



Almoço Final de Ano no Restaurante Sollar - Búzios

Mantendo a tradição de mais de 20 anos, confirmado o almoço de final de ano com Danio Braga, no dia 08 de dezembro (sábado), desta vez no restaurante Sollar, novo empreendimento de Danio em Búzios. O menu já foi definido:

Aperitivo: Sur la borde de la mer.....Bruschettas de Ceviches e espumante Brut Rosé Dignus

Pré-almoco:

•Rótulo de Haddock e Salmão defumado

Vinho: Sauvignon Blanc

•Salada de Camarões com pó de Presunto de Parma

Vinho: Chardonnay Unwooded

Primeiro Prato:

•Mini ravioles com creme de ricota e manteiga trufada

Vinho: Pinot Noir

•Risoto de Fondue de Queijo Reblochon

Vinho: Barbera D' Asti

Prato Principal:

Mini Ossobuco de vitelo com duplo puré de batatas e aipo

Vinho: Montepulciano D' Abruzzo

Sobremesa:

Pirâmide de Chocolate com Ganache Belga e laranja

Café Nespresso, ristretto, origem Índia

O preço deste fantástico almoço será de R\$ 165,00 (com os + 10%), incluídos os vinhos e limitado a 90 participantes. Colocaremos ônibus à disposição dos interessados, saindo da ABS Flamengo às 10h do dia 08 (sábado) com saída de Búzios prevista para às 17h. Oportunamente divulgaremos o preço do ônibus, limitado a 40 pessoas. Venha conhecer o restaurante Sollar e faça logo sua inscrição.

Champagnes e Espumantes

Napoleão, Churchill, Oscar Wilde e a madame de Pompadour são apenas algumas das personalidades famosas que tinham o champanhe como sua bebida preferida. Você vai descobrir porque, no curso que a ABS Rio promove nesse mês de dezembro. Da própria região de Champagne, entram em cena três grandes produtos: Cuvée Spéciale Grand Cru Blanc de Blancs Les Chétilons 2000, de Pierre Péters; o magnífico rosé da Laurent-Perrier; e o Philipponnat Cuvée 1522 Extra Brut 2003. O representante italiano é talvez o melhor do gênero: Bellavista Franciacorta Cuvée Brut. O Brasil tem dois belos produtos: Excellence Cuvée Prestige, da Chandon, e o Maximo Boschi Extra Brut 2007; da Espanha, vem o cava Castellroig Brut Nature Reserva; e da Alemanha, o Riesling Sekt Brut 2008, de Franz Künstler. Realmente, uma seleção de alto nível. Conduzido por Celio Alzer e com o apoio de uma alentada apostila, o curso será na ABS Flamengo, nos dias 04 e 11 de dezembro, às 19h30. Preço: R\$ 252,00. Número de participantes limitado a 30 pessoas.

Vinhos do Norte – Norte de Onde?

Na verdade trata-se de uma séria brincadeira enocultural!

Temos no Norte, quer seja do planeta, de um país, de uma região, de uma zona, de uma cidade, ou de um lugarejo, lugares onde se têm plantações de uvas "vitis vinífera" das quais se produz vinhos finos de qualidade.

Nesta degustação às cegas, vamos provar alguns vinhos do Norte, e vocês terão que descobrir de qual Norte, do Norte de onde, são estes vinhos que estaremos provando. Quem acertar, leva uma garrafa de vinho como prêmio, se tiver mais de um acertador, estes entrarão num sorteio para decisão do ganhador da garrafa.

Serão todos ótimos vinhos, selecionados por Ana Maria Gazzola, que conduzirá esta degustação, num estilo bem diferente de outras mais tradicionais.

Venha testar seus conhecimentos e aprender um pouquinho mais, se divertindo nesta última degustação dirigida do ano. Os vinhos, serão às cegas e o preço é de R\$ 147,00. Limitado a 28 pessoas. Dia 06 de dezembro, 5ª feira, 19h30, na ABS Flamengo.

Castas Exóticas III: Mais exotismo - Barra

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Malbec e Tannat são castas conhecidas de todos, mas o mundo dos vinhos não se resume a estas castas mais difundidas. Após o sucesso das primeiras seleções de "Castas Exóticas", Roberto Rodrigues preparou uma nova seleção intitulada "Castas Exóticas III: Mais Exotismo" em que serão degustados vinhos das castas por vezes pouco conhecidas dos brasileiros. Todos vinhos com notas excelentes em grupos de degustação da ABS-RJ. Vejam a seleção completa:

Gava do Xil Valdeorras Godello 2010 - Telmo Rodriguez

Tokaji Hetszolo Furmint Dry 2009 - Tokaji Hétszölő

Bastardo 2009 - Carla Ferreira Unipessoal

Selectio Grossa 2009 - Paulo Laureano

"12" Volts 2009 - 4 Kilos

Plavac Mali 2007 - Korta Katarina

Zweigelt Reserve 2009 - Hiedler

Para o final Jerez Amontillado Superior Very Dry 12 Años NV - El Maestro Sierra, mais os tradicionais queijos e frios. Esta degustação será no dia 03 de dezembro, 2ª feira, às 19h30, na ABS-Barra. O preço: R\$ 190,00. Faça sua inscrição, pois são apenas 14 lugares.

Curso para Profissionais – Ciclo III

Estão abertas as inscrições para o Ciclo III do Curso para Profissionais, que será iniciado no dia 18 de fevereiro no Flamengo e 19 de fevereiro na Barra. Podem se inscrever os alunos que foram aprovados nos Ciclos I e II. Informações detalhadas na Secretaria da ABS Rio – 2285-0497.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

202 – A nova fase da Vinícola Aurora

A partir de 1875, tem início no Rio Grande do Sul, a chegada dos imigrantes italianos que vieram para cá, deixando para trás as dificuldades por que passavam em sua terra natal, dispostos a trabalhar e produzir, iniciando novos tempos com renovada esperança. Começa aí a verdadeira história do vinho no Brasil.

Com sua tradição vitivinícola, tornaram-se rapidamente produtores familiares de uvas no nosso país. Em 1931, duas gerações mais tarde, dezesseis das famílias uniram-se para formar a Cooperativa Vinícola Aurora.

Atualmente a cooperativa do município de Bento Gonçalves congrega 1.100 famílias que se responsabilizam pela produção anual de 50 milhões de quilos de uvas. Os números são realmente impressionantes e inesperados. A vinícola do grupo, no centro da capital do município, lidera o mercado brasileiro de vinhos e derivados com a elaboração de 38 milhões de litros por ano – o equivalente a 50 milhões de garrafas - contando com a incrível capacidade de armazenamento de 70 milhões de litros.

Haja tonéis gigantescos de madeira atingindo 5 a 7 metros, a altura de um prédio de dois andares! E grandes tanques modernos de inox...

Tradicionalmente, a Aurora tem seu nome ligado à produção de vinhos populares. A novidade é o enorme esforço atual, desenvolvido pela equipe técnica – os enólogos Paula Schenato e Flávio Zilio que o digam - para modificar parcialmente essa fama e incluir a empresa entre as produtoras de vinhos nacionais de qualidade superior. O êxito inicial desse esforço reflete-se no Espumante Brut Aurora, o primeiro a ser elaborado 100% com Pinot Noir, e nos tintos Aurora Reserva Cabernet Sauvignon e Aurora Reserva Tannat.

Agradáveis surpresas e boas promessas de novos tempos, de novo.

P.S.: Este artigo dá início uma série – não necessariamente sequencial - dedicada às vinícolas brasileiras que visitei na Serra Gaúcha, por ocasião do Concurso Pan-americano de Sommeliers, entre 21 e 24 de outubro de 2012.

VIAGEM AO CHILE

Por absoluta falta de lugar nos voos, ficou para o dia 27 de novembro (3ª feira) a saída e dia 02 de dezembro (domingo) o retorno da viagem ao Chile. 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, retornando ao Rio, no domingo. Informações detalhadas com a Coliseu Turismo – 2240-6611.

VI FESTIVAL SUD FRANCE – RAMON RODRIGO JUSTINO É O GRANDE VENCEDOR

No período de 04 a 18 de outubro foi realizado o VI Festival Sud de France. O Festival contou com inúmeras atividades, como o Salão de Vinhos Sud France, no Hotel Sofitel, com bufê de queijos selecionados pelo chef Roland Villard, e a presença de 15 importadoras com cerca de 50 rótulos franceses, curso sobre os vinhos do Languedoc, apresentado por Rogério Rebouças e, exclusivamente para os profissionais, o III Concurso Sommelier Expert Sud France, que premia o vencedor do Brasil com uma viagem à França, para formação técnica com visitas a grandes vinícolas do Languedoc-Roussillon. Este ano candidataram-se 21 profissionais, do Rio e de Brasília. Após as provas escrita e prática sobre as regiões do Languedoc-Roussillon, realizadas na ABS Rio, foi vencedor o sommelier Ramon Rodrigo Justino, do Garcia & Rodrigues, da Barra; em segundo lugar, Francisco Ávila Lopes, do Adegão Português e em 3º, Robson da Silva Venâncio, do restaurante Explanada Grill. Em março Ramon estará embarcando para a França. Parabéns aos participantes e em especial aos três finalistas!



SOMMELIER BRASILEIRO TIAGO LOCATELLI É VICE-CAMPEÃO NO CONCURSO PAN-AMERICANO



No concurso realizado em Bento Gonçalves, que reuniu 19 candidatos das Américas, o sommelier Tiago Locatelli, do Varandas Grill de São Paulo, sagrou-se vice-campeão Pan-americano. Após renhida disputa, que durou dois dias, foram finalistas os candidatos do Brasil, Tiago Locatelli, na foto à esquerda, do Canadá – Veronique Rivest, que se sagrou campeã, e Ian Cauble, dos Estados Unidos. As provas foram realizadas no SPA do Vinho, excelente hotel, onde também ficaram hospedadas as delegações dos diversos países. Parabéns ao nosso candidato! Não podemos deixar de reconhecer e parabenizar a atuação de Danio Braga, Presidente da APAS (Aliança Pan-americana de Sommeliers), que realizou um concurso com impecável organização.

ACORDO DERRUBA SALVAGUARDAS CONTRA O VINHO IMPORTADO

A medida de salvaguardas para o vinho nacional, que implicavam em novas taxações e sistema de cotas para a importação de vinhos, solicitada por órgãos representativos da indústria do vinho no Brasil, foi derrubada. Pelo acordo com o governo, 25% das prateleiras dos supermercados deverão ser destinadas aos vinhos nacionais. Nas lojas especializadas, a fatia será de 15%. O objetivo é dobrar as vendas do produto até 2016, para 40 milhões de litros por ano. A medida foi uma contrapartida do governo, para não criar as salvaguardas para o vinho nacional, pleito do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin).

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM VALE DOS VINHEDOS

Complementando as informações do último ABS Notícias, seguem algumas regras básicas:

A Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos - O Vale dos Vinhedos é a primeira região com classificação de Denominação de Origem (DO) de vinhos no país. Sua norma estabelece que toda a produção de uvas e o processamento da bebida seja realizada na região delimitada do Vale dos Vinhedos. A DO também apresenta regras de cultivo e de processamento mais restritas que as estabelecidas para a Indicação de Procedência (IP), em vigor até a obtenção do registro da DO, outorgado pelo INPI.

Cultivares autorizadas:

- Tintos: Merlot, como cultivar emblemática e Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat como variedades auxiliares para corte de vinhos.
- Brancos: Chardonnay como cultivar principal e Riesling Itália como variedade auxiliar para corte.
- Espumantes (brancos e rosados): Chardonnay e/ou Pinot Noir como variedades principais e Riesling Itália como variedade auxiliar para corte.

Produtos autorizados:

- Varietal Merlot: Mínimo de 85% da variedade
- Assemblage Tinto: Mínimo de 60% de Merlot + corte com uso das demais variedades autorizadas
- Varietal Chardonnay: Mínimo de 85% da variedade
- Assemblage Branco: Mínimo de 60% de Chardonnay + corte com uso da Riesling Itália
- Base Espumante: Mínimo de 60% de Chardonnay e/ou Pinot Noir. Elaboração somente pelo Método Tradicional

Limites de produtividade:

- Para uvas tintas: 10 toneladas/ha ou 2,5 kg de uva por planta
- Para uvas brancas: 10 toneladas/ha ou 3 kg de uva por planta
- Para uvas a serem utilizadas na elaboração de espumantes: 12 toneladas/ha ou 4 kg de uva por planta

Gradação alcoólica:

- Tintos: mínimo de 12%, em volume
- Brancos: mínimo de 11%, em volume
- Base espumante: máximo de 11,5%, em volume

Outras normas:

- O espumante será elaborado somente pelo "Método Tradicional", com segunda fermentação em garrafa, que deverá constar no rótulo principal, nas classificações nature, extra-brut e brut.
- A chaptalização e a concentração dos mostos não serão permitidas. Em anos excepcionais o Conselho Regulador da Aprovele poderá permitir o enriquecimento em até um grau.
- Poderá haver a passagem dos vinhos por barris de carvalho, mas não serão autorizados "chips" e lascas ou pedaços de madeira.

Fonte: APROVALE



ACONTECEU

Viña Ventisqueiro – a Cantu Importadora (Luiz Fernando - 9802-4484) e a Ch2A, assessoria de imprensa da Ventisqueiro, fizeram apresentações nas ABSs Flamengo e Barra, dos vinhos premium da vinícola, linha conhecida como Ramirama. A apresentação esteve a cargo do renomado enólogo Alejandro Galaz, quando foram degustados os vinhos Ramirana Reserva Sauvignon Blanc/Chardonnay 2010, Ramirana Reserva Cabernet Sauvignon/Carmenere 2010, Ramirana Gran Reserva Sauvignon Blanc/Gewurstraminer 2011, Ramirana Gran Reserva Syrah/Carmenère 2010 e Ramirana Trinidad Premium 2008.

Cava de Vinhos – Jesus Santamaria (21 9643-2512), da Importadora Cava de Vinhos (24 2222-1990) apresentou excelentes vinhos da Rioja, de uma forma bastante inovadora: trouxe chorizo, salame, queijo e azeites espanhóis, fazendo uma verdadeira “merenda” com os vinhos sendo abertos e cada participante pegando sua taça. Os vinhos degustados: Cava Benito Escudero Abad, Becquer branco 2008, Ebeia 2009, Pago de los Capellanes Roble 2009, Portia Prima 2006, Campillo Reserva 2004 e Faustino I Gran Reserva Especial 2004.

Vinícola Herdade Fonte Paredes – com apresentação de Vitor Gama Henriques (8688-3887), gerente comercial da VTP Comércio de Bebidas e Produtos Alimentares, importadora dos vinhos da vinícola, foram degustados os vinhos Herdade Fonte Paredes Reserva 2007 (Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah), Fuscaz 2010 (Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Aragonês, Castelão), Pêro D’Alter 2010, Monte Fuscaz 2010 (Aragonês, Trincadeira, Castelão, Cabernet Sauvignon) e Herdade Santa Ana 2008 (Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet).

Porto Mediterrâneo – Vinícola Santa Mônica – com apresentação de Ivan Barros (9958-8265), apresentou os vinhos Surazo, do Vale do Rapel. O nome Surazo vem do vento que corta a região no verão e resfria os vinhedos, provocando um amadurecimento mais lento. Foram degustados os vinhos - Viapiana Espumante Champenoise, Surazo Chardonnay 2008, Surazo Cabernet Sauvignon Reserva 2006, Surazo 5 Big Reds 2004, Surazo Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2002, Surazo Merlot Reserva Privada 2002, Surazo Cabernet Sauvignon/Merlot Gran Reserva 2002 e Surazo Semillon/Riesling Late Harvest 2004.

Escolas Cervejeiras – a Balkonn Soluções em Alimentos & Bebidas proporcionou uma ótima degustação de cervejas belgas, dirigida por Andrea Bonavigo Calmon (9811-1879), Gastrônoma, Sommelier de Cervejas e Diretora de Marketing e Vendas da

Agenda

SEDE FLAMENGO

VINHOS APASSIMENTO, UMA TRADIÇÃO ITALIANA
Dia 29 de novembro (5ª feira)

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

CURSO CHAMPAGNES E ESPUMANTES
Dias 04 e 11 de dezembro (3ªs feiras)

VINHOS DO NORTE, DE ONDE?
Dia 06 de dezembro (5ª feira)

ALMOÇO DE FINAL DE ANO EM BUZIOS
Dia 08 de dezembro (sábado)

SEDE BARRA

CASTAS EXÓTICAS III
Dia 03 de dezembro (2ª feira)

empresa. As cervejas apresentadas: Blanche des Honnelles, Witbier; Saison Dupont, Saison; Cuvée des Trolls Triple, Belgian Blond Ale; Estivale, Belgian Bitter Ale; Abbey Des Roccs Brune, Belgian Dark Strong Ale e Bush de Nuits, Wood-Aged.

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

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