



## XVII Encontro de Caxambu

Na página 3 você encontrará os detalhes da esperada viagem da ABS Rio a Caxambu. De 17 a 19 de agosto. Se está em dúvida, pergunte a quem já foi!

## Primeiro Curso de Vinhos da Grécia

Com uma tradição milenar na elaboração de vinhos, somente agora a Grécia passou a ter posição de destaque internacional, tanto pelo aperfeiçoamento de seus produtos conhecidos (Retsina, Moscatel de Samos, Mavrodaphne de Patras) como pelo refinamento na produção de vinhos modernos na Macedônia e no Peloponeso. Isso inclui o uso tanto de variedades gregas clássicas (Xinomavro, Assirtiko...) quanto na cuidadosa aclimação de uvas francesas (Chardonnay, Merlot, Syrah) por produtores da classe de Boutari, Gerovassiliou, Gaía... Para mostrar tudo isso o professor Euclides Penedo Borges preparou esse curso em duas aulas que você não deve perder. Os vinhos:

**1ª aula – 14.08**

**Assirtiko Santorini 2012 - Domaine Sigalas  
 Xinomavro Reserva 2005 - Boutári  
 Avaton 2004 - Gerovassiliou  
 Samos OPE ND - Boutari**

**2ª aula – 21.08**

**Retsina Ritinitis Nobilis OKP 2007 - Gaía  
 Gaía Estate OPAP Nemea 2005 - Gaía  
 Mavrotragano Santorini 2009 - Domaine Sigalas  
 Mavrodaphne de Patras OPE 2000 - Antonopoulos**

Para o final um Agjorgitiko OPAP Nemea – Boutari. Curso inédito. Dias 07 e 14 de agosto (3ªs feiras), às 19h30, no Flamengo. Preço: R\$273,00.

## As castas emblemáticas do Cone Sul: Malbec, Tannat e Carmenère (Barra)

Nos últimos trinta anos cada um dos países da América do Sul com produção significativa de vinhos finos reconheceu um tipo de uva como sua variedade emblemática. Realmente, a aclimação de Carmenère no Chile, Torrontés e Malbec na Argentina, Tannat no Uruguai e Merlot no Brasil (RS) resultou em vinhos de qualidade superior que, diferentemente de seus lugares de origem, passaram a ser usadas também como varietais. O professor Euclides Penedo Borges preparou cuidadosamente uma palestra/degustação escolhendo exemplares soberbos de cada uma daquelas variedades. Os vinhos:

**San Pedro de Yacochuya Torrontés 2009 - Torrontés  
 Miolo Merlot Terroir 2009 - Merlot  
 Cuvée Alexandre Carmenère 2009 - Carmenère  
 Axis Mundi Tannat 2002 - Tannat  
 Cobos Bramare Malbec Marchiori Vineyard 2007 - Malbec  
 El Noble Botrytised Sauvignon Blanc 2006/2007 - Sauvignon Blanc**

Para o final um Penedo Borges Malbec Reserva 2009. Dia 06 de agosto, 2ª feira, às 19h30, na ABS Barra. Preço: R\$ 149,00. Limitado a 18 participantes. Grande pedida!

## Grenache, casta esquecida

No site da ABS Rio ([www.abs-rio.com.br](http://www.abs-rio.com.br)) você encontrará as informações sobre esta inédita e interessante degustação que será dirigida por Roberto Rodrigues, dia 09 de agosto, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo.

## Almoço de Inverno na Locanda

Para comemorar o inverno, realizaremos um almoço harmonizado na Locanda dela Mimosa no próximo dia 21 de julho, sábado. Ver na página 2 os detalhes, inclusive o menu.

## O Tempranillo na Espanha e em outros pagos

Cepa emblemática da Espanha, a Tempranillo domina os grandes vinhos espanhóis. Sua origem é a Rioja, de onde partiu para toda a Península Ibérica. O Novo Mundo, especialmente a América do Sul, ajudou a dar notoriedade à casta ao colocar seu nome nas etiquetas dos vinhos. A Tempranillo produz vinhos jovens muito agradáveis, mas a sua reputação deriva dos vinhos passados por longo processo de envelhecimento. O casamento com o carvalho americano fundou um estilo na Rioja, mas hoje existe um crescimento no uso do carvalho francês. Faz uma combinação clássica com cordeiros e harmoniza muito bem com caça, presuntos, embutidos defumados e queijos de massa mole. Uma novidade: o único vinho elaborado com o Tempranillo Blanco, uma mutação da uva tradicional. Degustação dirigida por Francisco Brossard. Os vinhos:

Inspiración Valdemar Tempranillo Blanco 2009 - Bodegas Valdemar  
 Tempranillo B15 Parcela Única 2009 - Bouza  
 Tempranillo Q 2005 - Familia Zuccardi  
 Cortes de Cima Aragonez 2009 - Cortes de Cima  
 Viña Sartre Crianza 2008 - Viña Sartre  
 Imperial Gran Reserva 1999 - CVNE

Para o final, Codice 2008, do Dominio Eguren. Dia 31 de julho, 3ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 176,00. Limitado a 24 participantes.

## Um Portugal diferente

No dia 30 de agosto, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo, Roberto Rodrigues estará conduzindo degustação de novos vinhos portugueses. A modernização da vitivinicultura portuguesa dos últimos anos levou a uma verdadeira revolução aos vinhos portugueses, primeiro com a utilização de uvas estrangeiras, e depois com uma mudança radical de conceitos. Esta degustação pretende ilustrar na prática esta nova faceta do vinho português. Roberto pesquisou vinhos novos e de pequena produção. Por e-mail mandaremos informações mais detalhadas. Faça sua reserva, pois o evento está limitado a 14 pessoas.

## Viagem didática a Portugal

As viagens anteriores realizadas para Portugal são sempre lembradas pelos participantes como das melhores que a ABS Rio promove. Entre os dias 28 de agosto e 19 de setembro será realizada mais uma viagem a este fantástico país, desta vez com uma novidade: incluímos a ilha da Madeira. Além da hospedagem somente em hotéis cinco estrelas, estão incluídos quatro almoços, uma degustação de queijo da Serra e guias locais em city-tours em Funchal, Lisboa, Évora e Porto. Mas lembrem-se: serão apenas 25 participantes. Roteiro completo no site da ABS Rio: [www.abs-rio.com.br](http://www.abs-rio.com.br). Informações detalhadas: Coliseu Turismo - Tel/Fax.: (21)2179-4242.

## Austrália x Nova Zelândia

Ana Maria Gazzola prepara uma degustação com o tema para dia 16 de agosto, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Veja no site da ABS ([www.abs-rio.com.br](http://www.abs-rio.com.br)) as informações detalhadas sobre esta esperada degustação.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 198 – Comida tailandesa e vinhos

Meu livro “Harmonização” (Editora Mauad, Rio, 2007, 190 páginas) trata em separado a combinação de vinhos com pratos asiáticos. É dali que adapto as linhas a seguir a propósito da cozinha Thai que está na moda.

Os sabores das comidas asiáticas são variados desde os mais expressivos com molhos picantes, aos mais delicados e aos agridoces. Para generalizar há que se recorrer a vinhos que além de refrescantes, cortem a oleosidade, compensem a doçura eventual e ajustem o hálito. Isso é trabalho para os espumantes.

Outros tipos de vinho, entretanto, podem dar-se muito bem ou mesmo melhor do que eles mas nesse caso a solução deve ser procurada caso a caso.

O uso de especiarias, amendoim e ervas aromáticas faz com que a cozinha Thai se destaque pela profundidade do sabor. Uma simples salada tailandesa de frango inclui hortelã, coentro, pimenta, limão e nam pla (molho de peixe, em geral).

Os menos condimentados requerem vinhos brancos vivos e os Sauvignon Blanc vêm à frente, o que acontece também quando se encontram gengibre ou capim-limão entre os ingredientes.

Já o talharim Pad Thai leva amendoim e tamarindo exigindo algo mais substancial como um bom Riesling, se possível um alemão Spätlese.

Finalmente, os pratos com Satay (amendoim e leite de coco) exigem mais untuosidade ou mais perfume do seu acompanhante, um Chardonnay californiano amadeirado ou um Gewürztraminer seco, de preferência da Alsácia.

Mas se a escolha é por algo que tenha tudo isso ao mesmo tempo, retorne para um espumante brut, escolha perfeitamente preenchida pelos bons espumantes da Serra Gaúcha.

## HOMOLOGAÇÃO SOMMELIER PROFISSIONAL

Atenção Sommeliers: no dia 01 de agosto, 4ª feira, a ABS Rio realizará mais uma homologação de sommeliers profissionais. Trata-se de um exame similar a um concurso, com uma prova escrita eliminatória às 10h00 e uma prova de degustação e serviço às 15h00 para os aprovados na prova escrita. Façam suas inscrições na Secretaria. Basta comprovar que está trabalhando em restaurante, no serviço do vinho (ou ter exercido esta função durante pelo menos um ano).

## ALMOÇO DE INVERNO NA LOCANDA DELLA MIMOSA

Com esmerado menu preparado por Lilian Seldin, acompanhado de vinhos para uma adequada harmonização, teremos no dia 21 de julho, sábado, o Almoço de Inverno na Locanda della Mimosa. Segue o cardápio (bem brasileiro) e os vinhos:

Coquetel na chegada – as bebidas serão em formato de drinks elaboradas com espumantes e vodka, acompanhando mini almôndegas de peixe com doce de banana e gengibre, brusqueta de carpaccio de carne com mini muzzarella e pesto, bolinhos de moqueca de peixe, biju com queijo coalho e mel de trufas e creme de milho com ragu de lingüicinha frita.

#### Almoço

Canjiquinha de frutos do mar

Ravioles de queijo pecorino com molho amatriciana

Feijoada reinventada

Bavarese de chocolate branco com cachaça e limão

Os vinhos, escolhidos em função das características dos pratos:

Com a canjiquinha de frutos do mar – Quinta do Serrado Encruzado 2009 - Portugal

Com ravioles – Touriga Nacional 2005 – Angheben – Brasil

Com a feijoada reinventada - Lambrusco Concerto – Medice Ermete – Uva 100% Lambrusco Italia e para testarmos se realmente o Lambrusco é a melhor harmonização vamos compará-lo com o Nouassa Opat 2006 – Boutari - Grécia

Sobremesa - surpresa

Preço: R\$ 160,00, com tudo incluído. Convites na Secretaria da ABS, estando limitado a 120 pessoas.

Será colocado ônibus para os interessados, saindo a ABS às 11h00. Preço do ônibus: R\$ 50,00

## GRUPOS DE DEGUSTAÇÃO

Prezados associados

Os boletos bancários relativos à inscrição nos Grupos de Degustação estão sendo encaminhados com o valor de R\$ 490,00. A elevação da taxa de inscrição tornou-se indispensável para cobrir os custos relativos a aluguéis, pessoal, vinho de boca e demais despesas administrativas diretamente vinculadas a esta atividade. De modo especial, contribuiu para a necessidade do aumento os notórios reajustes que vêm ocorrendo nos aluguéis.

Agradecemos a compreensão de todos e desejamos um semestre nos grupos com excelentes vinhos.

A Diretoria



## XVII ENCONTRO DE CAXAMBU – Com passeios a São Lourenço e Cruzília

Entre o Rio de Janeiro, São Paulo e Belo Horizonte, na Serra da Mantiqueira, situa-se a Estância Hidromineral de Caxambu, consagrada pela qualidade e diversidade de suas águas. Nesse cenário, em frente ao Lago do Parque das Águas e junto ao Teleférico, encontra-se o Hotel União. Tradicional, moderno e acolhedor, o Hotel União se preocupa com cada um de seus hóspedes, procurando sempre oferecer o melhor serviço. Seus apartamentos estão equipados com tv a cores com controle remoto, frigobar, telefone, canal de vídeo e ventilador de teto. As suítes e os apartamentos de luxo têm a mais o ar condicionado e a calefação. A área de lazer compreende duas piscinas (no inverno climatizada), sauna, salão de jogos, playground, loja, recreadora, piano, lareira, antena parabólica e garagem.

Além de excelentes condições para seu lazer, o Hotel União lhe oferece ainda um ambiente acolhedor e agradável, sem contar com a sua já famosa e tradicional cozinha em fogão a lenha, com pratos regionais e internacionais, com destaque para a doçaria portuguesa.

### **Dia 17/08 - Sexta-feira**

O Hotel deixará à disposição na chegada dos participantes do Encontro, uma mesa com queijo minas, cocktail de frutas, água mineral e uma boa cachaça mineira. Antes do jantar: Confraternização na área da piscina. Será servido um espumante com alheira, cortesia dos Associados da ABS, **Laert Spinelli e Evangelina**. Segue o cardápio das refeições (poderá sofrer pequenas alterações).

**20h30 – Noite Portuguesa** Caldo Verde  
Arroz de pato  
Bacalhau a moda da casa  
Sobremesas:

### **Dia 18/08 – Sábado**

13h30 - Almoço Salada Tante Paulete  
Frango ao molho pardo com angu  
Feijoada a portuguesa  
Sobremesas: Doces diversos / Frutas da estação

### **Após o almoço passeio a São Lourenço incluído no pacote**

20h30 - NOITE DE QUEIJOS E VINHOS – MÚSICA AO VIVO.

### **Dia 19/08 – Domingo**

#### **Passeio ao Laticínios Cruzília incluído no pacote**

13h00 - Almoço Frios diversos  
Espaguete ao suco  
Leitoa assada com tutu  
Sobremesas: Ambrosia, doce de leite, compotas diversas, frutas da estação, queijo minas, goiabada, etc.

Segue o preço do pacote (duas diárias). Os preços acima incluem café da manhã, almoço, jantar, passeios e os vinhos.

#### **TARIFAS PARA PACOTE POR APARTAMENTO**

	<b>SOLT</b>	<b>CASAL</b>	<b>TRIPLO</b>	<b>CHD-(2 A 8)</b>
<b>STD</b>	R\$ 750,00	R\$ 990,00	R\$ 1.400,00	R\$ 168,00
<b>LUXO</b>	R\$ 836,00	R\$ 1.098,00	R\$ 1.551,00	R\$ 191,00

	<b>4 PESSOAS</b>	<b>CHD (2 A 8)</b>
<b>CONJUGADO STD</b>	R\$ 1.810,00	R\$ 168,00

- Conjugado = São 2 apartamentos com um banheiro entre eles. Os preços deste apto. consideram todos adultos. Se houver criança, favor retirar R\$ 70,00 do vinho por criança. (3 a 8 anos)
- Os vinhos serão servidos às refeições e nos queijos e vinhos.

#### **FORMA DE PAGAMENTO:**

Na reserva: Sinal de 50% do pacote

Na saída do Hotel: à vista (dinheiro, cheque ou cartão de crédito), ou dois cheques (saída e 30 dias).

**Reservas: devem ser efetuadas diretamente no Hotel. Tel.: 35-3341-3333 / uniao@hotelluniao.com.br**

**Ônibus: as reservas devem ser efetuadas diretamente na ABS Rio. Preço do ônibus: R\$ 95,00.**

Para os interessados haverá condução em ônibus privativo com ar condicionado, geladeira, som ambiente, toilette e poltronas reclináveis. Será concedido como cortesia água e refrigerante no serviço de bordo. A reserva para o ônibus deve ser feita diretamente na ABS. O custo por passageiro será de R\$ 95,00. Durante a viagem de ônibus serão sorteados os seguintes brindes:

- 01 camisola ou pijama da Loja Pronta a Dormir, localizada no Hotel União
- 01 "necessaire" da Beth Arte e Decorações

O Hotel União disponibilizará ainda para a ABS Rio duas diárias com pensão completa que serão sorteadas durante o Queijos e Vinhos.





## ACONTECEU

**Chateau Brasil** - Foram apresentados vinhos da África do Sul com uma escala na Serra Catarinense. Com direção do sommelier Ozeias Ferreira (9241-2499), foram degustados os vinhos Cave Pericó Branco Brut 2010, Cave Pericó Rose Brut 2010, Stellenbosch Hills Pinotage 2008, Stellenbosch Hills Polkadraai Pinotage Merlot 2009 e Polkadraai Brut Rose 2010. Na ocasião, os participantes tiveram um desconto de 30% na compra dos vinhos degustados.

**Devinum** - A importadora Devinum (Marcos Pestana, tel. 7825-4595) promoveu uma degustação de vinhos da Ceretto, conduzida por Gianluca Picca, gerente de exportações do produtor. Localizada no Piemonte, a Ceretto é sinônimo de excelentes vinhos brancos e tintos. Foram degustados os vinhos Moscato D'Asti DOCG 2010 (91 pts Wine & Spirits), Nebbiolo D'Alba DOC 2009, Barbera D'Alba DOC Piana 2010, Dolcetto D'Alba DOC Rossana 2010 e Barolo DOCG Zonchera 2007.

**Porto Mediterrâneo** - Com apresentação de seu representante Ivan Barros (9958-8265), foram apresentados vinhos da Surazo, considerada por muitos como "a mais francesa das vinícolas chilenas". Os vinhos degustados: Surazo Chardonnay varietal 2008, Surazo Cabernet Sauvignon varietal 2006, Surazo Cabernet Sauvignon Reserva 2003, Surazo Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2002, Surazo Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2002 e Surazo Late Harvest 2004.

**Decanter Wine Show 2012** - Um verdadeiro sucesso a edição 2012 da Decanter Wine Show realizada no Othon Palace. Dezenas de produtores proporcionaram aos visitantes um excelente passeio pelas mais destacadas regiões vinícolas do mundo. Parabéns ao Adolar e ao Anibal (Loja Espírito do Vinho – 2286-8838) pela organização.

### 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

DEGUSTAÇÃO DANIO BRAGA  
Dia 24 de julho – 3ª feira

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

A TEMPRANILLO NA ESPANHA EM OUTROS PAGOS  
Dia 31 de julho – 3ª feira

DEGUSTAÇÃO TOPs SHYRAZ  
Dia 02 de agosto – 5ª feira

CURSOS BÁSICOS  
Dias 08 ou 13 ou 16 de agosto - 4ªs ou 2ªs ou 5ªs feiras

CURSO DE DEGUSTAÇÃO  
Dia 08 de agosto – 4ªs feiras

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO I  
Dia 06 de agosto – 2ªs e 4ªs feiras

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO II  
Dia 08 de agosto – 3ªs e 5ªs feiras

GRENACHE, A CASTA ESQUECIDA  
Dia 09 de agosto – 5ª feira

CURSO VINHOS DA GRÉCIA  
Dias 07 e 14 de agosto - 3ªs feiras

AUSTRÁLIA x NOVA ZELÂNDIA  
Dia 16 de agosto – 5ª feira

XVII ENCONTRO DE CAXAMBU  
De 17 a 20 de agosto

UM PORTUGAL DIFERENTE  
Dia 30 de agosto – 5ª feira

### SEDE BARRA

MALBEC, TANNAT E CARMENÈRE, EMBLEMÁTICAS DO CONE SUL  
Dia 06 de agosto – 2ª feira

CURSO BÁSICO  
Dia 07 de agosto – 3ªs feiras

CURSO DE DEGUSTAÇÃO  
Dia 09 de agosto – 5ªs feiras

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO I  
Dia 21 de agosto – 3ªs e 5ªs feiras

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO II  
Dia 20 de agosto – 2ªse 4ªs 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)