



Almoço Final de Ano no Restaurante Sollar - Búzios

No dia 08 de dezembro, sábado, será realizada a Confraternização dos Sócios de Final de Ano, desta vez no Sollar, novo restaurante do Danio, em Búzios. Reserve a data e faça sua inscrição (lugares limitados), pois em breve divulgaremos, por e-mail, mala direta com o menu, os vinhos e as condições de deslocamento até Búzios.

Curso Aprofundado de Degustação Flamengo

Eis aqui uma oportunidade ímpar para os que gostam de degustar vinhos e particularmente para aqueles que já têm certa experiência e conhecem bem o uso da ficha de degustação. O professor Euclides Penedo Borges preparou um curso de aprofundamento no assunto, em 3 aulas, baseando-se nos ensinamentos da "École de la Degustation" do especialista Pierre Casamayor, de Toulouse, França. O conteúdo inclui: os 3 níveis de prazer na degustação, a equação da qualidade, princípios e finalidade, técnicas das provas visual, olfativa e gustativa; brancos e tintos; secos e doces; jovens e envelhecidos... Você há de ampliar seus conhecimentos e aumentar o prazer da degustação. Os vinhos:

Sauvignon Blanc Reserve Expresión 2011 - Villard
 Mer Soleil Chardonnay 2010 - Caymus Vineyards
 Sauternes Château Haut-Monteil 2009 - Ch. Haut Monteil
 Dolcetto d'Alba Falletto Sorano 2009 - Bruno Giacosa
 McRae Wood Shiraz 2005 - Jim Barry
 Porto Graham's LBV 2006 - Graham's
 Gewürztraminer Reserve Weinbach 2011 - Domaine
 Weinbach
 Viña Real Reserva 2004 - CVNE
 Imperial Gran Reserva 1999 - CVNE

Para o final um Penedo Borges Malbec Gran Reserva 2008. Dias 26 de novembro, 03 e 10 de dezembro, 2^{as} feiras, às 19h30. Preço: R\$ 297,00. Limitado a 24 participantes.

Campeões do Custo x Benefício

Esta já tradicional degustação apresentada por Celio Alzer acontecerá no próximo dia 07 de novembro, 4^a feira, às 16h, na ABS Flamengo. Enviaremos por e-mail a relação dos vinhos e o preço.

Vamos à Montanha – Encontro em Natal

Este ano, o tradicional encontro Vamos à Montanha foi transformado em Vamos à Praia (VAP) e será realizado numa das mais lindas capitais nordestinas: Natal, nos dias 08 a 11 de novembro. Inscrições e detalhes pelo site <http://eventmaster.com.br/event/vap2012/attendee>. Programa imperdível, pois, além das degustações, poderemos desfrutar de uma das mais belas capitais nordestinas.

Vinho de Apassimento, uma tradição italiana

O processo de secar parcialmente as uvas antes da elaboração do vinho, denominado Appassimento, é utilizado em algumas regiões da Itália desde o período romano. No Veneto, esse processo deu origem a belos vinhos como o Recioto della Valpolicella, o Recioto di Soave, o grande Amarone della Valpolicella, além do interessante Ripasso. Em outras regiões, como na Sicília e na Ilha de Pantelleria, originou excelentes vinhos doces de sobremesa, com a denominação de Passito, muito apreciados em nosso país. Já na Toscana, o uso de uvas parcialmente secas permitiu a elaboração do famoso Vin Santo. Esse interessante tema será apresentado por Geraldo Alão de Queiroz, no dia 29 de novembro, quinta-feira, na ABS Flamengo. Os vinhos a serem degustados serão encaminhados por e-mail.

Atualização de e-mails

Além do site da ABS e do ABS Notícias, o principal veículo de comunicação da ABS Rio com seus associados é o e-mail. Temos observado que a cada comunicado encaminhado aos sócios, retornam dezenas de e-mails que não encontraram seus destinatários. Se você não tem recebido os informes sobre as degustações e cursos, que estão sendo enviados praticamente todos os dias, pode estar incluído entre os associados cujos e-mails retornam. Entre em contato com a secretaria por telefone (2285-0497 ou 2265-2157) para regularizar seu e-mail, ou passe-nos um e-mail com a referênci "regularização".



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

201 – A ABS Rio na Ilha da Madeira

Tendo recebido pleno apoio por parte do IVBAM (Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira), na pessoa de sua presidente Paula Cristina Cabaço da Silva, que nos proporcionou almoço memorável, a ABS Rio incluiu - pela primeira vez em uma viagem didática a Portugal - a Ilha da Madeira entre as regiões vinícolas visitadas.

Os vinte participantes tiveram então a oportunidade não somente de aprofundar seu conhecimento sobre o excelente Vinho da Madeira e degustá-lo várias vezes, mas também de usufruir dos atrativos turísticos surpreendentes que essa encantadora ilha portuguesa oferece.

Curiosamente, são dois inimigos da vinicultura, o calor e o oxigênio, que transformam o Madeira em um dos vinhos mais admirados e longevos do mundo.

As quatro castas nobres da Ilha, cultivadas em terreno vulcânico, são Sercial, Verdelho, Bual e Malvasia (ou Malmsey) que dão vinhos variados em termos de maciez desde o Sercial seco até o Malmsey doce. Mas a mais cultivada é a popular Tinta Negra, no passado conhecida como Negra Mole, vinificada em branco. Todas se caracterizam por uma acidez viva que faz que até mesmo o mais doce seja prazeroso, nunca enjoativo.

Antes do engarrafamento, após longo estágio em barris, os Madeira passam por um processo de estufagem na cantina que procura imitar o que acontecia no passado quando os vinhos fortificados eram transportados em tonéis no porão dos navios. O processo de estufagem e o prolongado envelhecimento em recipientes de madeira, que chega a se contar em décadas nas vinícolas visitadas – Justino's nas proximidades do Funchal e Henriques & Henriques em Câmara de Lobos – propiciam ao Madeira sua condição de vinho mais longo do mundo.

VIAGEM DA ABS RIO A PORTUGAL



Com um grupo constituído de 20 pessoas a ABS Rio realizou mais uma viagem didática ao exterior, desta vez incluindo a Ilha da Madeira e Portugal continental de norte a sul. Foram visitadas 12 vinícolas das regiões seguintes, além da Madeira: Alentejo, Tejo, Bairrada, Douro, Minho e Porto. A parte turística incluiu entre outras atrações, o Funchal e o interior da Madeira e as localidades de Fátima, Óbidos, Batalha e Alcobaça, entre várias outras em Lisboa e na cidade do Porto. Um sucesso e uma viagem inesquecível.

VIAGEM AO CHILE

Saída dia 13 de novembro (3ª feira) e retorno dia 18 de novembro (domingo). Na 4ª feira, visitaremos duas vinícolas nas proximidades de Santiago. Na 5ª feira, deslocamento para o vale de Colchagua onde visitaremos duas vinícolas. Na 6ª feira visita a mais duas vinícolas. Sábado, city Tour e passeio a Viña del Mar e Val Paraiso. Retorno ao Rio no domingo. Informações detalhadas com a Coliseu Turismo – 2240-6611.



VIAGEM À SERRA GAÚCHA – FESTA NOITE DE GALA

Uma das mais aguardadas viagens à Serra Gaúcha vai acontecer entre os dias 08 e 11 de novembro. O grupo sairá na 5ª feira e neste mesmo dia já estará em Bento Gonçalves no Hotel Dall'Onder. À noite teremos o jantar de confraternização. No dia seguinte inicia-se a programação de visitas às vinícolas. Em todas as visitas teremos uma apresentação técnica, uma degustação e uma refeição típica. Estão previstas visitas a quatro vinícolas e a uma tanoaria. Além das visitas, teremos na 6ª feira, a espetacular festa Noite de Gala (no próprio hotel onde estaremos hospedados), festa comemorativa dos vencedores da avaliação da safra de 2012. Faça logo sua reserva, pois o limite de participantes é de 20 passageiros. Inscrições e informações mais detalhadas: AL Turismo – tel: 2240-9413

VIII CONCURSO BRASILEIRO DE SOMMELIERS



Realizou-se no Rio de Janeiro, nos dias 05 e 06 de outubro, o VIII Concurso Brasileiro de Sommeliers. Na prova escrita, que faz a seleção dos finalistas, concorreram 46 profissionais, sendo 26 do Rio, 14 de São Paulo e 6 de Brasília. Foram classificados os concorrentes Diego Arrebola (à direita na foto), de Campinas, Thiago Roberto Augusto dos Santos (no meio da foto), do Rio e Tiago Locatelli (à esquerda na foto), de São Paulo. A prova final, composta de degustação e serviço, foi realizada no hotel Pestana, diante de considerável plateia. Ao final de renhida disputa, saiu vencedor Diego Arrebola, que além do título de Campeão Brasileiro, será um dos representantes do Brasil no Concurso Melhor Sommelier das Américas, que se realizará em Bento Gonçalves no dia 23 de outubro próximo. O outro representante será Tiago Locatelli,

segundo colocado. O terceiro colocado, Thiago Santos, recebeu o cobiçado pin de Sommelier Profissional. Após a proclamação dos resultados e distribuição das premiações, aconteceu um jantar de confraternização no próprio hotel Pestana. Nossos agradecimentos à Decanter (Anibal Patricio – 2286-8838), que forneceu os vinhos para o concurso, para o jantar e patrocinou o jantar de confraternização, à Pluslink (Andre Wolnny – 3860-9555), que presenteou a ABS Rio com 48 copos de degustação que foram utilizados no concurso, além de distribuir presentes aos três vencedores e aos concorrentes de um modo geral, à Underberg (2580-7236) que presenteou os finalistas e os jurados com brindes da empresa, à Importadora Grand Cru (Marcos Lima 9996-7695) que presenteou os finalistas com garrafas de vinho, e à Casa Valduga (Bianca 9459-5492), que sempre prestigia nossos eventos, tendo fornecido os espumantes para o concurso e para o coquetel. Não podemos esquecer a dedicação do corpo de jurados, formado por Danio Braga (coordenador geral), Ricardo Farias, Maria Helena Tauhata, Euclides Penedo Borges, Marcos Lima, Paulo Decat, Roberto Rodrigues, Fernando Miranda, Lucilia Farias e o jornalista Marcelo Coppel, todos do Rio de Janeiro, Mario Telles, Arthur Azevedo e José Luiz Alvim Borges, Presidente e diretores executivos da ABS SP, Antonio Duarte, Presidente da ABS Brasília, Paulo Marcelo Accioly, Presidente da ABS Ceará, Andersen Prado, Presidente da ABS Paraná e Waldemar Lott Dutra, Diretor da ABS Bahia. Destaque ainda para o pessoal da Secretaria da ABS Rio (Ilda, Angela e Rose), pelo trabalho inestimável de todo o suporte ao Concurso.

PRIMEIRA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO BRASIL

O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) deferiu no último dia 11 de setembro o pedido de registro de Denominação de Origem (DO) para o Vale dos Vinhedos. A decisão foi publicada na RPI 2175. Agora, o Brasil possui sua primeira DO de vinhos e espumantes, modalidade mais complexa e valiosa do que uma Indicação Geográfica (IG). A luta por essa conquista vinha sendo encabeçada pela Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale), criada em 1996. De lá para cá, o sonho da DO sempre acompanhou o trabalho da entidade, ganhando força em 2010 quando o pedido foi oficializado. Veja as novas regras de produção no site <http://www.valedosvinhedos.com.br>

MELHOR GARÇOM DO RIO FEZ O CURSO DE PROFISSIONAIS NA ABS RIO

Eleito o melhor garçom do Rio de Janeiro, Premio Rio Gastronomia, Wilson Cuellar, sommelier do Astor, teve sua formação complementada pelos cursos para Profissionais da nossa associação. Wilson cursou com destaque os três ciclos do curso. Parabéns ao Wilson.



ACONTECEU

Chateau Brasil – trouxe para a ABS Flamengo um passeio pelas regiões vinícolas da Rioja e Ribera Del Duero (Espanha) com vinhos de Bodegas Muga (Rioja) e Emilio Moro (Ribera del Duero). A apresentação ficou por conta da enóloga Josi Cardoso (7744-1088), responsável pela consultoria on trade da Chateau Brasil no Rio de Janeiro. Foram degustados os vinhos Muga Branco 2009, Muga Rosado 2009, Finca Resalso 2010, Hito 2009 e Cepa 21 2008. Os associados presentes tiveram um desconto de 10% na compra dos vinhos degustados.

Importadora Devino - Lagarde – a importadora Devinum (Marcos Pestana - tel. 7825-4595) apresentou uma degustação de vinhos da Lagarde, conduzida por Santiago Reta, gerente de exportações da vinícola. Com mais de 100 anos de história, a vinícola Lagarde é uma das mais tradicionais da Argentina. Localizada em Lujan de Cuyo, província de Mendoza, região esta considerada uma das melhores para o cultivo da Malbec. Seus vinhos já são bem conhecidos dos brasileiros, apresentando sempre grande qualidade e excelente preço. Serão degustados os principais vinhos premium e também o vinho top da Lagarde. Foram degustados: Altas Cumbres Brut 2010, Lagarde Chardonnay 2010, Lagarde Malbec 2010, Lagarde Guarda 2008 e Henry Gran Guarda 2007.

Atenção importadores - Quinta do Côro – a degustação de vinhos portugueses da Quinta do Côro, ainda sem importador para o Brasil, foi conduzida por Vitor Manuel Gama Henriques (21-8688-3887), representante da vinícola em Portugal, Propriedade da família Vieira Graça desde 1996, a Quinta do Côro tem cerca de 70 hectares, onde estão plantadas castas predominantemente tintas: Touriga Nacional, Trincadeira Preta, Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante Boushet e Petit Verdot. Já as castas brancas ocupam 10% da área total. Os vinhos degustados: Dona Florinda Reserva 2010 - Medalha de Ouro no Concurso Mundial de Bruxelas 2012, Colheita 2008, Syrah 2006 - Medalha de ouro em 2008 no Concurso Mundial de Bruxelas e Cabernet Sauvignon 2006, Na ocasião foram ainda degustados azeites da região.

Almaviva – Importadora Devinum – a importadora Devinum (Marcos Pestana - tel. 7825-4595) propiciou uma fantástica degustação, conduzida por Michel Friou, enólogo e gerente técnico da Almaviva e com a presença de Thibaut de Braquillanges, gerente de exportações da Baron Philippe de Rothschild. Tivemos uma grande noite, com a degustação do Escudo Rojo 2010, Almaviva 2009, Almaviva 2008, Almaviva - surpresa! e Reserve Mouton Cadet Sauternes 2009. Dispensado comentar a qualidade dos vinhos degustados.

Azavini – a distribuidora Azavini (www.azavini.com) trouxe para a ABS Flamengo, com apresentação de Carla Salomão (tel: 2274-8819) uma degustação de vinhos das importadoras Asa Gourmet, Vila Arouca e Hannover, respectivamente: Cavas Marques de Gélida Brut 2007 (Asa Gourmet), Vale da Judia Branco 2010 (Vila de Arouca), Fontanário de Pegões DOC Palmela 2008 (Hannover), Quinta da Fata Reserva 2007 DOC Dão (Asa Gourmet), Quinta da Urze Reserva 2009 DOC Douro (Vila de Arouca), Quinta do Pinto Touriga Nacional 2008 Lisboa (Asa Gourmet), Vale da Judia Colheita Selecionada 2003 (Vila de Arouca), Adega de Pegões Colheita Selecionada tinto 2008 (Hannover) e Quinta do Além Tanha vinhas velhas 2004 Douro (Hannover). Ao final foram sorteados três vinhos entre os presentes.

Importadora B-Cubo – com apresentação de sua sócia Valéria Carrete (8867-5687) - graduada em Negócios do Vinho pela FGV-SP, foram apresentados vinhos espanhóis das DO de Cava (Penedés), DO Ribera del Duero, DO Navarra e DO Somontano. Vinhos degustados: Cava Mestres 1312, Inurreta Orchidea 2010 DO Navarra (Sauvignon Blanc), Dardanelos Tempranillo 2010 DO Ribera del Duero, Laus Tinto Roble 2007 DO Somontano (Merlot, Cabernet Sauvignon e Tempranillo), Carodorum Issos DO Toro, de Bodega Carmen Rodriguez Mendez e Loriñon Crianza DO Ca Rioja, da Bodegas Bretón.

Winebrands – A Winebrands (011 2344-5550) fez uma viagem pelas regiões americanas da Califórnia, Oregon e Washington, representadas pelos produtores Stags Leap Wine Cellars, Erath Winery, Chateau Ste. Michelle e Columbia Crest. Dirigiu a degustação Pablo Porreti Letter, gerente da Ste. Michelle Wine States na divisão da América Latina e Caribe. Vinhos degustados: Erath Pinto Noir 2009, de Erate Winery (Oregon), House Heaven Hills Cabernet Sauvignon 2009, de Columbia Crest (Washington), Château Ste. Michelle Syrah 2009, Merlot Napa 2007, da Stag's Leap Wine Cellars (Califórnia) e Eroica Riesling 2009, do Château Ste. Michelle.

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
Lígia 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

CAMPEÕES DO CUSTO E BENEFÍCIO
Dia 07 de novembro – (4ª feira)

CURSO VINHOS DE BORDEAUX
Dias 23 e 30 de outubro – (3ªs feiras)

CURSO APROFUNDADO DE DEGUSTAÇÃO
Dias 26 de novembro, 03 e 10 de dezembro
(2ªs feiras)

VINHOS APASSIMENTO, UMA TRADIÇÃO ITALIANA
Dia 29 de novembro (5ª 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: 22275-904 – Tel/Fax: (0xx21) 2421-9640 (a partir de 14hs)
Home Page: <http://www.abs-rio.com.br> • E-mail: abs@abs-rio.com.br