



A LINHA DE ATAQUE DA TOSCANA: Vernaccia, Chianti, Brunello, Vin Santo – ABS BARRA

A Toscana é a oitava maior região produtora de vinhos da Itália mas seu percentual de DOC's - 40% do total – é bem acima da média do país, expressando o nível de qualidade dessa linda região turística. Seis de seus vinhos são classificados como DOCG, o máximo. Nessa maravilhosa degustação, o professor Euclides Penedo Borges apresentará o que se considera de melhor na Toscana, o branco Vernaccia, tintos de Montepulciano, do Chianti e de Montalcino e um supertosciano além do Vin Santo para fechar. Uma grande pedida e uma ótima oportunidade. Os vinhos:

Vernaccia de San Gimignano Casanuova DOCG 09 - Fontaleoni
Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi 05 - Avignonesi
Chianti Classico Riserva Castellare di Castellina 04 - Castellare di Castellina
Supertosciano Grattamacco Bolgheri Superiore 02 - Grattamacco
Brunello di Montalcino Andrea Costanti 03 - Andrea Costanti
Vin Santo Badia a Coltibuono meia garrafa 03 - Badia a Coltibuono

Para o final um Chianti Colli Senesi 07 - Castello di Farnetella. Limitado a 14 participantes. Dia: 14 de maio, 2ª feira, às 19h30, na ABS Barra. Preço: R\$ 208,00. Pode ser pago em duas vezes no cartão.

Primitivo e Zinfandel: as duas faces de uma grande casta

A Primitivo italiana e a Zinfandel norte-americana são originárias de uma mesma variedade, a Crljenak Kastelansk, da Dalmácia. Mas como se aclimataram em suas regiões de adoção, a Puglia e a Califórnia? Existe alguma semelhança entre elas? É o que veremos na degustação que Celio Alzer apresenta no dia 29 de maio, na ABS Flamengo, com os seguintes vinhos:

Prima Mano 06
Primitivo "7 Ceppo" Salento Rosso 08, Cosimo Taurino
Primitivo di Manduria "Sessantani" 08, Vini Farnese
Lytton Springs Zinfandel 07, Ridge
Old Vine Zinfandel 07, Seghesio

Para o final, o Masseria Trajone Primitivo di Manduria. Dia 29 de maio, 3ª feira, às 19h30. Valor: R\$ 116,00.

Palestra sobre Café

Após o sucesso desta palestra nos Cursos para Profissionais, a ABS Rio resolveu disponibilizar para seus associados, a oportunidade de conhecer um pouco desta bebida e degustar alguns exemplares. A palestra será ministrada pelo barista Emilio Rodrigues, que nos trará algumas espécies para degustação. ABS Flamengo, dia 31 de maio, 5ª feira, às 19h30. Preço: R\$ 73,00..

Curso de Vinhos Italianos

A Itália impressiona pela diversidade e originalidade de seus vinhos, produzidos com variedades de uvas que só existem naquele país. É essa grande riqueza que Celio Alzer vai mostrar nos dias 08, 15 e 22 de maio, com a degustação de quatorze vinhos e o apoio de uma apostila de mais de sessenta páginas, sobre as características de cada região demarcada italiana. Estes são os vinhos:

08.05.2012 – Norte:
 . Ronc di Zorz Friulano 09, Livon (Friuli)
 . Lagrein 08, Franz Haas (Alto Adige)
 . Barbera d'Alba Gallina 08, La Spinetta (Piemonte)
 . Amarone Clássico 03, Tommaso Bussola (Veneto)
 . Verduzzo 06, Ronchi di Manzano – doce (Friuli)

15.05.2012 – Centro:
 . Chianti Classico 08, Querciabella (Toscana)
 . Montepulciano d'Abruzzo San Calisto 05, Valle Reale (Abruzzo)
 . Sagrantino di Montefalco "Chiusa Del Pannone" 04, Antonelli San Marco (Umbria)
 . Brancaia Il Blu 05 (supertosciano)

22.05.2012 – Sul:
 . Cometa Bianco 08, Planeta (Sicilia)
 . Basilisco Aglianico Del Vulture 06 (Basilicata)
 . Radici Taurasi Riserva 05, Mastroberardino (Campania)
 . Korem Isoli dei Nuraghi 06, Argiolas (Sardenha)

Para o final, o Vitiano Rosso 09, da região do Lazio. Na ABS Flamengo, dias 08, 15 e 22 de maio, às 19h30. Valor: R\$314,00.

Vinhos da Nova Zelândia

A Nova Zelândia é a região vitivinífera mais isolada do mundo, constituída por um conjunto de ilhas situado a cerca de 1.600km da já tão distante Austrália. Com uma produção não muito expressiva quantitativamente, a qualidade de seus vinhos, em um curto espaço de tempo, lhe valeu um merecido destaque no cenário mundial. Sua história vitivinícola de qualidade é bem-recente, uma vez que a elaboração de vinhos, a partir de vitis viníferas em larga escala, só iniciou em 1970. No entanto, já nos anos 80, através de seus Sauvignons Blancs e Chardonnays, começou a ter merecido reconhecimento internacional. No dia 03 de maio, 5ª feira, Geraldo Alão estará conduzindo uma degustação com interessantes vinhos dessa bela e longínqua região vinícola, acompanhados por quitutes como "Mexilhões a meia concha com molho especial" e "Rillettes de porco em pão de Campagne". Vejam a seleção de vinhos que será apresentada:

- Grove Mill Marlborough Sauvignon Blanc 2010 - sc
 - Hunter's Sauvignon Blanc 2010 - sc - Marlborough
 - Neudorf Moutere Chardonnay 2010 - sc - Nelson
 - Ata Rangí Pinot Noir 2010 - Martinborough
 - Trinity Hill Gimblet Gravels The Gimblet 2007 - Hawke's Bay

Para o final, o Trinity Hill Shiraz 2007 – Hawke's Bay. O encontro será às 19h30 na ABS Flamengo e o preço R\$221,00. Não percam.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

194 – Protegendo o Vinho Brasileiro

Nesta série de artigos que venho assinando desde 1995 e que se aproxima de seu número 200 tenho tido o cuidado de dedicar um em cada oito para o vinho do meu país. Assim, dos 195 publicados anteriormente, 23 trataram de assuntos voltados para a viticultura brasileira. Meu carinho pelo vinho nacional evidenciou-se também no meu livro “110 curiosidades sobre o mundo dos vinhos” (Mauad Editora, 2006, segunda edição, 130 páginas,). Isso tem raízes não somente no sentimento de pátria mas também no fato de que acompanho pessoalmente há mais de vinte anos o progresso da viticultura da Serra Gaúcha onde estive pela primeira vez em 1990. Posso dizer que é algo extraordinário.

É com tais credenciais e como incentivador reconhecido da melhoria da qualidade de nossos vinhos que faço as observações a seguir, surgidas a partir da notícia de que, a título de proteção do vinho brasileiro, haveria um aumento significativo na taxação dos vinhos importados. Parece-me um retrocesso.

Creio que em termos de qualidade, os vinhos brasileiros dividem-se em espumantes, qualidade superior e vinhos populares. Os espumantes nacionais estão entre os melhores do mercado e a Serra Gaúcha já é a Champagne das Américas. Sem qualquer proteção eles garantiram um mercado ascendente no Brasil por sua qualidade, pela apresentação esmerada, pelos preços competitivos. Estão auto-protégidos; os produtores disputam posição entre si, o que é sadio.

Para incentivar o setor de vinhos tranquilos de alta qualidade – e já temos vários – uma redução na carga tributária incidente aliada a melhorias logísticas seria conveniente e incentivador. O problema que os envolve é de falta de competitividade nos preços, possivelmente por questões de custo e dos impostos incidentes e também por competirem - em igualdade de preços - com produtores de países consagrados no mundo do vinho. Ainda assim alguns deles têm se colocado no mercado internacional o que é muito melhor do que inibir importações.

Para o setor de vinhos populares, a promoção da melhoria de qualidade na produção – castas europeias, espaldeiras, escolha adequada de terroir para cada variedade, atualização tecnológica, educação enológica, volumes que diluam custos fixos... – inclusive por meio de incentivos governamentais se for o caso. Tais iniciativas do lado positivo, algo mais demoradas, é verdade, mas seguras, surtiriam efeitos positivos e definitivos e não contraproducentes ou apenas esporádicos como certamente seria a simples elevação de impostos sobre os produtos importados.

VIII ENCONTRO DO HOTEL SERRA VERDE

De 4 e 6 de maio de 2012 (sexta a domingo) será realizado VIII Encontro de Enófilos no Hotel Serraverde. Venha degustar ótimos vinhos e o prazer de estar no melhor hotel das Terras Altas da Mantiqueira. Amigos, vinhos e um clima de montanha esperam por você.

No sábado: Palestra e Degustação "DUERO X DOURO: UM RIO, DOIS PAÍSES, DIVERSOS VINHOS" com vinhos da Ribeira del Douro (Espanha) e do Douro e Porto (Portugal). Após uma viagem a Portugal e Espanha, Roberto Rodrigues apresentará uma palestra acompanhada de uma degustação imperdível. E, porque não, experimentar uma harmonização com alguns dos vinhos? Enfim, uma boa surpresa lhe aguarda... saúde!

Vinhos: Comenge Verdejo (Comenge) - Ribera del Duero, Urban Oak Ribera (O. Fournier) - Ribera del Duero Quinta da Pacheca tinto (Quinta da Pacheca) – Douro, Celeste (Miguel Torres) - Ribera del Duero, Duorum Reserva Douro (Duorum) – Douro, Fonseca Siroco Branco Seco nv (Fonseca) – Porto, Caldas Douro (Alves de Sousa) – Douro, Terra Prima Reserva Orgânica nv (Fonseca) – Porto.

Após a degustação, Jantar Dançante com animado conjunto.
Single desde R\$ 940,00 / Duplo desde R\$ 1.045,00 (as duas pessoas)

Nos preços acima estão incluídas duas noites de hospedagem com café da manhã, Cocktail da Serra (sexta), Jantar (sexta), um Passeio (3 opções), Feijoada (sábado), Degustação "Duero X Douro", Jantar Dançante (Sábado), Almoço Mineiro (domingo). **Reservas e informações: Hotel Serraverde (35)3364-1900 ou reservas@serraverde.com.br**



DEGUSTAÇÃO DE SAQUÊ NA ABS RIO

Associação Brasileira de Sommeliers - ABS Rio e o Consulado Geral do Japão no Rio de Janeiro, com o apoio do Restaurante Tenkai, apresentaram uma palestra inédita sobre saquê, ministrada pelo especialista japonês, Sr. Hitoshi Utsunomiya. Além de valiosas informações sobre a história, métodos de elaboração e características dos diversos tipos de saquê, foram degustados, após detalhadas explicações sobre cada exemplar, os saquês Ginjoshu “Oka”, Junmai Dai Ginjo “Ume no Yado”, Junmaishu “Senchu Hassaku”, Junmaishu “Ryujin”, Honjozo “Urakasumi”, Nigorizake “Rihaku”, Shochu “Iichiko”, Imojochu “Kaido”, Choya Umeshu Kishu (licor), Zuisen (Awamori), todos harmonizados com comidas típicas. Estas foram apresentadas pelo restaurante Ten Kai (Cesar Hasky – 7823-2432), excelente no paladar e com um serviço esmerado. A se destacar as presença da Consul Hotomi Sekiguchi, responsável pela organização do evento e do Consul Geral Masaru Watanabe.

VIII CONCURSO REGIONAL DE SOMMELIERS DO RIO DE JANEIRO

Após a prova teórica realizada na sexta-feira, quando 22 candidatos responderam às 49 questões (veja no site da ABS Rio a íntegra da prova), foram classificados os cinco melhores colocados para a prova de degustação e serviço realizada no sábado, na sede da ABS no Flamengo. Foram eles: Elvis Baltar de Oliveira (Alameda), Julio Cesar Oliveira (Adegão Português-Barra), Ramon Rodrigo Justino (Garcia e Rodrigues Barra), Rodrigo Borges dos Santos Moura (Salitre) e Thiago Roberto Augusto dos Santos.



Diante de um júri formado por nove professores, sendo um profissional e um jornalista, os candidatos degustaram às cegas três vinhos e fizeram o serviço de um casal de convivas, onde fizeram a abertura e serviço de um espumante, harmonização de seis pratos, decantação de um vinho tinto, além de

responderem a três perguntas dos convivas e corrigirem uma carta de vinhos que apresentava dez erros. Ao final de renhida disputa, sagrou-se campeão Ramon Rodrigo Justino (Garcia e Rodrigues Barra) sagrando-se vice-campeão Rodrigo Borges dos Santos Moura (Salitre). Nossos agradecimentos a Anibal Patrício (Espírito do Vinho – tel. 2286-8838) e Marcos Lima (Grand Cru – tel: 9996-7695) pelos presentes oferecidos aos cinco finalistas. Na foto, da esquerda para a direita: Julio Cesar, Rodrigo (vice-campeão), Ramon (Campeão), Elvis e Thiago.



ACONTECEU

Champagne Michel Lorient – Importadora Europa - A Europa Importadora (Giorgio Pompili – 8055-8000) apresentou a degustação de dois champagnes da Michel Lorient, empresa fundada por Leopold Lorient (1867-1939), que sempre se destacou como um enólogo meticuloso e moderno.. Em 1931, já dirigida por Germain Lorient, filho de Leopold, elaborou as suas primeiras 300 garrafas de Champagne. Hoje a vinícola é dirigida por Martine e Michel Lorient. Suas vinhas estão plantadas em um terreno de sete hectares onde crescem as variedades Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay. A apresentação ficou a dos proprietários. Os champagnes degustados: Champagne Michel Lorient Réserve Brut Blanc de Noirs e Champagne Michel Lorient Rosé Brut

Porto Mediterrâneo – Vinhos diversos - A Porto Mediterrâneo (Ivan de Barros Moura - 9958-8265) propiciou para os associados degustação de brancos e rosés, respectivamente: Argentina - Pietro Marini Torrontés 2010 e Lariviere Yturbe Chardonnay Partida Limitada 2009; Chile - Antuco Sauvignon Blanc Reserva 2010; Portugal - Herdade Paço do Conde Rosé 2008 e Lagar de Darei Branco Grande Escolha 2009, Espanha - Murua Blanco Fermentado em Barrica 2007 e França - Domaine Du Vignaret Rosé 2009.

Dia Internacional da Mulher – Para homenagear as associadas da ABS Rio no seu dia, foi realizado encontro festivo, com vinhos e comidinhas. Como de hábito há vários anos, o evento foi dirigido por Madeleine Patrício, muito bem organizado, muita alegria, onde foram degustados Azeite Lagares do Cerrado – Quinta do Cerrado – Dão/Portugal, Bossa nº 3 Brut Rosé – Cave Hermann – Sta. Catarina/Brasil, Margarida branco 2009 – Monte dos Cabaços – Alentejo/Portugal, Graça rose 2007 – Casa Santana Ramalho – Alentejo/Portugal, Marquesa de Aloma tinto 2008 – Quinta da Aloma – Tejo/Portugal e Burmester Extra-Dry – Burmester – Douro/Portugal. Para acompanhar, canapé patê de atum com pimenta vermelha, canapé sardinha em azeite extra-virgem, açorda de bacalhau, arroz de tomates com pastéis de bacalhau e toucinho do céu. Nossos agradecimentos à Madeleine e aos patrocinadores Adega Alentejana (2529-8114/vinhos portugueses + patê + sardinha), Antiquarius (acorda + arroz tomates/pastéis bacalhau), Decanter (espumante) e Chef Evangelina Spinelli (toucinho do céu), além do apoiador Espírito do Vinho (2286-8838).

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

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

VINHOS DA NOVA ZELÂNDIA
Dia 03 de maio – 5ª feira

CURSO VINHOS ITALIANOS
Dias 08, 15 e 22 de maio – 3ªs feiras

**PRIMITIVO E ZINFANDEL, AS DUAS FACES
DE UMA GRANDE UVA**
Dia 29 de maio – 3ª feira

PALESTRA CAFÉ
Dia 31 de maio – 5ª feira

SEDE BARRA

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

A LINHA DE ATAQUE DA TOSCANA
Dia 14 de maio – 2ª feira

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