustação, às cegas, de champagnes de diversos tipos junto com dois espumantes brasileiros. O objetivo é permitir a cada participante comparar o nível dos melhores espumantes brasileiros com diversos champagnes de forma a verificar, na prática, se o espumante nacional tem qualidade e também apreciar as sutis diferenças entre os champagnes apresentados. Os vinhos selecionados e o preço serão encaminhados por e-mail.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

193 – Novidades no Planalto Catarinense

Acaba de sair o excelente anuário "Vinhos do Brasil", publicado sob os auspícios do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) pela editora Baco Multimídia, dando um panorama atualizado do mercado brasileiro de vinhos e comprovando o grande momento por que passa o vinho nacional. Ainda que as reportagens e os artigos sejam todos de alto nível, com ótimas ilustrações, impressionou-me em particular a reportagem referente a Santa Catarina. Mostra em detalhes as instalações e atrações vinícolas desse estado, até a pouco inexistente no mapa enológico e agora o segundo maior produtor de vinhos do país.

O Vale do Rio do Peixe no meio-oeste catarinense concentra a maior parte dos vinhedos e responde por mais de dois terços da elaboração estadual de vinhos. Mas essa região, a exemplo do que acontece com a Serra Gaucha, tem em sua maioria videiras não viníferas (Niágara, Isabel, Bordô...) e vinhos simples de mesa o que a faz menos importante qualitativamente para quem vem de fora. A situação muda da água para o vinho nos chamados vinhedos de altitude, em São Joaquim , Caçador e Campos Novos.

Trata-se de novidade, realmente, pois os vinhos catarinenses de altitude, elaborados com uvas européias, começaram a ser implantados no fim dos anos 1990 e só chegaram ao mercado há sete anos.

Nesta segunda década do Século XXI já estão em funcionamento no planalto 18 vinícolas, com 150 rótulos de brancos, rosados, tintos e espumantes. Elas aproveitam-se de fatores favoráveis como a temperatura média de 12 graus, que propicia amadurecimento lento e gradual, e solos pobres com pedras e cascalhos, adequados para o cultivo da vitis vinifera.

Assim, o frio e as nevascas deixaram de ser a única atração turística do planalto catarinense, dando lugar também a visitas a vinícolas, com passeios pelos vinhedos e degustações de vinhos acompanhados de pratos típicos locais. Destacam-se em São Joaquim as instalações da Villa Francioni, com seu corretíssimo Chardonnay, a vinícola Quinta da Neve, a Villagio Bassetti , a Vinícola Suzin, a Quinta Santa Maria e assim por diante. Para o lado de Caçadores, na localidade de Água Doce, a Villagio Grando é parte de um gigantesco projeto agro-industrial da família Grando.

Que sejam todas bem-vindas, essas e as demais, ao mundo mágico dos vinhos.

DIA INTERNACIONAL DA MULHER

Como vem sendo habitual há vários anos, vamos homenagear as mulheres associadas da ABS Rio com um encontro de vinhos e comidinhas. O encontro, como sempre tem acontecido, será dirigido por Madeleine Patricio, que gentilmente cedeu os vinhos da Adega Alentejana e do Espírito do Vinho. As comidas vêm diretamente do Antiquarius. Programa imperdível, pela qualidade dos vinhos, das comidas, pelo esmero com que a Madeleine prepara a apresentação e, principalmente, pela alegria reinante. Inscreva-se logo, pois estamos limitando a 35 participantes. Dia 08 de março, 5ª feira, na ABS Flamengo, às 19h30. Preço: R$ 50,00.

VIAGEM À SERRA GAÚCHA

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir pessoalmente tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. O grupo sairá quinta-feira à tarde, dia 01 de março, com retorno na noite de domingo, dia 04. Serão visitadas cinco vinícolas e uma tanoaria, estando incluídas degustações técnicas e refeições. Estamos limitando a 20 participantes. Mais detalhes e programa completo da viagem na AL Turismo – tel: 2240-9413

CONCURSO REGIONAL DE SOMMELIERS

Nos próximos dias 23 e 24 de março será realizado, na ABS Flamengo, o Concurso Regional de Sommeliers, que escolherá o melhor sommelier do Rio de Janeiro. Na sexta-feira, dia 23, será realizada a prova escrita classificatória, às 10h00, sendo selecionados os cinco melhores para a prova prática, que se realizará no dia 24 de março, sábado, às 15h00. O campeão receberá o diploma e o pin de sommelier profissional. Faça sua inscrição, não sendo necessário nenhum pré-requisito.

BOLETIM PELA INTERNET

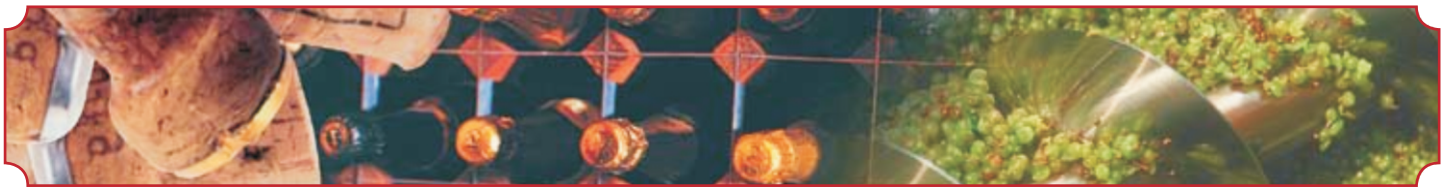
O Boletim que você recebe em papel na sua residência está disponível, pelo menos uma semana antes, no site da ABS Rio (www.abs-rio.com.br). Visando a minimização de custos, caso você não queira receber o boletim em papel, por favor, mande um e-mail para a ABS Rio (abs@abs-rio.com.br) para que seja suspenso o encaminhamento via correio.

UNION DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX

Pela primeira vez, a "Union des Grands Crus de Bordeaux" vem ao Brasil mostrar seus grandes vinhos. A grande safra de 2009 será apresentada no Rio, no hotel Sofitel, no próximo dia 08 de março, das 15 às 19h. Vão participar os melhores Châteaux de Pessac-Léognan, Graves, Saint Emilion, Pomerol, Listrac-en-Médoc, Moulis-en-Médoc, Haut-Médoc, Médoc, Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe, Sauternes e Barsac. O Brasil entrou de vez na paisagem mundial do vinho. Em 2012 também receberão a visita as cidades europeias de Paris, Londres, Genebra, Milão e Bruxelas. Nos EUA New York, Chicago, São Francisco, Los Angeles e Miami. A UGCB tem como membros as mais prestigiadas propriedades de Bordeaux: D'Yquem, Angélus, Cheval Blanc, Pape Clément, Mouton Rothschild, Pichon-Longueville e tantos outros que fazem a fama mundial dos vinhos de Bordeaux. Uma grande oportunidade para contato direto com grandes produtores e para descobrir ou rever os maiores vinhos de Bordeaux. O evento é aberto aos profissionais e alunos de sommelerie. As degustações paralelas durante a semana do evento serão uma atração à parte. Para se inscrever visite o Blog http://www.iblog.com.br/conexaofrancesa.php.

CURSOS DE APOIO DE FRANCÊS E INGLÊS

Exclusivamente para os nossos associados e visando estimular a prática e o aprimoramento da compreensão oral, bem como o melhor entendimento dos textos em francês e inglês sobre vinhos, a ABS Rio disponibiliza, para participação dos enófilos, em turmas de seis alunos. Os cursos são realizados nas dependências da ABS Flamengo, na parte da tarde, das 14h30 às 16h00. As inscrições encontram-se abertas pelo telefone 2285-0497.



ACONTECEU

Vinhos do Brasil – Nova revista de Marcelo Coppelo

Agradecemos o envio pelo amigo Marcelo Copello, da revista Vinhos do Brasil, da qual Marcelo é Diretor e Editor Chefe. Com esmerado acabamento e excelente conteúdo, a revista sem dúvida será consulta obrigatória para quem quiser se atualizar sobre a vitivinicultura nacional. Parabéns ao Marcelo por mais esta iniciativa.

Cattacini Vinhos

A Cattacini Vinhos Ltda é uma empresa que atua na comercialização de vinhos nacionais exclusivos, desenvolvidos segundo as suas próprias especificações junto às vinícolas brasileiras.. Hoje, sua marca está em três rótulos, que foram apresentados aos associados na ABS Flamengo, por seu sócio diretor Luiz Carlos Cattacini Gelli (9955-0224). Os vinhos degustados: Merlot Cattacini 2009, Peverella Cattacini 2011 e Cattacini Extra-Brut.

Wine Society – Apresentações nas ABS Flamengo e Barra

A Wine Society (Robert Phillips – 9672-3280) trouxe para os associados, uma degustação com os vinhos da Cooperativa Agrícola São Joaquim - Sanjo, com apresentação feita pelo seu enólogo, Marcos Vian. Foram degustados os vinhos Maestrale Brut Rose, Maestrale 2006, Maestrale Intregrus Chardonnay 2008, Nubio Tinto 2006, Nubio Rose 2008, Nubio Sauvignon Blanc 2010, Nobrese 2006, Nobrese Moscatel Espumante, Umriss Blaufränkisch 2008 e Schloss Weingut Hardegg Forticus Merlot 2005.

Agenda

SEDE FLAMENGO

CURSO BÁSICO
Dia 01 de março – 5ª feira

CURSO VINHOS ESPANHÓIS
Dias 06 e 13 de março – 3ªs feiras

DIA INTERNACIONAL DA MULHER
Dia 08 de março – 5ª feira

CURSO BÁSICO
Dias 26 ou 28 de março - 2ªs ou 4ªs feiras

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dias 26 ou 28 de março - 2ªs ou 4ªs feiras

CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO
Dia 28 de março – 4ª feira – à tarde

RIESLING, A RAINHA DAS UVAS BRANCAS
Dia 29 de março – 5ª feira

SEDE BARRA

UM BRASILEIRO ENTRE OS CHAMPAGNES
Dia 12 de março – 2ª feira

CURSO BÁSICO
Dia 27 de março – 3ªs feiras

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dia 29 de março – 5ªs feiras

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:

Benedito Eduardo de Campos Junior - Ensino
Euclides Penedo Borges – Viagens e Assessoria de Imprensa
Francisco Brossard Corrêa de Mello – Eventos e Convênios
Ivanir José Tavares – Jurídico
João Fontes Neto – Barra da Tijuca
José Paulo de Aguiar Gils – Ensino
Joseph Ryther Morgan Junior – Grupos de degustação
Laert Spinelli – Jurídico
Ligia Maria Torres Peçanha – Grupos de degustação
Luiz Castro Acatauassú Nunes - Financeiro
Marcos Lima – Profissionais
Paulo Marcio Jardim Decat – Degustações Técnicas
Roberto Rodrigues – Informática
Sergio João Galhardo – Barra da Tijuca

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 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

Four Print Editora Ltda.
2516-2430 / 25164764