



## A Pinot Noir nos Hemisférios Norte e Sul - Flamengo e Barra

Ainda que origine alguns dos melhores vinhos do mundo, incluindo o legendário Romanée Conti, a casta Pinot Noir dá lugar a controvérsias, particularmente pela dificuldade de se gostar logo de início de seus vinhos e pela necessidade de se acostumar aos seus atributos para finalmente tornar-se um aficionado radical dos mesmos. Nessa degustação deliciosa e instrutiva, o professor Euclides Penedo Borges vai mostrar peculiaridades da Pinot Noir nos dois hemisférios; uma ótima oportunidade para que você se delicie, julgue e se posicione. Os vinhos:

Montes Alpha Pinot Noir 09 - Viña Montes - Chile  
 Humberto Canale Gran Reserva Pinot Noir 08 - Humberto Canale - Argentina  
 Gold River Pinot Noir 06 - Gibbston Valley - Nova Zelândia  
 Pinot Noir Laurène 05 - Dom. Drouhin Oregon - Oregon, USA  
 Chambolle Musigny Premier Cru 05 - Pierre Gille - Borgonha  
 Jean Chauvenet Vosne Romanée 09 - Domaine Jean Chauvenet - Borgonha  
 Michel Juillot Côte Chalonnaise Pinot Noir 07 - Michel Juillot - Borgonha

Degustação inédita e imperdível. Dia 16 de abril, 2ª feira na Barra e dia 26 de abril, 5ª feira, no Flamengo, ambas às 19h30. O preço: R\$ 191,00

## Tapeando

Na Espanha, as tapas são tira-gostos e pequenas porções, que podem ser servidas frias ou quentes, antes das refeições, ou até mesmo substituí-las. Pois é essa tradição – que nos últimos anos vem se firmando também no Brasil – que será revivida no evento “Tapeando”, conduzido por Celio Alzer. Ante os quitutes e seus vinhos (todos espanhóis): Presunto cru e banderillas com molho tártaro c/Manzanilla La Gitana, da região de Jerez; escalivada e pinchos de polvo, lula e sardinha ao escabeche c/o branco El Perro Verde, de Rueda; Salada de bacalhau c/Conde de Valdemar Fermentado em Barricas; Trio das Arábias (pastas de grão-de-bico, berinjela e tapenade) e mix de cogumelos frescos salteados c/Gran Feudo Rosado; almôndegas ao molho de tomate com o tinto Peique Viñedos Viejos. A degustação será no dia 03 de abril, às 19h30, na ABS Flamengo, limitada a 30 pessoas. Valor: R\$ 102,00.

## Curso Chile e Argentina

Nos dias 10 e 17 de abril, terças-feiras, Fernando Miranda dirigirá o aguardado curso de vinhos do Chile e Argentina. É importante estar atualizado com detalhes da vitivinicultura destes dois países, que apresentam excelente custo benefício em seus vinhos. Eis os produtos a serem degustados:

1º Encontro – Chile – dia 10 de abril – 3ª feira  
 Amayna Chardonnay 2007 - Viña Garcés Silva  
 Singel Vineyard Sauvignon Blanc 2010 - Viña Leida  
 Pinot Noir Reserve Expression 2008 - Viña Villard  
 Equus Cabernet Sauvignon 2007 - Haras de Pirque  
 El Sueño Carmenère 2008 - Vinícola Geisse  
 Max Reserva Syrah 2007 - Errazuriz  
 Cabo de Hornos 2005 - Viña San Pedro

2º Encontro – Argentina – dia 17 de abril – 3ª feira  
 Crios Torrontés 2009 - Dominio de la Plata  
 Viognier 2011 - Escriuella Gascón  
 El Sueño Malbec 2008 - Vinícola Geisse  
 Ultra Cabernet Sauvignon 2007 - Bodegas Kaiken  
 Malbec Gran Reserva 2007 - Cava de los Andes  
 Malbec Gran Reserva 2006 - Bodegas Noemia  
 Sémillon Doux (gf 500ml) 2007 - Catena Zapata

Para o final, Cabernet Sauvignon Reserva 2003 - Bodegas Surazo. Será no Flamengo, às 19h30 e o preço R\$ 256,00. Se for pago na Secretaria, pode ser parcelado em duas vezes.

## Champagne e Chocolate

Roberto Rodrigues repete na tradicional degustação de espumantes a degustação de “Champagne e Chocolate”, onde você terá oportunidade de verificar as inusitadas combinações entre chocolates das melhores procedências com diversos tipos de champagne e espumantes. Será dia 19 de abril, 5ª feira, às 19h30, na sede do Flamengo. Os participantes degustarão chocolates belgas, portugueses, suíço e inglês. Até aí nada demais, mas são chocolates com lavanda, pimenta rosa, rosmarino, chili, flor de sal, menta e puro cacau (99%). Combinados com diversos tipos de champagne e espumantes. Serão degustados os seguintes chocolates:

- Noir au Chili (Alpha), Newtree (Bélgica)
- Noir au Thym (Alpha), Newtree (Bélgica)
- Noir a La Lavande (Trabquility), Newtree (Bélgica)
- Noir au Poivre Rose (Sexy), Newtree (Bélgica)
- Noir 99% Cacau, Lindt (Suíça)
- Plus Noir Flor de Sal, Jubileu (Portugal)
- After Eight, Nestle (Reino Unido).

Já de espumantes teremos:

- Champagne Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru;
- Champagne Henriot Blanc Saverain pur Chardonnay;
- Champagne Drappier Brut Nature Zéro Dosage;
- Champagne Moët & Chandon Demi Sec;
- Espumante Miolo Rosé Brut;
- Espumante Cave Geisse Terroir 1998.

Cada participante terá a oportunidade de verificar as melhores combinações e descobrirá que o chocolate e o champagne podem formar um par perfeito. Para o final teremos o Cave Geisse Nature com os tradicionais queijos e frios. Degustação limitada a apenas 14 participantes em vista da quantidade dos chocolates trazidos da Europa. Tudo isso por apenas R\$ 264,00, podendo ser pago em duas vezes no cartão.

## Azeite, o Alimento da Vida

Dando prosseguimento a palestras para os associados da ABS Rio, teremos a apresentação de Douglas Cezar Bartholomeu, um dos maiores especialistas em azeite do país que, além da parte teórica sobre oliveiras e elaboração do azeite, fará uma degustação dos seus diversos tipos. Encontro dos mais instrutivos e sempre muito bem avaliado pelos participantes. Custo: R\$ 79,00. Dia 12 de abril, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo.

## Um Brasileiro entre os Champagnes. Descubra o nacional! ABS Barra

Roberto Rodrigues dirigirá, dia 9 de abril, 2ª feira, na ABS Barra, esta aguardada atividade onde serão degustados às cegas 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 são:

- Champagne Drappier Brut Nature Zéro Dosage
- Champagne Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru
- Champagne Henriot Blanc Saverain pur Chardonnay
- Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune Brut
- Espumante Miolo Millésime Brut
- Cave Geisse Nature 2009.

Ao final as tradicionais comidinhas e o espumante Miolo Brut Rosé. Excelente degustação para apenas 14 pessoas. O horário será o de sempre: 19h30, na ABS-Barra ao preço de R\$215,00. As inscrições, abertas aos associados da ABS, podem ser feitas nas Secretarias da ABS Rio.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 194 – Vinhos franceses com nome de santo

Com sua tradição católica, a França denomina diversas de suas regiões vinícolas com nomes de santos que acabam sendo também nome de vinhos. São conhecidas pelo menos umas quinze delas. Eis aqui uma amostra.

**Saint-Aubin**, na Borgonha, é região de brancos da Chardonnay e tintos da Pinot Noir, em solos calcários com seixos, na comuna de Saint-Aubin. Brancos finos e elegantes em que a amêndoa e o mel se misturam a fragrâncias vegetais. Tintos agradáveis de médio corpo.

**Saint-Chinian**, no Languedoc, produz tintos e rosados de Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah e Mourvèdre. Encostas xistosas na parte norte, alta; terreno argilo-calcário na parte plana, mais baixa. Tintos violáceos, robustos, feitos pelo método tradicional; tintos mais simples e leves por maceração carbônica.

**Saint-Émilion**, em Bordeaux, margem direita, origina grandes tintos com predominância de Merlot coadjuvada por Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Malbec. São 8 comunas em torno da cidade medieval de Saint-Émilion onde se distinguem três terrenos: os de aluvião na margem do rio Dordogne, as encostas argilo-calcárias e o platô sobre um pedestal calcário que dá tipicidade à região. Inclui-se aí o Premier Grand Cru Classé Cheval Blanc.

**Saint-Estèphe**, no Médoc, tintos estupendos da margem esquerda do Gironde, terrenos argilo-calcários com cascalho. Entre eles o Cos d'Estournel e o Montrose, predominância de Cabernet Sauvignon, com ajuda de Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Vinhos grenás, encorpados, aromas condimentados, longevos, guarda de até 25 anos.

**Saint-Joseph**, no Rhône Norte, tintos de Syrah, brancos de Marsanne e Roussanne. Conhecidos como “vins de soleil” (vinhos de sol) devido à forte exposição solar das encostas. Os tintos são ternos, finamente estruturados, buquê de framboesa, cassis e violeta. Pouco longevos, guarda de até 6 anos. Brancos delicados, florais, atraentes.

**Saint-Véran**, no Maconnais, sul da Borgonha, no limite com o Beaujolais, com brancos da Chardonnay em terrenos argilo-calcários. Vinhos brancos ternos, frutados, para serem bebidos jovens a não mais de 10º. C, aromas florais com toques de avelãs.

Para não pecar por omissão, acrescento Saint-Amour (Beaujolais), Saint Georges (Saint Emilion), Saint-Julien (Médoc), Saint-Nicolas de Bourgueil (Loire), Saint-Péray (Rhône), Saint-Romain (Borgonha) e Saint-Saturnin (Languedoc), além de Sainte-Croix-du Mont (Bordeaux), sem esgotar a lista.

Vocês podem venerar qualquer um deles para chegar ao céu.

## CURSO PARA PROFISSIONAIS – CICLOS I e II Flamengo e Barra

As inscrições estão abertas a todos que trabalham comprovadamente em atividades relacionadas ao negócio do vinho. Para participar do Ciclo II o aluno deve obrigatoriamente ter cursado, com aproveitamento, o Ciclo I. Os cursos serão realizados sempre à tarde, no horário das 15h30 às 17h30.

Ciclo I – Flamengo – Início dia 16 de abril – 2ª feira – aulas às 2ªs e 4ªs feiras

Ciclo II – Flamengo – Início dia 17 de abril, 3ª feira – aulas às 3ªs e 5ªs feiras

Ciclo I – Barra – Início dia 03 de maio – 5ª feira – aulas às 3ªs e 5ªs feiras

Ciclo II – Barra – Início dia 02 de maio – 4ª feira – aulas às 2ªs e 4ªs feiras

Garçon, maitre, Barman e Cumin terão um desconto de 50%, os demais profissionais de restaurante e outros profissionais (supermercados, enotecas e etc.) 20%. Vagas limitadas.



## REUNIÃO DA APAS – ALIANZA PAN-AMERICANA DE SOMMELIERS



A ABS Brasil se fez representar por Ricardo Farias na reunião da APAS – Alianza Pan-Americana de Sommeliers, da qual Danio Braga é o Presidente, realizada no período de 27 a 29 de fevereiro, em Montreal, Canadá. Na ocasião, entre outros assuntos, foram acertados os detalhes para a realização do concurso Pan-Americano de Sommeliers, a ser realizado entre os dias 21 e 24 de outubro, na cidade de Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul. No concurso, cada país poderá apresentar dois candidatos. Os representantes brasileiros serão o primeiro e o segundo colocados no concurso nacional a ser realizado em junho próximo, provavelmente no Rio de Janeiro. Como atividades paralelas à reunião foram proporcionadas visitas a produtores de Ice Wine (Vin de Glace), elaborados com uvas colhidas em janeiro, numa temperatura entre 9°C e 12°C negativos. Também foi visitado um produtor de sidra, cuja colheita das maçãs segue a mesma sistemática das uvas (foto menor). A próxima reunião da APAS acontecerá na 2ª quinzena de outubro, em Buenos Aires, pouco antes da realização do concurso no Brasil.





## ACONTECEU

**Montsecano: Biodinâmica e terroir para a Pinot único na América do Sul** - A Zahil (Antonio Campos-9605-3457) trouxe para uma apresentação na ABS Flamengo Julio Donoso, fotógrafo internacionalmente reconhecido, que investiu em 2003 na compra de uma propriedade no Vale de Casablanca, para implantar seu projeto de fazer um vinho de alta gama e totalmente biodinâmico no Chile. A cepa escolhida foi a Pinot Noir, com a intenção de não fazer uma cópia do Velho Mundo, mas sim captar o terroir do Novo Mundo. Os vinhedos foram plantados em encostas graníticas a 300 metros de altitude, apenas a 10 quilômetros de distância do mar e em alta densidade (média de 7000 plantas por hectare, raramente visto no Chile). O clima fresco de Casablanca, em combinação com o solo granítico de Montsecano e o extremo cuidado com a vinificação, produziram os dois vinhos degustados: Refugio Montsecano Safra 2010; e Montsecano Pinot Noir 2009.

**Aromas e Sabores de terroir de alta densidade em Casablanca e Maipo** - A Viña Vistamar, foi fundada em 2005 e faz parte do Grupo de Empresas Juan Yarur, proprietário do Banco BCI e da Vinícola Morandé. Vistamar foi criada com a intenção de representar fielmente o terroir chileno e a essência do Novo Mundo. Com apresentação de Bernardita Cruz B., Gerente de Exportações para América Latina, foram degustados vinhos da linha Vistamar Sepia Reserva, respectivamente: Vistamar Sepia Reserva Sauvignon Blanc, Vistamar Sepia Reserva Malbec, Vistamar Sepia Reserva Cabernet Sauvignon e Vistamar Gran Reserva Cabernet/Syrah:

**Vinhos Portugueses na ABS Barra – Porto Mediterrâneo** José Castelo Branco, proprietário e enólogo chefe da vinícola Paço do Conde, apresentou toda a sua linha, incluindo uma degustação de azeite. Foram degustados os vinhos Vilares, Albarnoas branco e tinto, Paço do Conde Branco, Rosé e tinto, Paço do Conde Colheita Seleccionada, Paço do Conde Reserva e o Azeite Extra Virgem Paço do Conde. Os vinhos e o azeite podem ser encontrados na Porto Mediterrâneo (Ivan Barros - 9958-8265).

### 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

## Agenda

### SEDE FLAMENGO

#### CURSO BÁSICO

Dias 26 ou 28 de março - 2ª ou 4ª 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

#### CURSO PARA PROFISSIONAIS

Ciclo I - 16 de abril - 2ªs e 4ªs feiras  
Ciclo II - 17 de abril - 3ªs e 5ªs feiras

#### TAPEANDO

Dia 03 de abril - 4ª feira

#### CURSO CHILE E ARGENTINA

Dias 10 e 17 de abril - 3ªs feiras

#### PALESTRA DE AZEITE

Dia 12 de abril - 5ª feira

#### CHAMPAGNE E CHOCOLATE

Dia 19 de abril - 5ª feira

#### A PINOT NOIR NOS HEMISFÉRIOS NORTE E SUL

Dia 26 de abril - 5ª feira

### SEDE BARRA

#### CURSO BÁSICO

Dia 27 de março - 3ªs feiras

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 29 de março - 5ªs feiras

#### UM BRASILEIRO ENTRE OS CHAMPAGNES

Dia 09 de abril - 2ª feira

#### A PINOT NOIR NOS HEMISFÉRIOS NORTE E SUL

Dia 16 de abril - 2ª feira

#### CURSO PARA PROFISSIONAIS

Ciclo II - 02 de maio - 2ªs e 4ªs feiras  
Ciclo I - 03 de maio - 3ªs e 5ªs feiras

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