



O Fantástico Alentejo

O Alentejo é uma das regiões vinícolas portuguesas que vem experimentando grande e contínuo desenvolvimento, elaborando vinhos brancos, tintos, rosados e espumantes de grande qualidade, com ótima aceitação no Brasil, especialmente em nossa cidade. Tal resultado deve-se ao seu solo e clima, altamente adequados ao cultivo da vinha, à excepcional qualidade de suas castas -- a Aragonez, a Trincadeira, a Alicante Bouschet, a Alfrocheiro e, recentemente, a Touriga Nacional, entre as tintas, e a Antão Vaz, a Arinto e a Fernão Pires, entre as brancas -- bem como à capacidade e engenhosidade de seus vinhateiros. No dia 04 de outubro, 5ª feira, às 19h30, Geraldo Alão de Queiroz estará dirigindo essa interessante degustação na ABS Flamengo, quando serão servidos os seguintes vinhos:

- **Pêra Manca Branco 2009 - Fundação Eugénio de Almeida - Évora**
- **Cortes de Cima Aragonez 2009 - Hans Kristian Jorgensen - Vidigueira**
- **Monte dos Cabaços Reserva 2005 - Monte dos Cabaços - Borba**
- **Blog Alicante Bouschet /Syrah 2009 - Tiago Cabaço - Estremoz**
- **Mouchão Colheita Antiga 2002 - Mouchão - Estremoz**

Ao final, será servido o vinho Dom Rafael Tinto 2009 - Mouchão - Estremoz. Alguns dos vinhos selecionados serão degustados, acompanhados por petiscos. Preço: R\$ 194,00. Não percam!

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 vinhos de outras regiões chegam perto de um grande Bordeaux?

Para tentar tirar essa dúvida, pelo quinto ano consecutivo, Roberto Rodrigues selecionou seis vinhos de alta qualidade, todos franceses, sendo um Grand Cru Classé de 1855. Os vinhos serão degustados às cegas pelos participantes sendo proposta a questão: "Onde Está o Grand Cru Classé?".

A questão porém não será de fácil resposta pois os vinhos selecionados são de grande qualidade. São eles:

- **Chateau Léoville-Poyferré 2008 (2ème Cru Classé St Julien) RP=94;**
- **Chateau Beaugard 2008 (Cru Classé Pomerol) WS=91;**
- **Clos de Vougeot 2008 de Joseph Drouhin (Grand Cru da Borgonha);**
- **Chateaufort-du-Pape Croix de Bois 2008, de M. Chapoutier WS=93;**
- **Chinon Varennes du Grand Clos 2008, de Domaine Charles Joguet (Loire);**
- **Chateau d'Aussières 2008, de Domaine d'Aussières (Languedoc).**

Para o final o brasileiro Don Abel Rota 324 safra 2005, além dos tradicionais queijos e frios. Degustação para quem deseja ampliar seu conhecimento sobre os grandes vinhos de Bordeaux e da França. Apenas 14 participantes, dia 02 de outubro, 3ª feira, às 19:30 horas, na ABS Flamengo. Preço de R\$ 291,00, podendo ser pago em duas vezes nas secretarias da ABS.

Os Top's Nacionais

Comunicamos a nova data para a degustação de Geraldo Alão de Queiroz, veiculada no último boletim: Dia 16 de outubro, 3ª feira.

Curso Vinhos de Bordeaux

A França é o mais renomado e conceituado país vitivinícola do mundo, graças à excepcional qualidade de seus vinhos e à sua inigualável contribuição para o desenvolvimento e o aprimoramento dessa bebida. Dentre suas regiões, destaca-se Bordeaux, com suas maravilhosas castas, sua tradição e elevada tecnologia, associadas às suas características físicas, climáticas, políticas e mesmo históricas. Nos dias 23 e 30 de Outubro, 3ªs feiras, Geraldo Alão de Queiroz estará apresentando o sempre aguardado Curso Vinhos de Bordeaux, na ABS Flamengo, para o qual selecionou os seguintes vinhos:

Primeiro Dia (23 de outubro):

- **Château Smith-Haut Lafitte Blanc 2004 - Pessac Léognan - RP=94**
- **Château Gloria 2006 - Saint Julien - Cru Bourgeois - RP=90 WS=90**
- **Château Gruaud Larose 2008 - 2ème Cru Saint Julien - RP=90 WS=90**
- **Château Prieuré-Lichine 2009 - 4ème Cru Margaux - RP=93**

Segundo Dia (30 de outubro):

- **Château Haut Bailly 2004 - Pessac-Léognan - RP=93 WS=91**
- **Clos Fourtet 2004 - Premier Grand Cru Classé St.-Émilion - RP=90**
- **Château Lagrange Pomerol 2007 - Pomerol - RP=90**
- **Château de Maille 2007 - Deuxième Cru Sauternes - RP=93**

Com alguns dos vinhos, serão servidos ostras de Santa Catarina, bem como patê de fígado de pato com confit d'oignon e queijo Roquefort, acompanhados por pão de campagne. Para o final, foi escolhido o Château Lacroix AOC Bordeaux Supérieur 2005 - Côtes de Castillon. Os dois encontros terão início às 19h30, e o preço será de R\$ 434,00, podendo ser pago em duas vezes, nas Secretarias, com cheques pré-datados ou no cartão.

Os Diferentes Tipos de Vinhos de Sobremesa

A história dos vinhos doces é mais antiga que a dos secos. Os povos viticultores da antiguidade, no Egito, Oriente Próximo e Grécia, elaboravam seus vinhos o mais doce possível. Em Roma também tinham preferência pelos vinhos doces. Desde o século XVII, os vinhos doces ganharam fama e eram disputados pela nobreza. Naquela época a humanidade era seca pelo gosto doce. Muitas técnicas foram desenvolvidas para a obtenção destes vinhos. Para um bom equilíbrio com a maciez, se faz necessária uma boa dose de ácidos e aí os países de clima frio levam vantagem. Esta degustação, que será apresentada por Francisco Brossard, será ilustrada com seis exemplos, seis processos de elaboração de vinhos de sobremesa de diferentes países europeus. Os vinhos:

- **Colheita Tardia - França - Gewürstraminer V.T.97 - Paul Blanck Passificado - Itália - Bukkuram Passito di Pantelleria 06 - De Bartoli Fortificado - Portugal - Moscatel de Setubal Roxo - Horácio Simões Com Botrytis - Hungria - Tokaji Aszú 6 Puttonyos 01 - Pendits Uvas congeladas - Alemanha - Riesling - Eiswein Leiwener Laurentiuslay 01 - Grans-Fassian Passificado com fortificação - Espanha - Jerez Pedro Ximénez Vejisimo - El Maestro Sierra**

Para o final um Château Ramon 08 - Monbazillac Botrytizado. Dia 20 de setembro - 5ª feira - às 19h30 - na ABS Flamengo - Preço: R\$ 256,00, podendo ser pago em duas vezes nas secretarias da ABS.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

200 – Vinhos de Mendoza produzidos por brasileiros

Aproveito-me do presente número 200 desta série de artigos, que escrevo mensalmente para a ABS Rio há 17 anos, para, atendendo a pedidos, perguntas e sugestões, falar de minha incursão na produção de vinhos na Argentina..

Vinicultores de várias nacionalidades, além dos próprios argentinos, estão estabelecidos em Mendoza para produzir uvas viníferas e elaborar vinhos aproveitando-se das condições extremamente favoráveis da região em termos de clima e solo. Entre eles contam-se os austríacos da Norton, os portugueses da Finca Flichman, os espanhóis da Bodega Séptima, os chilenos da Trivento e assim por diante. Os brasileiros também estão por lá através da nossa participação – minha e de meus sócios - na Otaviano Bodega y Viñedos cujos vinhos da marca Penedo Borges já são comercializados no Brasil desde 2006.

Nossos vinhedos, situados na localidade de Agrelo em Luján de Cuyo, Mendoza, ocupam 48 hectares, incluindo as tintas Malbec, Cabernet Sauvignon e Syrah e as brancas Chardonnay e Sauvignon Blanc.

A cantina é relativamente pequena mas muito moderna, toda em inox, com capacidade inicial para 85 mil litros por ano (100 mil garrafas) e em condições de expansão imediata para o dobro dessa quantidade. Ela consta de uma sala de tanques, um subsolo para guarda de garrafas e barricas e uma parte turística para recepção de visitantes e degustações. Nosso portfólio inclui agora nove rótulos, alguns deles já premiados internacionalmente, sendo dois brancos, um rosé de Malbec e seis tintos, entre os quais os das linhas: Reserva, Gran Reserva e Icano (esse o top).

Aos companheiros de ABS sugiro que, caso venham a fazer turismo por aquelas bandas, entrem em contato para sugestões e para uma recepção diferenciada na Otaviano. Quanto aos vinhos vocês encontram com facilidade no Rio através da importadora, em supermercados e em dezenas de restaurantes. Salud!

CONCURSO NACIONAL DE SOMMELIERS

No próximo dia 06 de outubro será realizado o Concurso Nacional de Sommeliers, que selecionará não só melhor sommelier do Brasil como também os dois candidatos que irão representar o Brasil no Concurso Pan-Americano de Sommeliers, a ser realizado no dia 21 de outubro em Bento Gonçalves. O Concurso Nacional está aberto aos profissionais de restaurante e será realizado em duas etapas: dia 05 de outubro, às 10h00, na sede da ABS Rio, prova teórica. Simultaneamente, os candidatos de São Paulo e Brasília estarão fazendo a mesma prova em seus estados. Os cinco melhores classificados, entre as ABS, irão para o exame de degustação e serviço, no dia 06 de outubro, às 15h00 no Hotel Pestana, no Rio de Janeiro. Candidatos de outros estados poderão se inscrever, a seu critério, em uma das ABS regionais citadas. Após o resultado do Concurso, jantar de adesão no próprio hotel Pestana. Inscrições abertas nas Secretarias da ABS Rio.

CURSO DE APOIO DE FRANCÊS

Há possibilidade de vagas no curso de apoio de francês, que acontece às tardes na ABS Flamengo. As turmas são formadas por seis alunos, às 2^{as} e 4^{as} ou 3^{as} e 5^{as}, no horário das 14h30 às 16h00. Para maiores informações contatar a Secretaria (2285-0497)

CURSO DE HARMONIZAÇÃO NA SEDE DA BARRA

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 da Barra, a partir do dia 08 de outubro (2^ª feira) e nas quatro segundas-feiras seguintes, o seu Curso de Harmonização, que, além de aulas com harmonização dirigida, abordará as mudanças ocorridas neste novo mundo sem fronteiras. Serão cinco encontros, sempre às 19h30, que serão realizados no Mise en Place - escola de gastronomia, na Estrada da Barra da Tijuca, nº 1636, bloco B, Loja A - Itanhangá (com aulas teóricas e três jantares harmonizados) e um jantar de encerramento (opcional) em renomado restaurante no dia 12 de novembro (2^ª feira). Preço, incluindo as aulas, material didático, os três jantares harmonizados (elaborados pelo chef Joel Guerin) e os vinhos: R\$ 820,00 pagos em três vezes (cheque à vista + cheques pré-datados ou cheque à vista + duas parcelas no cartão). Vagas limitadas a 20 participantes. Inscreva-se logo.

VI FESTIVAL SUD FRANCE – III Concurso Sommelier Expert Sud France

No período de 04 a 18 de outubro será realizado o VI Festival Sud de France. Entre as atividades teremos no dia 10 de outubro, 4^ª feira, das 15h30 às 19h30, o Salão de Vinhos Sud France, no hotel Sofitel. Será servido um bufê de queijos selecionados pelo chef Roland Villard, que permitirá uma excelente harmonização com os vinhos apresentados. Teremos a presença de produtores franceses, diretores dos sindicatos de produtores do vinho da Região do Languedoc-Roussillon. Entrada franca e exclusiva para profissionais: gerentes de Alimentos e Bebidas, restaurateurs, chefs, sommeliers, lojistas e compradores do segmento. Como parte do Festival e um de seus pontos altos, nos dias 04, 08, 09 e 10 de outubro será realizado o III Concurso Sommelier Expert Sud de France, onde poderão concorrer os sommeliers que efetivamente trabalham em restaurantes ou entidades diretamente vinculadas ao vinho. No dia 04.10, 5^ª feira, curso preparatório na ABS Flamengo, às 15h30, a ser ministrado por Rogério Rebouças, destinado aos profissionais do setor. Dia 08.10, 2^ª feira, prova escrita e dia 09.10, terça-feira, prova prática, ambas realizadas na ABS Rio, sede Flamengo. Dia 10 entrega das premiações, no hotel Sofitel, durante o evento acima citado. O concurso tem como prêmio uma viagem ao Sul da França com tudo pago. O concurso é realizado em diferentes países e os sommeliers vencedores visitarão a França, entre o final de março e início de abril de 2013, onde receberão uma formação técnica com visitas a grandes vinícolas do Languedoc-Roussillon e descobrirão os encantos desta região rica em história e vinhos. Inscreva seus sommeliers junto à ABS-Rio.



DIA DO SOMMELIER

Comemorado em alto estilo mais um Dia do Sommelier. O encontro, que reuniu cerca de 40 profissionais, ocorreu no último dia 29.08, na sede da ABS Rio do Flamengo. Como de hábito, Deise Novakoski fez a palestra, onde ressaltou os aspectos éticos que devem nortear a profissão, antes da mesa de frios e dos espumantes que foram apresentados pela Casa Valduga (Bianca-9459-5492).



Participaram, ainda, o presidente e a vice-presidente da Associação. Parabéns aos sommeliers do Rio de Janeiro. Nas fotos, Deise, durante sua palestra, e parte dos profissionais presentes.

ACONTECEU

Importadora Chateau Brasil apresentou, na ABS Flamengo, os vinhos da Bodega Alta Vista (Argentina). A apresentação ficou por conta da enóloga Josi Cardoso, responsável pela consultoria on trade da Chateau Brasil no Rio de Janeiro. Foram degustados os seguintes vinhos: Espumante Alta Vista Blanc de Blancs, Alta Vista Premium Torrontes 2010, Alta Vista Premium Malbec 2009, Alta Vista Atemporal Blend 2008 e Alta Vista Grande Reserve Terroir Selection Malbec 2008. Contato: Josi - 7744-1088.

Confraria Carioca – Max Brands - a boutique de vinhos Confraria Carioca e a importadora Max Brands trouxeram para a ABS Flamengo uma degustação dos vinhos da Família Sottano, com apresentação de Sebastião - Diretor Comercial. Fundada em 2002 pela família Sottano, a vinícola é uma adega boutique, cuja produção de vinhos se limita apenas aos de alta qualidade. A Família Sottano começou uma relação de cooperação com a Viña Cobos e o enólogo americano Paul Hobbs, e o resultado desta parceria é poder contar com uvas de vinhedos muito antigos e de vinhos da mais alta qualidade. Os vinhos degustados: Sottano Clássico Malbec, Sottano Clássico Cabernet Sauvignon, Sottano Reserva Malbec, Sottano Reserva Cabernet Sauvignon, Sottano Reserva de Família Malbec e Sottano Reserva de Família Cabernet Sauvignon. Contato: Duda Zagari – 8102-1019

Italian Wines Selection – Vinhos do Piemonte - com apresentação de Giovanni Bacigalupo, Diretor da Italian Wines Selection, foram apresentados alguns destaques do Piemonte, entre eles Langhe Nebbiolo DOC Ginestrino 2010, de Conterno Fantino, Langhe Nebbiolo DOC 2010 de Pelissero, Langhe Nebbiolo DOC 2010 de Parusso, Langhe Nebbiolo DOC 2009, de Pira Chiara Boschis, Langhe Rosso DOC Arte 2008 de Domenico Clerico, Moscato d'Asti DOCG 2011 de La Caudrina e MPF Birbet 2011 de Malvirà.

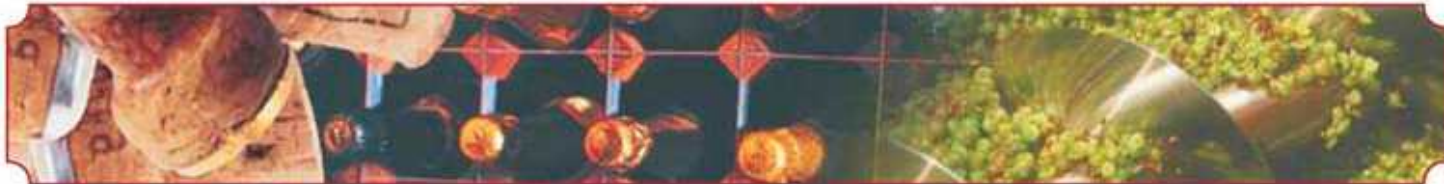
Importadora Chateau Brasil - na ABS Barra, foi realizado um passeio pelas regiões portuguesas do Douro e Estremadura. A apresentação de vinhos destas duas regiões ficou a cargo da enóloga Josi Cardoso, responsável pela consultoria on trade da Chateau Brasil no Rio de Janeiro. Foram degustados os vinhos Cadão Douro Superior 2007, Cadão Douro Reserva 2005, Cabeça do Pote Branco 2009, Cabeça do Pote Tinto 2006 e Confidencial 2009 – Casa Santos Lima. Contato: Josi – 7744-1088

Importadora Da Confraria - apresentou uma degustação dos vinhos chilenos da Hacienda Araucano, produzidos por François Lurton. O encontro foi dirigido por Cleber Alves, sommelier da importadora, tendo sido degustados os vinhos Kawin Reserva Privada Cabernet Sauvignon, Hacienda Araucano Reserva Carmenere, Hacienda Araucano Reserva Syrah, Clos de Lolol – Blend e Gran Araucano Cabernet Sauvignon. Contato: Leonardo Coninck – (27) 8143-9986

Importadora Porto Mediterraneo – Parés Baltà - com apresentação de Maxime Bazart, Sommelier e Gerente de Exportação para a América Latina e Ásia dos vinhos espanhóis da Vinícola Parés Baltà. Esta é uma vinícola familiar, de propriedade da família Cusine, em atividade há três gerações, estabelecida em 1790 nas Denominações de Penedés e Cava. Foram degustados os vinhos Parés Baltà Cava Brut 2009, Parés Baltà Cava Brut Rosé 2008, Calcari 2010, Mas Petit 2009 e Indígena 2008. O contato da Porto Mediterraneo: Ivan Barros – Tel: 9958-8265

Vinci Importadora – Bodegas Kaiken - sob apresentação de Aurélio Montes Júnior - filho de Aurélio Montes - diretor e enólogo chefe da vinícola Kaiken (no dialeto mapuche, kaiken significa ganso selvagem, que todos os anos cruza a Patagônia do Chile para a Argentina). Da mesma forma, a reputada vinícola chilena Viña Montes, estabeleceu seu novo e prestigioso projeto do outro lado dos Andes, no coração de Mendoza. Sob a inspiração do genial enólogo Aurélio Montes, as Bodegas Kaiken vem produzindo alguns dos melhores vinhos da Argentina, com grande reconhecimento da imprensa especializada. No encontro foram degustados os vinhos Kaiken Rosé 2011, Kaiken Corte 2009, Kaiken Malbec 2010, Kaiken Cabernet Sauvignon 2010, Kaiken Ultra Malbec 2009 e Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon 2009. Contato da Vinci: Anna Bosso – tel: 8485-6451.

Importadora Porto Mediterraneo – Ivan Barros (tel: 9958-8265), representante no Rio de Janeiro da importadora, apresentou uma degustação de vinhos que ele denomina de "os bordaleses do Chile". Foram degustados os vinhos Surazo Chardonnay varietal 2008, Surazo Carmenere varietal 2006, Surazo Reserva Cabernet Sauvignon 2003, Surazo Reserva 5 Big Reds 2004, Surazo Reserva Privada Merlot 2002 e Surazo Late Harvest 2004.



ACONTECEU

Importadora Vinhos do Mundo – Charles Lorentz - com apresentação de Pascal Schiele, Gerente de Exportações da Gustave Lorentz, foram apresentados vinhos desta prestigiosa vinícola alsaciana. A paixão especial pelos vinhos fez com que Charles Lorentz obtivesse excelência no desenvolvimento dos seus vinhedos nas colinas de Altemberg, próximo a Bergheim. As uvas que se desenvolvem neste excepcional terroir são, sempre, vinificadas separadamente. A perseverança obstinada resultou na classificação suprema de seus vinhedos como "Grand Cru" em 1983. Foram degustados: Cremant d'Alsace, Cremant d'Alsace Rosé, Riesling Reserve, Gewürztraminer Cuvée Particulière e Pinot Noir Reserve. O contato da Vinhos do Mundo: Ana Lucia – tel: 9313-3770.

Inovini – Hardys – com apresentação de seu proprietário Bill Hardy, foram apresentados vinhos desta prestigiosa vinícola australiana. Fundada há mais de 150 anos, agora na sexta geração, a Hardys se tornou também a marca de vinho mais forte da Austrália, com cerca de 2 milhões de taças bebidas por dia em mais de 50 países. Não por acaso, os vinhedos da Hardys situam-se nas melhores regiões vitivinícolas da Austrália, como Margaret River, Maclaren Vale, Coonawarra, Clare Valley, Tasmania. Foram degustados os vinhos HRB Riesling, Nottage Hill Chardonnay, Nottage Hill Merlot, Nottage Hill Cabernet Sauvignon, Nottage Hill Shiraz e HRB Shiraz. O contato da Inovini: Talita – (11) 2173-7528.

Programa de Educação sobre Vinhos de Portugal - A ViniPortugal, no âmbito do Programa de Marketing para o mercado do Brasil em 2012, realizou um evento na ABS Flamengo consistindo de um curso de seis horas, em um dia, com prova de cerca de 20 vinhos e realização de uma avaliação final, com o objetivo de fornecer mais informação junto aos formadores de opinião, membros da ABS Rio, para que possam alargar, ainda mais, o conhecimento sobre os vinhos de Portugal. Todas essas ações foram ministradas pelo reconhecido crítico português Rui Falcão.

Importadora Grand Cru - Grand Tasting 2012 – No ano em que a Grand Cru comemora dez anos de atividades no Brasil, foi realizada no restaurante Real Astoria uma importante degustação de vinhos de 30 dos mais expressivos produtores do Velho e do Novo Mundo. Um completo tour enológico em diversas estações temáticas e de renomados produtores. Contato da Grand Cru: Marcos Lima – tel: 9996-7695.

Inter Beaujolais - a ABS Rio, no Flamengo, recepcionou o diretor da Inter Beaujolais, Antony Collet, com formação na WSET em Londres,

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Fariós
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

OS DIFERENTES TIPOS DE VINHOS DE SOBREMESA

Dia 20 de setembro – 3ª feira

AUSTRÁLIA x NOVA ZELÂNDIA

Dia 26 de setembro – 4ª feira

ONDE ESTÁ O GRAND CRU?

Dia 02 de outubro – 3ª feira

O FANTÁSTICO ALENTEJO

Dia 04 de outubro – 5ª feira

CURSO BÁSICO

Dias 03 ou 15 ou 18 de outubro
2ªs ou 4ªs ou 5ªs feiras

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 01 ou 03 de outubro
2ªs ou 4ªs feiras

OS TOP'S NACIONAIS

Dia 16 de outubro – 3ª feira

CURSO VINHOS DE BORDEAUX

Dias 23 e 30 de outubro – 3ªs feiras

SEDE BARRA

GRENACHE OU GARNACHA

Dia 01 outubro – 2ª feira

CURSO BÁSICO

Dia 02 de outubro – 3ªs feiras

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 04 de outubro – 5ªs feiras

CURSO HARMONIZAÇÃO

Dia 08 de outubro até 05 de novembro
Segundas-feiras

que veio ao Brasil para ministrar um curso profissionalizante, sobre esta região vinícola. Durante três horas os associados da ABS Rio tiveram a oportunidade de aprofundar o conhecimento sobre os diferentes terroirs das 12 apelações de origem controlada e suas características climáticas e geológicas, assim como o método de vinificação bem específico da região. Foram degustados 10 vinhos, incluídos oito crus. Para este encontro os profissionais de restaurante tiveram sua entrada franqueada. Contato: Jeanne Marioton – tel: 8802-4048

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.: 22775-904 - Telefax.: (0xx21) 2421-9640 (a partir de 14 horas).

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>
E-mail: abs@abs-rio.com.br