



## Os Tops Nacionais

Nossa indústria vinícola vem experimentando, nos últimos anos, um constante e sólido desenvolvimento, produzindo excelentes espumantes, brancos e tintos, muito apreciados por nossos consumidores. O surgimento de novas e promissoras regiões vinícolas, como a Serra do Sudeste e o Planalto Catarinense, bem como o aprimoramento das já existentes, permitiram a colocação no mercado brasileiro, cada vez mais, de vinhos nacionais de muito boa qualidade, que merecem ser degustados. No dia 13 de setembro, 5ª feira, Geraldo Alão de Queiroz estará conduzindo essa interessante degustação, quando será servida a seguinte seleção de vinhos:

Espumante Cave Geisse Terroir Nature 2008  
Villa Francioni Sauvignon Blanc 2009  
Villa Francioni Chardonnay Lote II 2008/2009  
Lídio Carraro Quorum 2005  
Miolo Lote 43 2008  
Vinho Tinto Reserva Comemorativo de 80 anos  
de Don Laurindo - Safra 2008

Juntamente com alguns desses vinhos, serão servidos comestíveis, como: ostras de Santa Catarina, queijo de massa azul e patê. Para o final, foi selecionado o vinho Salton Desejo 2007. O encontro será às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 177,00. Não percam!

## Coisas Nossas, Brasil no prato e no copo

Na letra do samba que inspirou o título desta degustação, Noel Rosa diz que "o samba, a prontidão e outras bossas são coisas nossas." No dia 04 de setembro, 3ª feira, às 19h30, vamos provar que a culinária e os vinhos também fazem parte da nossa cultura. Cláudio Freitas, o criativo chefe do restaurante Bazaar, elabora os pratos, que Celio Alzer harmoniza com os vinhos. Anote as duplas: creme de milho verde com queijo de cabra da Fazenda Genêve c/Valduga Premium Sauvignon Blanc; gratinado de pupunha do Pico do Frade com creme de queijo artesanal da Serra e alho negro c/Chardonnay Pizzato; cake de namorado empanado no fubá com banana da terra e caldinho de leite de coco e dendê c/Pericó Taipa Rosé; bolinho de carne seca com abóbora empanado na castanha de caju sobre molho de tomate e especiarias c/Angheben Pinot Noir; bochecha de gado wagyu na cerveja com purê de cará e suave perfume de guaraná c/Dal Pizzol Cabernet Franc. O evento é limitado a 30 pessoas, na ABS Flamengo. Valor: R\$ 79,00.

## Grenache X Garnacha

Roberto Rodrigues estará apresentando, no dia 21 de agosto, degustação de vinhos com a segunda casta mais cultivada do mundo, disseminada, em diversas colorações, por toda a Espanha, Sul de França e outros países. Trata-se da Grenache (ou Garnacha). Todos os vinhos serão degustados às cegas! Eis os vinhos:

- Valdemar Garnacha Rosado 2008, de Bodegas Valdemar (Espanha, Rioja);  
- Costera Cannonau di Sardegna 2009, de Argiolas (Itália, Sardegna);  
- Lasendal Garnacha 2007, de Celler de Capçanes (Espanha, Montsant);  
- Paul Mas Grenache Noir IGP 2010, de Paul Mas (França, Languedoc);  
- Gigondas 2007, de Brunel Père et Fils (França, Rhône);  
- Prodigal Grenache 2006, de Kilikanoon (Austrália, Clare Valley);  
- Mas de Mas Maury 2008, de Paul Mas (França, Languedoc).

Essa degustação será no dia 21 de agosto, 3ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo. O preço: R\$ 154,00. Evento limitado a 28 participantes

## Austrália x Nova Zelândia

Tanto a Austrália como a Nova Zelândia ficaram famosas como regiões vitivinícolas do Novo Mundo pela qualidade elevada de seus vinhos. Principalmente pelos Syrah australianos e pelos Sauvignon Blanc neozelandeses. Mas não só destas duas castas vivem as vinícolas destes dois países. Numa degustação com vinhos de outras castas, num embate entre estes países, vamos provar e verificar se a fama também se estende a outras cepas. Será que a produção local faz jus à produção geral? Venha verificar nesta excelente degustação que será orientada por Ana Maria Gazzola. Os vinhos:

Pegasus Bay Riesling - 2006  
Morts Block Watervale Riesling - 2009  
Gravel Pit Red Wild Rock - 2008  
Yalumba Y Series Merlot - 2005  
Mentor Peter Lehman - 2006  
Stoneyridge Larose - 2005  
Sophia Craggy Range - 2006  
Gaia Grosset - 2006  
Brookfields Ohiti Estate Cabernet Sauvignon - 2006

Dia 26 de setembro, 4ª feira, às 19h30 na ABS Flamengo.  
Preço: R\$ 206,00.

## Curso de Vinhos de Portugal

Nos dias 11 e 18 de setembro, 3ªs feiras, na ABS Flamengo, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos de Portugal. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões portuguesas.

### 1º dia

Minho – QM Alvarinho 2012 - Quinta de Melgaço  
Bucelas – Morgado de Sta. Catherina 2007 - Quinta da Romeira  
Bairrada – Baga + Touriga 2008 - Luís Pato  
Dão - Quinta dos Carvalhais - Touriga Nacional 2004 - Quinta dos Carvalhais  
Setúbal – Moscatel de Setúbal NV - Bacalhoa Vinhos  
Madeira – Ferraz Médium Rich NV - Madeira Wine Company

### 2º dia

Tejo – Quinta dos Loridos 2006 - Bacalhoa Vinhos  
Tejo – Cadaval – Trincadeira – Vinhas Velhas 2008 - Quinta da Chocopalha  
Vinhos de Lisboa - Quinta da Chocopalha tinto 2005 - Quinta do Passadouro  
Alentejo – Touriga Nacional 2008 - Couteiro Mor  
Douro – Meandro 2005 - Warre's  
Vinho do Porto – Optima 10 Years Old Tawny NV – Bacalhoa

Para o final um Alentejo - Tinto da Ânfora 2007. O horário: 19h30. O Preço: R\$ 291,00, podendo ser pago, na secretaria, em duas vezes.

## Onde Está o Grand Cru Classé?

Bordeaux sempre foi sinônimo de grandes vinhos, sendo que seus Grand Cru Classé têm fama mundial. Mas será que os vinhos do Novo Mundo chegam perto de um grande Bordeaux? Para tentar tirar essa dúvida, pelo quinto ano consecutivo, Roberto Rodrigues está selecionando seis vinhos de alta qualidade. O encontro será no dia 27 de setembro, 5ª feira, na ABS Flamengo. Aguardem a relação dos vinhos e o preço do evento.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 199 – Variedades de uva da Grécia atual

Um grupo de apenas 40 entre as uvas autóctones da Grécia, das 250 conhecidas, responde por uma variedade impressionante de modernos vinhos gregos, cobrindo todos os tipos e estilos.

Muitos desses vinhos estão presentes no Brasil e à disposição dos enófilos brasileiros através das importações feitas pelas importadoras Vinci, Mistral e Decanter respectivamente dos produtores Boutari, Gaía e Sigalas, entre outros.

Entre as uvas brancas, certamente é a Assírtico (“Assyrtiko”) a que mais se destaca. Trata-se de variedade da Ilha de Santorini vigorosa e produtiva, com o atributo especial de ser a única variedade mediterrânea que atinge a maturação mantendo a acidez natural. Em Santorini a Assírtico é seca ao sol para a elaboração de Vin Santo, amadurecido por anos em barrica quando então adquire uma coloração âmbar, aromas de compotas e um sabor de tâmaras e figo seco.

Entre as outras há que se destacar a Savatiano (“uva do sábado”), a uva branca mais cultivada na Grécia, por originar boa parte dos vinhos da Ática conhecidos como Retsina (devido à adição de resina de pinheiro ao mosto na fermentação).

Entre as tintas destacam-se a Xinomavro (“negra ácida”) e a Agiorgítico (“Aghiorghitiko ou uva de São Jorge”). A primeira domina o norte do país (particularmente em Naoussa, na Macedônia grega) e origina vinhos longevos que quando mantidos por uma década na garrafa revelam um buquê semelhante ao dos Pinot Noir da Borgonha. A segunda tem por habitat a Nemea, no Peloponeso, é muito flexível e origina tanto tintos jovens feitos por maceração carbônica (como o Beaujolais) quanto tintos escuros, longevos, com aromas de ameixa e cassis, além de vinhos tintos de sobremesa densos estilo “Vin de Liqueur”.

E quando se fala de tintos doces destaca-se a uva Mavrodaphne (“loureiro negro”) que origina o antigo e famoso vinho fortificado “Mavrodaphne de Patras”, precursor grego do Vinho do Porto.

## HOMOLOGAÇÃO SOMMELIER PROFISSIONAL



Seis candidatos foram classificados após a prova escrita realizada no dia 01 de agosto na parte da manhã. Foram selecionadas as notas superiores a 80 pontos, respectivamente Diego Cosaquivit do Nascimento (Fasano), João Pedro Lamônica de Astigarra (Alloro), Julio Cesar Oliveira (Adegão Português Barra), Nelton Fagundes dos Santos (Adega Decanter - Belo Horizonte), Claudio Moreira Alves (Autônomo) e Marco Aurélio de Sousa Lopes Nascimento (Clube do Filé – Itaipava). Na parte da tarde aconteceram as provas de degustação e serviço. Ao final de renhida disputa, foram homologados sommeliers profissionais os candidatos Diego Cosaquivit e Julio Cesar Oliveira. Parabéns aos novos homologados e nosso incentivo aos que desta vez não lograram obter o ambicionado pin de sommelier profissional. Na foto os candidatos que participaram da prova de degustação e serviço.

## VINI PORTUGAL PROMOVE CURSO DE VINHOS NA ABS RIO



Durante um dia inteiro, Rui Falcão, renomado crítico de vinhos portugueses, apresentou um curso sobre Vinhos de Portugal, uma iniciativa da Vini Portugal. Foram abordadas as principais regiões vinícolas e as características de cada uma. No total foram degustados 24 vinhos, muitos entre os mais destacados de cada região. A degustação na ABS Rio fez parte de um programa didático coordenado pela Vini Portugal, na pessoa de Sonia Viera, Gestora de Mercado da Vini Portugal. Ao final, os participantes se submeteram a um teste (opcional). Na foto, Rui Falcão durante a apresentação.



## GRUPOS DE DEGUSTAÇÃO – ESTATÍSTICAS – 1º SEM/2012

Notas iguais ou superiores a 95,5 (média das notas do monitor e do grupo)

Vinho	Produtor	País	Nota
Château Guiraud 1er Cru 2002	Château Guiraud	França	98,8
Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut NV	Bollinger	França	98,4
Spécial Cuvée Brut NV	Bollinger	França	98,0
Porto LBV - Burmester 2005	Burmester	Portugal	97,0
Spécial Cuvée Brut NV	Bollinger	França	96,7
Rosso del Bepi 1999	Giuseppe Quintarelli	Itália	96,5
Spécial Cuvée Brut NV (Grupo diferente)	Bollinger	França	96,3
Lynus 2006	Lynus	Espanha	96,1
Amarone Classico Ca'del Pipa Cinque Stelle 2004	Michele Castellani	Itália	96,0
Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1998	Pol Roger	França	96,0
The Reserve 2001	Yalumba	Austrália	96,0
Vin Santo del Chianti 375ml 2001	Vignamaggio	Itália	96,0
Almaviva 2008	Viña Almaviva	Chile	95,9
Clos Mogador 2008	Clos Mogador	Espanha	95,8
Amarone Classico 2001	Guerrieri-Rizzardi	Itália	95,5
Amarone Classico "Riserva Sergio Zenato" DOC 2003	Zenato Sergio	Itália	95,5
Amarone Classico Riserva "TB" 2005	Tomaso Bussola	Itália	95,5
Barbaresco 2005	Angelo Gaja	Itália	95,5
Chateau Bellevue de Tayac 2005	Chateau Bellevue de Tayac	França	95,5
Chateau Montus XL 1994	Alain Brumont	França	95,5
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1999	Ferrari	Itália	95,5
Graveyard Vineyard Shiraz 2004	Brokenwood	Austrália	95,5
Kermesse VDT 2004	Elena Walch	Itália	95,5
Nebro 2006	Finca Villacreces	Espanha	95,5
Ornellaia Bolgheri DOC Superiori 2007	Tenuta dell'Ornellaia	Itália	95,5
Pago La Jara 2005	Telmo Rodrigues	Espanha	95,5
Turriga Isola dei Nuragh IGT 2005	Argiolas	Itália	95,5
Vin Santo del Chianti Classico IGT 2001	Fondoti	Itália	95,5

### Por países

País	% Garrafas	% Valor	Preço Médio
França	22,80%	24,31%	181,82
Itália	20,30%	25,57%	214,79
Portugal	11,71%	12,71%	185,20
Espanha	11,04%	12,40%	191,56
Estados Unidos	8,05%	7,06%	149,54
Chile	4,94%	3,77%	130,06
África do Sul	4,09%	2,22%	92,87
Austrália	3,35%	3,11%	158,09
Nova Zelândia	3,29%	1,79%	92,81
Argentina	3,05%	2,36%	132,17
Alemanha	2,74%	1,83%	113,44
Brasil	1,40%	0,68%	82,91
Uruguai	1,10%	0,58%	90,79
Hungria	0,85%	0,87%	174,37
Grécia	0,55%	0,27%	82,92
Áustria	0,43%	0,21%	82,82
Eslovênia	0,12%	0,10%	135,13
Israel	0,12%	0,10%	144,85
Líbano	0,06%	0,05%	144,75

### Por safras

Safra	% Garrafas	% Valor	Preço Médio
2007	18,42%	18,71%	174,82
2008	15,65%	12,19%	134,15
2006	15,47%	17,42%	193,89
2005	14,05%	16,58%	203,14
2009	11,71%	7,27%	106,86
2004	7,46%	9,86%	227,65
NV	3,88%	3,50%	155,29
2010	3,82%	1,70%	76,76
2003	3,08%	3,30%	184,52
2001	1,97%	2,45%	213,52
2002	1,42%	1,90%	231,21
2000	0,62%	0,64%	179,83
1998	0,49%	1,60%	559,04
1991	0,37%	0,45%	207,71
1997	0,31%	0,54%	301,88
1997	0,31%	0,54%	301,88
2011	0,31%	0,09%	49,19
1999	0,25%	0,57%	398,99
1994	0,12%	0,23%	315,23
1996	0,12%	0,10%	138,39
1987	0,06%	0,11%	319,20
1990	0,06%	0,21%	576,00
1992	0,06%	0,05%	153,00

### Por tipo

Vinho	% Garrafas	% Valor
Tinto	65,75%	75,31%
Branco	24,46%	15,75%
Espumante branco	4,16%	3,93%
Branco Doce	3,36%	3,37%
Tinto Doce	1,22%	1,16%
Rosé	0,67%	0,26%
Espumante rosé	0,37%	0,23%



# ACONTECEU

**Bodegas Pingón** – Lançamento dos vinhos da Bodegas Pingón (Ribera del Duero) apresentados pelo Sr. Enrique Garcia. A poucos quilômetros de Penafiel encontra-se a Bodegas Pingón, uma pequena vinícola onde se cultivam pouco mais de 50 hectares de uva para elaborar vinhos de altíssima qualidade representando o melhor dos vinhos de Ribera del Duero. Foram degustados Carramimbre Verdejo 2010, Rueda, Carramimbre Roble 2009 DO Ribera del Duero, Carramimbre Crianza 2008 DO Ribera del Duero, Carramimbre Reserva 2005 DO Ribera del Duero e Altamimbre 2008 DO Ribera del Duero. Os vinhos da Bodegas Pingón são importados pela Vinhos do Mundo (Ana Lucia, tel. 9313-3770)

**Herdade Paço do Conde** – A Porto Mediterrâneo trouxe para a ABS Flamengo, toda a linha da Herdade Paço do Conde, os vinhos que mais têm sido vendido no Estado do Rio de Janeiro. A apresentação esteve a cargo do seu representante Ivan Barros (9958-8265), sendo mais uma boa oportunidade para os associados adquirirem exemplares desta linha com um preço diferenciado. Foram degustados os vinhos Herdade das Alburnoas Branco 2009, Herdade Paço do Conde Branco 2009, Herdade Paço do Conde Rosé 2008, Villares tinto 2010, Herdade das Alburnoas tinto 2009, Herdade Paço do Conde tinto 2008, Herdade Paço do Conde Colheita Seleccionada tinto 2007 e Herdade Paço do Conde Reserva tinto 2007. E, como não poderia faltar, o Azeite Extra Virgem Herdade Paço do Conde.

**Escolas Cervejeiras** – Com apresentação de Andrea Bonavigo Calmon (9811-1879), Gastrônoma, Beer Sommelier e Diretora de Marketing e Vendas da Balkonn Soluções em Alimentos & Bebidas Ltda, formada Sommelier de Cervejas pela Doemen's Akademie Alemanha/Senac, apresentou uma excelente degustação de cervejas, destacando-se a Deus – Bélgica, Pilsener Urquell - República Tcheca, Maisel's Weiss Original – Alemanha, Fuller's London Pride – Inglaterra e St. Bernardus abt 12 – Bélgica.

**Miguel Torres** – Degustação conduzida por Thaisa Ginoux, nova export manager da Bodegas Torres para a América do Sul, sendo degustados os vinhos Fransola 2009 DO Penedés, De Casta rosado 2010 DO Catalunya, Ibéricos 2008 DO Ca Rioja, Atrium Merlot 2009 DO Penedés, Mas La Plana 2007 DO Penedés. Vinhos de excepcional qualidade representados no Brasil pela Devinum (Marcos Pestana - tel. 7825-4595).

**Importadora Chateau Brasil** - com apresentação de sua representante, a enóloga Josi Cardoso (7744-1088), foram degustados tintos do Chile e espumantes da Serra Catarinense, tendo sido escolhidos para representar as categorias a Viña Tarapacá, do Vale do Maipo, e a Vinícola Pericó. Vinhos degustados: Cave Pericó Rosé Demi-Sec 2010, Espumante Brut Branco da Pericó, Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2010, Tarapacá Gran Reserva Syrah 2008, Tarapacá Gran Reserva Merlot 2009.

**Viña Ventisqueiro** – Com a presença do renomado enólogo Felipe Tosso, que dirigiu a apresentação, foram degustados os vinhos Grey Chardonnay 2010, Heru 2010, Grey Cabernet Sauvignon 2009, Vertice 2007 e Pangea 2007, importados pela Cantu Importadora (Luiz Fernando-9802-4484). A Viña Ventisqueiro está localizada no Vale de Maipo, entre a Cordilheira dos Andes e o Oceano Pacífico, e possui, no total, 1.760 hectares nos principais vales vitivinícolas chilenos, onde se encontram as variedades mais finas do mercado.

## 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

**XVII ENCONTRO DE CAXAMBU**  
De 17 a 19 de agosto

**GRENACHE x GARNACHA**  
Dia 21 de agosto – 3ª feira

**UM PORTUGAL DIFERENTE**  
Dia 30 de agosto – 5ª feira

**COISAS NOSSAS**  
Dia 04 de setembro – 3ª feira

**CURSO VINHOS PORTUGUESES**  
Dias 11 e 18 de setembro – 3ªs feiras

**OS TOPS NACIONAIS**  
Dia 13 de setembro – 5ª feira

**OS DIFERENTES TIPOS DE VINHOS DE SOBREMESA**  
Dia 20 de setembro – 5ª feira

**AUSTRÁLIA x NOVA ZELÂNDIA**  
Dia 26 de setembro – 4ª feira

**ONDE ESTÁ O GRAND CRU?**  
Dia 27 de setembro – 5ª feira

### SEDE BARRA

**CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO I**  
Dia 04 de setembro – 3ªs e 5ªs feiras

**CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO II**  
Dia 03 de setembro – 2ªse 4ªs feiras

## ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ABS Rio - Flamengo - Praia do Flamengo 66, Bloco B, Sala 311,  
Rio de Janeiro – RJ - CEP.: 22210-903  
Telefax.: (0xx21) 2285-0497

ABS Rio - Barra da Tijuca - Av. Ayrton Senna 3000, Bloco 2,  
Sala 210, Via Parque Offices - Barra da Tijuca - Rio de Janeiro  
– RJ - CEP.: 22275-904 – Telefax.: (0xx21) 2421-9640 (a partir de 14 horas).

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>  
E-mail: [abs@abs-rio.com.br](mailto:abs@abs-rio.com.br)