Associação Brasileira de Sommeliers
ABS
RIO

ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ • Junho 2012 ANO XXI - Nº 250

Tiragem deste número: 2.000 exemplares

Curso de Férias

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará entre os dias 16 a 27 de julho, no Flamengo e de 23.07 a 03.08, na Barra, um Curso de Férias. Serão dez encontros (incluímos mais duas aulas para tornar o curso absolutamente completo), de 2ª a 6ª feira e está direcionado principalmente aos que, muitas vezes, não podem dispor de 14 semanas para a realização dos cursos básicos e de degustação. Também para nossos antigos sócios e ex-sócios que queiram fazer uma reciclagem esta é a oportunidade. O conteúdo do curso está disponível no nosso site e será enviado pela nossa mala direta. O horário: 19:15 às 21:45 horas. O preço: R$ 840,00 mais R$ 20,00 de taxa de inscrição, podendo ser pago em até três vezes (um cheque a vista mais duas vezes no cartão). Vagas limitadas. Importante: o preço para associados em dia com a trimestralidade e que queiram se reciclar é de R$630,00.

Vinhos do Sudoeste da França

Os vinhos do Sudoeste da França, sem contar com a mesma fama de Bordeaux, região vizinha, são menos conhecidos da maioria dos consumidores brasileiros, que normalmente voltam sua preferência para tintos e brancos de outras regiões mais presentes no comércio local. No entanto, é curioso notar que, em um passado longínquo, seus vinhos já foram historicamente superiores aos de Bordeaux. Atualmente, o Sudoeste da França vem atraindo mais atenção, pois, a partir da década de 1980, um seleto grupo de produtores de Cahors, Madiran, Gaillac, Jurançon e outras denominações locais passaram a utilizar a melhor tecnologia vinícola para elaborar, com suas castas nativas, algumas delas raras, vinhos mais elegantes, sem perder sua personalidade. Portanto, vale a pena conhecê-los melhor, inclusive por oferecerem preços mais acessíveis, se comparados à boa qualidade que apresentam. No dia 05 de julho, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo, Geraldo Alão de Queiroz estará conduzindo esta interessante degustação. Os vinhos apresentados serão:

- Gros Manseng/Sauvignon VdP Côtes de Gascogne 2010
- Les Jardins de Boucassé Pacherenc du Vic Bilh Sec 2008 – Alain Brumont
- Château de Haute-Serre Malbec 2006 – Georges Vigouroux - Cahors
- Château Montus Cuvée Prestige 2002 – Alain Brumont - Madiran
- Château Ramon 2008 - Regis Castaing - Monbasillac - Périgord

Ao final, será servido o vinho Été Bergerac 2005 - Château Les Hauts de Caillevel – Bergerac. Acompanhando um dos vinhos, serão servidos patê de fígado de pato com confiture d'oignon e pão de campagne e queijo de massa azul. Preço: R$ 173,00. Não percam.

Danio Braga faz sua degustação anual na ABS Rio

Danio Braga fará sua degustação anual no Hotel Novo Mundo no próximo dia 24 de julho. O tema deste ano não poderia ser mais atraente: Novo Mundo x Velho Mundo – Potência x Elegância. E vejam os vinhos:

Caymus Cabernet Sauvginon Special Selection 2004 - Caymus
Nicolas Catena Zapata 2007 - Catena Zapata
The Armagh Shiraz - Jim Barry
Barolo Falletto di Serralunga d'Alba 2003
Valbuena 5º Año Reserva 2003 - Vega Sicilia
Casa Ferreirinha Reserva Especial 2003

Limitado a 36 participantes. Hotel Novo Mundo, Salão Ouro, às 19h30. Preço: R$ 440,00.

Como Receber com Queijos e Vinhos

Duas das maiores estrelas da enogastronomia – o queijo e o vinho – vão se encontrar neste curso, ministrado por Celio Alzer, nos próximos dias 10 e 17 de julho. Na primeira aula, serão apresentadas as diversas famílias de queijos, sua origem, história e características. Queijos de cabra, Emmental, Manchego, Grana Padano e Bleu de Bresse serão degustados com os vinhos mais apropriados. No segundo encontro, todas as informações necessárias para montar uma recepção de queijos e vinhos: os produtos mais adequados, quantidades necessárias, cuidados na compra e na apresentação. O curso tem o apoio de uma apostila com todos os temas abordados. O horário é 19h30 na ABS Flamengo e o preço, R$ 177,00. São apenas 30 vagas.

Shiraz: Destaques desta Extraordinária Casta

Esta magnífica uva adaptou-se muito bem em inúmeras regiões vinícolas, tanto do velho quanto do novo mundo, chegando a produzir vinhos marcantes em diversos países. Ao completar nove anos apresentando os melhores vinhos elaborados com esta casta, Roberto Rodrigues fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade e grande destaque enfatizando as diversas procedências, são verdadeiros "Top Syrah". Os vinhos serão degustados às cegas. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série.
Como destaque será degustado o extraordinário Grange, considerado por muitos o melhor Syrah do mundo. Vejam a seleção completa:

- Grange 1995, Penfolds (Austrália);
- Syrah "24" 2007, de Quinta do Monte d'Oiro (Portugal);
- The Chocolate Block 2006 de Boekenhoutskloof (África do Sul);
- Sallier de la Tour Syrah 2009, de Sallier de la Tour / Tasca de Almerita (Itália, Sicilia);
- Pangea 2008, de Ventisqueiro (Chile);
- Luca Syrah 2009, de Luca Catena (Argentina);
- Gayda Syrah 2009, de Domaine Gayda (França, Languedoc).

Essa degustação será no dia 19 de julho, quinta-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. O preço: R$ 308,00. Evento limitado a 14 pessoas.

Campeões do Custo x Benefício

No próximo dia 25 de julho, quarta-feira, na ABS Flamengo, Celio Alzer apresenta mais uma edição deste evento, que traz para os associados ótimas sugestões de vinhos do dia a dia, por preços diferenciados. Anote o time que vai entrar em campo: o branco argentino da Lurton, Corte Friulano 10, de R$ 38,30 por R$ 33,30 (importadora Barrinhas – Viviane ou Beth, tel.: 2131-0021); o português Loios branco 10, de João Portugal Ramos, de R$ 32,00 por R$ 22,40 (Casa Flora, Abel – tel.: 2226-3905); Robertson Pinotage 10, da África do Sul, de R$ 37,00 por R$ 33,50 (Vinci – Anna Bosso, tel.: 7814-9394 / 2236-5390); Santa Digna Cabernet Sauvignon, da chilena Torres, de R$ 43,00 por R$ 33,00 (DeVinum – Marcos Pestana, tel.: 7825-4595); La Croix Beaucourt Bordeaux Supérieur 09, por R$ 28,50 (Supermercados Zona Sul). Os preços especiais para os associados são válidos por um mês, a partir da data da degustação. Atenção, porque este evento é à tarde, às 16 horas. Valor: R$ 56,00.

Palestra Cachaça – Barra

Venha conhecer mais sobre a nossa genuína bebida: a cachaça. Grazielle Cristina Silva Pinto abordará os temas sobre a história, colheita da cana e moagem, fermentação, destilação e envelhecimento. Para ilustrar, degustação de cachaças representativos das diversas regiões produtoras. Dia 09 de julho, 2ª feira, às 19h30, ABS Barra. Preço: R$ 68,00.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

197 – No Leste Europeu, novas fronteiras vinícolas

Há cinqüenta anos os críticos especializados usufruíam da descoberta dos vinhos do Novo Mundo, agradavelmente surpresos com o que vinha da Califórnia, do Chile e da Austrália, em seguida da Nova Zelândia, da África do Sul, da Argentina e assim por diante. Parece que agora, nesta segunda década do século XXI, algo semelhante acontece com os vinhos do leste da Europa, com uma diferença: fala-se mais em um renascimento do que de uma descoberta já que se trata de países de longa tradição vinícola, interrompida no Século XX por razões políticas e pelo comunismo. Três deles se destacam: Hungria, Romênia e Bulgária.

A Hungria é certamente o país com maior potencial, com sua importante produção de vinhos brancos em 22 denominações de origem. Algo picantes, eles combinam com a cozinha local rica em páprica e condimentos. Entre os tintos, uma minoria, destaca-se o Bikavér (Sangue de Touro) bem conhecido dos europeus no após guerra e agora recuperando posição com produtores independentes como Tibor Gal, de Eger. Isso sem esquecer o Tokaji, licoroso húngaro que nunca perdeu a importância mesmo na era comunista.

Outra potência vinícola é a Romênia; o fato de ser um tanto desconhecida é surpreendente já que possui a quinta maior área de cultivo de uvas da Europa. Com sua vinicultura inovadora ela pode oferecer tintos Premium por um terço do preço de um francês equivalente. Uma tradição romena é a elaboração de vinhos doces como o Grasa de Cotnari, incluído entre os melhores vinhos de sobremesa do mundo, ainda que pouco conhecido. Outro é o Ausbruch, usualmente servido com uma panqueca local – Kaiserscharm - do tempo do Império Austro Húngaro. A firma inglesa Halewood reconheceu o potencial romeno e instalou-se ali para elaborar, com sucesso, tintos de Cabernet, Merlot e Pinot Noir sob a marca Prahova Valley. Outra curiosidade é o "Lacrima lui Ovidiu" da costa do Mar Negro, da localidade onde o poeta Ovídio viveu exilado.

O terceiro país em importância é a Bulgária, terra dos ancestrais de nossa presidente. Os vinhedos estão ali presentes há 3.000 anos com uvas regionais como Mavrud e Melnik. Mas foi nos anos 1970 que os búlgaros tiveram reconhecimento fora das fronteiras através do Suhindol Cabernet Sauvignon, barato, muito bem elaborado e atingindo padrão internacional de qualidade.

Merecem citação outros países como a República Tcheca, a Eslováquia, a Eslovênia e a Croácia. Por falta de espaço, ficam para outra oportunidade mais adiante.

17º ENCONTRO DE CAXAMBU

Reserve o final de semana de 17 a 19 de agosto pois está confirmado o 17º Encontro de Caxambu, este ano com visitas a São Lourenço e Cruzília. Façam suas inscrições. No próximo boletim detalhes deste tradicional encontro.

CURSO WINE BUSINESS: O NEGÓCIO DO VINHO (FGV e ABS RIO)

As importações brasileiras e o comércio mundial de vinhos crescem a cada ano, aumentando ainda mais a importância do setor e gerando uma enorme demanda por profissionais e empreendedores capacitados para atuar na distribuição, comercialização e divulgação dos negócios do vinho. Além disso, o público consumidor também vem se tornando cada vez mais exigente, aumentando a necessidade de informação, oferta de bons produtos e de um competente trabalho de marketing e vendas.

Para preencher esta lacuna, a FGV, em parceria com a ABS-Rio, está lançando o curso "Wine Business: O Negócio do Vinho", que visa aprofundar seus conhecimentos sobre o tema, abordando desde a história evolutiva do vinho, seus diferentes tipos e estilos, até as mais novas técnicas de produção, distribuição, comercialização, entre outros.

O programa terá a duração de 92 horas, abordando os seguintes temas:

- Uma Síntese da História do Vinho
- A Construção do Vinho e sua Interpretação
- O Mundo do Vinho na Atualidade
- Enogastronomia, Serviço do Vinho e Saúde
- Gestão e Estratégia nos Negócios do Vinho
- Distribuição, Vendas e Comunicação
- Palestras

Informações mais detalhadas e inscrições diretamente com a FGV (fgv.br/fgvempresarial). Associados da ABS-Rio em dia com a trimestralidade terão 10% (dez por cento) de desconto no curso.

Início das Aulas: 2 de julho de 2012. Local: FGV Botafogo: segundas-feiras, das 18h30 às 22h
Informações: fgv.br/fgvempresarial

CURSO DE HARMONIZAÇÃO

A harmonização entre vinho e comida não ficou imune aos efeitos da "globalização". Isto porque, tanto a culinária como o vinho, libertaram-se de suas bases domésticas, viajaram e se misturaram. As simples regras aplicáveis à combinação de vinho e comida, que funcionavam otimamente no passado, quando o mapa culinário possuía fronteiras bem definidas e o universo do vinho era bem mais limitado, mostram-se insuficientes para os enófilos e gastrônomos da atualidade. A ABS Rio disponibilizará aos seus associados, a partir do dia 06 de julho (6ª feira) e nas quatro sextas-feiras seguintes, o seu Curso de Harmonização, que, além de aulas com harmonização dirigida, abordará as mudanças ocorridas neste novo mundo sem fronteiras. Serão seis encontros, cinco na ABS Rio (com aulas teóricas, e três jantares harmonizados) e um jantar de encerramento (opcional) em renomado restaurante no dia 07 de agosto (3ª feira). Preço, incluindo as aulas, material didático, os três jantares harmonizados e os vinhos: R$ 720,00 pagos em três vezes (cheque à vista + cheque pré-datado ou cheque à vista + duas parcelas no cartão). Vagas limitadas a 25 participantes. Seguem o cardápio e os vinhos:

1º jantar harmonizado (3ª aula):

Escabeche de peixe com vinagrette de aceto balsâmico
Galantine de robalo com molho de maracujá
Escalopinho de salmão com mousseline de espinafres (quente)
Queijo, Sitio do moinho 1/2 cura, com uvas
Tartelette de morango

Cremant de Loire Carte Turquoise – Baumard - França
Vermentino Costamolino 2009 – Argiolas - Itália
Piccadilly Chardonnay 2006 – Grosset - Austrália
Chinon Marc Brédif rose - Marc Brédif - França
Moscato D'Asti Biancospino – Spinetta - Itália

2º jantar harmonizado (4ª aula):

Salada de filé de aves com rúcula selvagem
Ballotine de filé de peru com molho de abacate
Coq au vin de Malbec com batatas torneadas (quente)
Queijo camembert com maçã verde
Tortinha de chocolate brownie

Pouilly Fuissé Domaine Eloy 2008 - Domaine Eloy - França
Etna Rosato 2008 - Terre Nere - Itália
Givry Premier Cru Clos de Grand Vignes 2008 - Laurent Parize - França
Angelica Zapata Malbec 2007 – Catena - Argentina
Banyuls Grand Cru – Étoile - França

3º jantar harmonizado (5ª aula):

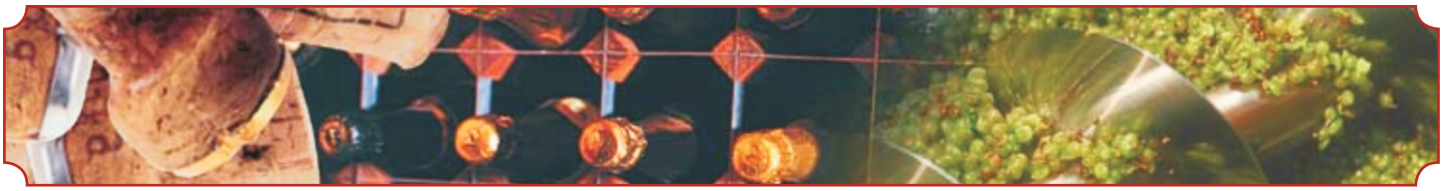
Roastbeef com salada russa
Filé de javali com molho de vinho Cabernet Sauvignon
Costela de boi assada com batatas calabresas (quente)
Queijo gorgonzola com pera
Figo assado com molho de mel e passas

Mas Donis Rosado 2007 - Celler de Capçanes - Espanha
Vinhas Velhas Luis Pato 2007 tinto - Luis Pato - Portugal
Chateau Jean Voisin 2002 - Xavier Chassagnoux - França
Chateau Grand Marsalet 2005 - Jean Pierre Nadal - França

O restaurante do jantar de encerramento (opcional) está sendo cuidadosamente selecionado.

DECANTER WINE SHOW 2012

No próximo dia 25 de junho, de 16 às 22h, no Othon Palace Hotel, será realizado o Decanter Wine Show 2012, com degustação de vinhos dos principais produtores representados pela importadora. O custo do ingresso é de R$ 250,00, mas os sócios da ABS Rio pagarão R$ 220,00. E o melhor: em compras acima de R$ 1.000,00 o valor do convite será revertido para abater o valor das compras. Os ingressos podem ser retirados no Espírito do Vinho (Anibal-2286-8838).



ACONTECEU

Entronização na Confraria do Cava – em cerimônia realizada no hotel Windsor, o presidente da ABS Rio, Ricardo Farias, foi entronizado como Confrade de Mérito na Confraria do Cava. Ao todo foram entronizados dez personalidades do mundo do vinho, além do prefeito do Rio de Janeiro, Eduardo Paes, como Confrade de Honra. A solenidade foi presidida por Pere Bonet , presidente da confraria. Seguiu-se um jantar no mesmo local. Nossas congratulações aos organizadores do evento, que transcorreu de forma impecável.

Importadora In Vino - Com apresentação de Eric Ittah (3823-0533), representante da importadora In Vino, foi apresentado um passeio pela França, com degustação dos vinhos Château de Fontenay - Le Sauvignon 2008, Domaine de Fontenay - Touraine, Château Haut-Lamouthe Rouge 2010 - Bergerac AOC, Château Nozières 2009 - Cahors AOC, Cuvée du Vatican 2010, Vignoble Diffonty - Côtes du Rhône Villages AOC

Tasca d'Almerita - Fundada em 1830 e hoje dirigida pela oitava geração, a Tasca d'Almerita é uma das casas mais tradicionais da Itália, proprietária de cinco vinhedos na Sicília, num total de quase 600 hectares. Alguns de seus vinhos mais importantes foram apresentados na ABS Flamengo por seu representante no Brasil, Nicola Massa, acompanhado pelo jornalista Alexandre Lallas. Foram degustados os vinhos Nozze d'Oro 2009 (branco), Regaleali Bianco 2010 (branco), Sallier de la Tour Syrah 2009 (tinto), Regaleali Rosso 2009 (tinto), Rosso del Conte 2005 (tinto) e Malvasia Capofaro 2009 (sobremesa)

Degustação de Grappas – Zahil Importadora – com apresentação do diretor geral da Poli Grappa Destilaria, Sr. Alberto Carbonare, acompanhado do Diretor Técnico da Zahil Importadora Sr. Bernardo Silveira, aconteceu uma degustação inédita de grappas, quando foram apreciadas as grappas Bassano Museum Classica, Sarpa di Poli, Amorosa di Settembre e Sassicaia

Vinhos Verdes – com patrocínio da Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos Verdes aconteceu um circuito de palestras, acompanhado de um curso de degustação sobre os Vinhos Verdes. No Rio de Janeiro as palestras foram realizadas nas ABS Flamengo e Barra apresentadas por Euclides Penedo Borges e num hotel de Niteroi apresentada por Luiz Carlos Mattos.

Agenda

SEDE FLAMENGO

VAI QUE É SOPA
Dia 26 de junho – 3ª feira

ESQUERDISTAS X DIREITISTAS DE BORDEAUX
Dia 28 de junho – 5ª feira

VINHOS DO SUDOESTE DA FRANÇA
Dia 05 de julho - 5ª feira

CURSO DE HARMONIZAÇÃO
Dia 06 de julho – 6ªs feiras

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS
Dia 10 e 17 de julho – 3ªs feiras

CURSO DE FÉRIAS
Dia 16 de julho

TOPS SYRAH/SHIRAZ
Dia 19 de julho – 5ª feira

DEGUSTAÇÃO DANIO BRAGA
Dia 24 de julho – 3ª feira

CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO
Dia 25 de julho – 4ª feira

A TEMPRANILLO NA ESPANHA E OUTRAS REGIÕES
Dia 31 de julho – 3ª feira

SEDE BARRA

PALESTRA SOBRE CACHAÇA
Dia 09 de julho

CURSO DE FÉRIAS
Dia 23 de julho

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