



Viagem à África do Sul

Mais uma viagem didática da ABS Rio será realizada em junho. Destino: África do Sul. Os vinhos da África do Sul, que foram sucesso até o final do século XIX, pouco a pouco vêm retomando seu lugar de destaque entre os produtores mundiais, movimento iniciado após o término do apartheid. Será uma viagem curta, de 07 a 17 de junho. Neste período visitaremos os aspectos turísticos da cidade do Cabo, teremos um roteiro nas mais significativas vinícolas do país e iremos ao complexo de Sun City. Vagas limitadas. Inscrições e informações mais detalhadas com AL Turismo – 2240-9413 – alturismo@alturismo.com.br

Esquerdistas versus Direitistas de Bordeaux

Quando se trata de tintos de Bordeaux, as opiniões dividem-se entre os que preferem os provenientes da margem direita (Pomerol, St. Emilion), macios e refinados com predominância de Merlot, e os que se inclinam pela margem esquerda, mais condimentados e robustos, com a predominância de Cabernet Sauvignon. Em ambos os casos, vinhos muito longevos, sofisticados, de alta categoria. Nessa degustação dirigida por Euclides Penedo Borges, os aficionados terão excelente oportunidade de afirmar ou rever suas posições como esquerdistas ou direitoistas. Os vinhos:

La Fleur de Bouard 2006 - Lalande de Pomerol
Quinault L'Enclos 2006 - Saint Emilion
Petit Village 2006 - Pomerol
Malartic Lagravière Rouge 2006 - Pèssac-Loignan
Clos du Marquis 2006 - Saint Julien
Château du Tertre 2005 - Margaux

Para o final: Château La Closerie de Fourtet 2007 - Saint Emilion. Degustação inédita e imperdível. Dia 28 de junho - 5ª feira - às 19h30. Preço: R\$ 306,00. Limitado a 28 participantes.

Vai, que é sopa!

Começou a refrescar, e aí está uma boa hora para experimentar uma dupla não tão usual, mas que funciona muito bem: sopas e vinhos. Você pode conferir na degustação “Vai, que é Sopa!”, conduzida por Celio Alzer, no dia 26 de junho, 3ª feira, às 19h30. Anote a seleção: Creme de tomate com hortelã (Canon Du Marechal Blanc 09, Domaine Cazes – Languedoc-Roussillon, França); Creme de macaxeira com alho poró (La Linda Viognier 10, Luigi Bosca – Mendoza, Argentina); Sopa de frutos do mar (Poacher's Blend 07, St. Hallett – Barossa, Austrália); Sopa de cogumelos mistos (De Casta Rosé 10, Torres – Penedés, Espanha); Minestrone (Chianti Colli Senesi 08, Cesani – Toscana, Itália). Este evento é limitado a 30 pessoas. Valor: R\$ 98,00.

Palestra sobre Queijos

Dando prosseguimento às palestras complementares para os associados da ABS Rio teremos a apresentação de André Guedes, Mestre Queijeiro da FRIALP. Venha conhecer como se elaboram os principais tipos de queijos. Na ocasião, degustação harmonizada com alguns queijos. Encontro dos mais instrutivos e que vem acrescentar importante e fundamental conhecimento para os apreciadores de queijos e vinhos. No Flamengo, dia 05 de junho (3ª feira) e na Barra, dia 04 de junho (2ª feira), sempre às 19h30. Preço: R\$ 82,00.

Curso Vinhos da Borgonha

Em virtude da viagem da ABS Rio à África do Sul, o Curso de Vinhos da Borgonha, a ser apresentado por Ricardo Farias, inicialmente marcado para os dias 12 e 19 de junho, foi adiado para os dias 09 e 16 de outubro (3ªs feiras).



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

196 – Vinhos de Sobremesa da Espanha

Ainda que mais conhecida por seus vinhos secos, como os finos de Jerez ou os tintos da Rioja, a Espanha tem uma tradição gloriosa no que diz respeito a vinhos doces. Quinze denominações de origem espanhola os elaboram. Entre elas, apenas Montilla-Morilles no sul e Navarra no norte não são mediterrâneas.

São conhecidos os “vinhos de montanha” malaguenhos (Moscatel de Málaga), o Alicante doce, o Jerez Pedro Ximenez bem como os menos citados Banyalbufar de Mallorca e o Tostadillo de Rivadavia.

Diferentemente dos botritizados de Sauternes e de Tokaji, de climas frescos, a maior parte dos vinhos de sobremesa da Espanha vêm da orla mediterrânea, ensolarada e quente, com vocação natural para a supermaturação das uvas – Moscatel, Malvasia, Monastrell, Garnacha Blanca... – feitos com técnicas ancestrais, inclusive a passificação em esteiras ao ar livre.

O exemplo extremo vem da Andaluzia: o Jerez Pedro Ximenez, da uva de mesmo nome, denso, com teores de açúcar residual que chegam (!!!) a meio quilo por litro. Evidentemente, não é para diabéticos nem para candidatos a tal.

A única denominação espanhola dedicada especificamente a vinhos doces é Málaga, onde impera a Moscatel passificada, originando os vinhos de sobremesa deliciosos.

Já o Alicante doce – conhecido localmente como “fondillón” - é elaborado com a Monastrell supermadura, usando leveduras autóctones e envelhecendo por dez anos, ou na mesma barrica ou pelo processo de solera.

Longe de tentar esgotar o tema, não nos esqueçamos, de que a Catalunha elabora vinhos de sobremesa a partir da Garnacha Blanca em Tarragona, Penedès e Montsant e que em Sitges (lê-se “sírres”), uma bela localidade marítima de Tarragona, a uva histórica é a Malvasia, com seu caráter fortemente aromático.

Uma curiosidade a mais: segundo a revista Spain Gourmet Tour, uma fonte confiável, distribuída pela “Oficina Económica y Comercial de Espanha”, a Malvasia de Sitges é a mesma Malvasia de Lípari, da Sardenha e da Croácia. Vivendo e aprendendo.

II CURSO DE FORMAÇÃO VINHOS DO LANGUEDOC

II Curso de Especialização Vinhos do Languedoc, sob os auspícios da Comissão Interprofissional dos Vinhos do Languedoc (CIVL). O curso será ministrado por Rogério Rebouças, em três encontros, nos dias 06, 11 e 13 de junho, das 15h30 às 17h30. Os aprovados receberão diploma do CIVL, como especialistas nos vinhos do Languedoc. Seguem os tópicos que serão abordados:

- 1 - Apresentação geral do vinhedo com localização, clima, geologia e apresentação das castas autorizadas.
- 2 – Métodos de vinificação utilizados para brancos, tintos, rosados, espumantes e fortificados.
- 3 – A nova nomenclatura Européia: AOP e IGP
- 4 – A produção de vinhos no Languedoc
- 5 - A nova hierarquia dos AOCs do Languedoc e sua segmentação
- 6 – As denominações e seu posicionamento.
- 7 – Características da produção, castas e o terroir de cada uma das denominações
- 8 – Harmonização dos vinhos do Languedoc: as melhores opções
- 9 – História e Evolução do vinhedo do Languedoc: 28 séculos de história

Material didático:

Apostila com todas as aulas do curso em português e dois pequenos vídeos.

Manual oficial Sud de France do vinhedo dos AOC do Languedoc e Roussillon em português.

Por e-mail, mandaremos os vinhos a serem degustados. Preço: R\$ 320,00 sendo que profissionais têm um desconto de 30%.



VIAGEM DA ABS RIO AO LANGUEDOC, CORSEGA E PROVENCE

Tendo como motivo principal a participação no Toques & Clochers, evento realizado em Limoux, a ABS Rio organizou mais uma viagem didática às regiões vinícolas, incluindo, além do Languedoc, a Corsega e a Provence. Para o evento, o grupo ficou hospedado em Carcassone, impressionante cidade medieval. Na região, visitamos as vinícolas Domaine de L'Oustal Blanc (terroir La Livinière) onde fomos recebidos pelos proprietários, casal Isabel e Claude Fonquerle. Alguns de seus vinhos levam nomes ligados à música clássica, como o Giocoso, o Maestoso e o Prima Donna. A outra vinícola visitada foi a Château la Grave, pertencente ao empresário francês Jean François Orosquette. Em ambas foram degustados vinhos bastante interessantes. O evento Toques & Clochers teve a duração de dois dias. No primeiro dia, que aconteceu na cidade de Antugnac, foi realizada a tradicional parada, com os viticultores locais desfilando pelas ruas da cidade, muita degustação de vinhos, comidas etc. No dia seguinte, pela manhã, na sede da Sieur d'Arques, importante produtor e patrocinador do evento, foi realizada a degustação dos vinhos que seriam leiloados na parte da tarde. Foram cerca de quarenta amostras apresentadas, em média, em três barricas separadas. Estas barricas é que iriam compor os lotes a serem leiloados. Após o almoço, que contou com a presença de, entre outras personalidades, da Baronesa Philippine de Rothschild, iniciou-se o leilão, que teve algumas barricas arrematadas por brasileiros. À noite, o esperado jantar de gala. Este ano, sua elaboração foi conduzida por Roberta Sudbrack, Roland Villar e Claude Troigros e vinhos harmonizados por Dionísio Chaves. Dispensável dizer da maravilha do jantar. Nossa viagem



prosseguiu na Corsega, onde foram visitadas as vinícolas Clos Capitoro, de propriedade da família Bianchetti, e Comte Peraldi. A Corsega foi uma grata surpresa, com seus vinhos diferenciados e muito adequados à culinária local. Na parte cultural, a destacar as referências a Napoleão Bonaparte, cuja casa de nascimento foi visitada pelo grupo. Não podemos deixar de mencionar a beleza natural da ilha de Corsega. Finalmente, o grupo se deslocou para a Provence, onde ficamos hospedados em Nice. Visitamos o Château de Crémat, em Bellet, uma das menores vinícolas da França, construída em um local histórico, que lembra ainda a invasão romana. A vinícola localiza-se num castelo de propriedade do empresário holandês Cornelis Kamerbeck. Foi efetivamente uma excelente viagem. Agora, estamos arrumando as malas para a África do Sul, para onde iremos no dia 07 de junho.



ACONTECEU

Produtores da DOC Friuli Isonzo apresentam seus vinhos na ABS Flamengo – Com excelente palestra o Terroir da DOC Friuli Isonzo, apresentada por Pierpaolo Penco - Diretor Geral do Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Isonzo, foram degustados os vinhos Sgubin Renzo: Pinot Grigio 2010, Drius Mauro: Friulano 2010, Tenuta Villanova: Malvasia "Saccoline" 2010, Ronco del Gelso: Malvasia "Vigna della Permuta" 2011, Masut da Rive: Sauvignon 2010 e Lorenzon - I Feudi di Romans: Pinot Nero 2010. A apreciação dos vinhos esteve a cargo da sommelière Ada Regina Freire, da Câmara de Comércio do Friuli. Excelente noite, enriquecida pelas seguras apresentações.

Vinícola Don Abel - Com apresentação de Sergio Luiz de Bastiani (donabel@donabel.com.br), Diretor Gerente da Don Abel, fundada em 2005 e localizada na Serra Gaúcha, na cidade de Casca, a 90 km de Bento Gonçalves, foram degustados os vinhos: Cabernet Sauvignon 2005, Merlot Reserva 2006, Tannat Reserva 2008 e Gran Reserva 2005.

Porto Mediterrâneo, ABS Flamengo e ABS Barra - A Porto Mediterrâneo (Ivan Barros – 9958-8265) apresentou uma degustação com a intenção de questionar os associados presentes, quanto ao conhecimento de "Castas x Países". Foram apresentados oito vinhos, entre Espumante, Brancos e Tintos, informando: Castas, % Alcoól, Estágio em Barricas, Safra e algumas observações adicionais, solicitando, em troca, a identificação do país de origem e a região. Os vinhos foram exemplares das castas Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional, Marselan e Moscato Bianco. Um excelente exercício para os participantes.

Adega Alentejana - Passeio Enológico por Portugal - No Windsor Plaza Copacabana Hotel, 21 produtores se reuniram para degustações exclusivas com 96 vinhos, oito azeites e quatro cervejas. Os produtores presentes: - Adega de Barcelos, Quinta do Ortigão, Vértice, Quinta da Chocapalha, Quinta da Alorna, Adega de Borba, Casa Agrícola Santana Ramalho, Cortes de Cima, Cartuxa, Tapada do Fidalgo, Monte dos Cabaços, Tiago Cabaço Wines, Monte do Pintor, Herdade do Mouchão, Paulo Laureano, Roquevale, Burmester e Cerveja Bock. Os produtos podem ser adquiridos na loja Espírito do Vinho, Rua Voluntários da Pátria, 446, box 2 – Humaitá - Tels: 2286-8838 / 2535-0070) com Aníbal Patrício.

Apollonio e Velenosi – Casa do Vinho - André Martini e Luiza Martini - proprietários da Casa do Vinho, de Belo Horizonte (31 3286-7891) – trouxeram para o Rio de Janeiro um encontro com dois produtores italianos de alta qualidade: Apollonio e Velenosi. Os vinhos Apollonio foram apresentados pelo seu proprietário, Marcelo Apollonio: Apollonio Divoto Riserva Doc 2001, Apollonio Terragnolo Primitivo Salento 2004 e Apollonio Valle Cupa 2003. Os vinhos da Veloni foram apresentados pela proprietária, Angela Velenosi e Andrea Bianco, Gerente de Exportações: Velenosi Réve 2009, Velenosi Brecciarolo Rosso Piceno Superiore DOC, Velenosi Brecciarolo Gold Rosso Piceno Superiore DOC e Velenosi Roggio Del Filare Rosso Piceno Superiore DOC 2004.

Chateau Brasil – com duas apresentações conduzidas por Ozeias Ferreira (21 9241-2499) foram degustados os vinhos - Espumante Asti Toso, Espumante Prosecco Tosti DOC, Dogajolo Bianco IGT 2010, Dogajolo Rosso IGT 2009 e Rosso Di Montepulciano DOC – 2009. E dos produtores Pierlant e Aegerter, foram degustados os vinhos Pierlant Brut, Pierlant Brut Rosé, Aegerter Chablis Les Opales, Aegerter Les Enfants Pinot e Aegerter Mâcon Rouge.

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 23 ou 28 de maio – 2^{as} ou 4^{as} feiras

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 23 ou 28 de maio – 2^{as} ou 4^{as} feiras

PRIMITIVO E ZINFANDEL, AS DUAS FACES DE UMA GRANDE UVA

Dia 29 de maio – 3^a feira

PALESTRA CAFÉ

Dia 31 de maio – 5^a feira

PALESTRA SOBRE QUEIJOS

Dia 05 de junho – 3^a feira

ESQUERDISTAS X DIREITISTAS DE BORDEAUX

Dia 28 de junho – 5^a feira

VAI QUE É SOPA

Dia 26 de junho – 3^a feira

SEDE BARRA

A LINHA DE ATAQUE DA TOSCANA

Dia 14 de maio – 2^a feira

CURSO BÁSICO

Dia 29 de maio – 3^{as} feiras

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 24 de maio – 5^{as} feiras

PALESTRA SOBRE QUEIJOS

Dia 04 de junho – 2^a 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