



Final de Ano

Mais um ano se passou e mais sucessos para a nossa ABS Rio. O quadro social estabilizou-se em torno de 1.250 associados com intensa participação dos sócios nas diversas atividades disponibilizadas.

Foram 189 atividades, entre degustações, cursos, palestras e viagens. Os números finais da apuração sobre a participação em cursos e degustações são significativos: 1.441 participantes nos diversos Cursos e 913 em Degustações Dirigidas. Detalhe importante é que tivemos 740 alunos nos Cursos Básicos, porta de entrada para o mundo do vinho.

As degustações denominadas de Novos Produtos mostrou o acerto da diretoria em cobrar um valor simbólico, pois democratizou o acesso a qualquer um dos 1.250 sócios. Foram 73 encontros com 1.496 participantes, um aumento de 49% em relação a 2011.

Foi mantida a rotina de viagens à Serra Gaúcha (2) e ao exterior (2).

Os Grupos de Degustação tornaram-se uma das mais importantes atividades da ABS Rio: são 70 grupos envolvendo 534 associados, ocupando sete salas da ABS Flamengo, de 2ª a 5ª feira e mais duas salas na Barra

A lista de pousadas, lojas e restaurantes conveniados, que dão desconto ou permitem ao associado da ABS Rio levar o próprio vinho sem cobrança de rolha, foi acrescida de 6 novos conveniados, atingindo o total de 66 estabelecimentos.

As atividades destinadas aos profissionais vem crescendo. Neste ano tivemos quatro Ciclos I, três Ciclos II e dois Ciclos III, com aduração de três meses cada, nos quais houve a participação de 226 profissionais.

Na área de concursos e homologações de Sommeliers Profissionais, foram realizados os concursos Regional, Brasileiro e Melhor Sommelier Sud de France, que contemplou o vencedor com uma viagem de uma semana à região do Languedoc-Roussillon. Foram realizadas duas homologações, sendo aprovados três profissionais.

Para manter todas estas atividades em pleno funcionamento é necessária uma dedicação de pessoas integrantes da administração da Associação e de colaboradores em geral. Gostaríamos de manifestar nossos agradecimentos aos importadores e proprietários de vinícolas, ao quadro de associados, aos nossos funcionários (fator fundamental), ao corpo didático, aos monitores e em especial aos membros da Diretoria pelo apoio recebido e que tiveram parcela significativa no êxito de nossas atividades.

A todos um Feliz Natal, esperando que 2013 seja um ano com ainda mais realizações para a nossa ABS Rio.

Ricardo Farias
Presidente

Curso de Férias

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará, entre os dias 07 e 18 de janeiro, no Flamengo e 14 e 25 de janeiro, na Barra, mais um Curso de Férias. Serão dez encontros, de 2ª a 6ª feira, e está direcionado principalmente, aos que, muitas vezes, não podem dispor de 14 semanas para a realização dos Cursos Básico e de Degustação. Também para nossos antigos sócios e ex-sócios que queiram fazer uma reciclagem, esta é uma excelente oportunidade. O conteúdo do curso está disponível no nosso site e será enviado por mala direta. O horário: 19h15 às 21h45. O preço: R\$ 840,00, mais R\$ 20,00 de taxa de inscrição, podendo ser pago em até três vezes (um cheque à vista, mais duas vezes no cartão). Vagas limitadas. Importante: o preço para associados em dia com a trimestralidade e que queiram se reciclar é de R\$ 630,00.

Cozinha de Verão

Chegou o verão, e com ele a necessidade de consumir pratos leves e vinhos refrescantes. Na primeira degustação de 2013, a ABS Rio propõe um cardápio que tem tudo a ver com o prazer, a saúde e a boa forma. Veja as sugestões: Vichyssoise à brasileira, com o branco alemão Hochheimer Riesling Classic; Gelatina de couve-flor, com o rosé provençal Château de Pourcieux; Ceviche de peixe com batata doce, acompanhado do Sauvignon Blanc Private Bin, da casa neozelandesa Villa Maria; Couscous de bacalhau, com o Amayna Chardonnay, do Chile; e Steak tartare, com o tinto do Loire, Chinon Les Petites Roches, de Charles Joguet. Conduzido por Celio Alzer, o evento é no dia 22 de janeiro, às 19h30, para apenas 30 pessoas. Valor: R\$ 119,00.

Cursos Básico e de Degustação Flamengo e Barra

Independente do Curso de Férias, estão abertas as inscrições para os cursos regulares Básico e de Degustação, que terão início nos dias 28 ou 30 de janeiro (2ªs ou 4ªs) no Flamengo e 29 e 31 de janeiro (3ªs e 5ªs) na Barra.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

203 – França e Brasil unidos em Garibaldi

Euclides Penedo Borges

A ABS Rio conta, há bastante tempo, entre seus bons amigos na Serra Gaúcha, com o competente enólogo e engenheiro agrônomo Philippe Mevel, Diretor de Enologia da vinícola Chandon. Francês de nascimento, brasileiro por adoção, vivendo no RS há décadas, além de especialista em espumantes é excelente palestrante e, sempre digo que, quando termina uma boa palestra saímos agradecidos, mas quando termina a palestra do Mevel saímos agradecidos e enriquecidos tal a maneira cuidadosa e didática com que se prepara.

Ano que vem a Chandon e Mevel completam 40 anos de Brasil, ela fundada e ele enviado pela Moët & Chandon (M&C) da França. Isso se deu em 1973 em Garibaldi, Serra Gaúcha, a uma altitude próxima de 700 m acima do nível do mar.

Aí a empresa aclimatou mudas de Chardonnay e Pinot Noir vindas da Champagne, além de desenvolver o cultivo de Riesling Itália, representante das uvas tradicionais do RS.

Ainda que afastada da composição acionária, a M&C continua a prestar assistência técnica à Chandon, no que chamam de “moderna tecnologia à serviço da tradição”.

Uma vinícola que só produz espumantes, a marca Chandon é bem conhecida no Brasil, através de seus ótimos Reserve Brut, Brut Rosé, Riche Demi-Sec e Passion e dos grandes Excellence Cuvée Prestige, branco e rosé.

Uma vitoriosa associação franco-brasileira.

P.S.: Este artigo é o segundo de 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.

CONCURSO PORTUGAL WINE EXPERT 2012

O Sommelier Francisco Edcarlos Avila Lopes, do Adegão Português de São Cristóvão, foi o grande vencedor do Concurso Portugal Wine Expert 2012, realizado no Consulado Geral de Portugal. O certame, do qual participaram 26 sommeliers e enófilos, constou de um curso com duas provas escritas e uma prova final de degustação e serviço. O vencedor ganhou uma viagem de uma semana a Portugal, visitando diversas vinícolas. O segundo colocado, também do Adegão Português, da Barra, foi Julio Cesar Oliveira e o terceiro, Thiago Roberto Augusto dos Santos, do Porcão. Entre os enófilos (amadores) a vencedora foi Denise Maria Soares da Silva, com um aproveitamento de 73% nas provas escritas. Parabéns aos vencedores.

ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA

Encontra-se afixada na sede da ABS Rio convocação dos sócios para a Assembléia Geral Ordinária, a ser realizada no próximo dia 19 de janeiro, sábado, às 10h, em primeira convocação e, às 10h30, em segunda e última convocação, para tratar da seguinte pauta de assuntos:

1. Prestação de contas da Diretoria
2. Eleição do Conselho de Administração para o período 2013/2015
3. Assuntos Gerais

A apresentação de chapas deve ser feita por carta endereçada à Diretoria da ABS Rio, até o próximo dia 21 de dezembro. Após a assembléia, como já é tradicional, almoço de adesão para confraternização com a diretoria eleita.



Estatísticas com 3.200 vinhos dos Grupos de Degustação – Jan a dez 2012

Notas iguais ou superiores a 95,5 (média das notas do monitor e do grupo) – Relação completa no site da ABS Rio

Vinho	Tipo	Produtor	País	Fornecedor	Preço ABS	Média
Château Guiraud 2002	BD	Château Guiraud	França	Zehil	257,60	98,83
Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut NV	EB	Bollinger	França	Mistral	269,85	98,40
Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut NV	EB	Bollinger	França	Mistral	269,85	98,00
Château Climens 2005	BD	Château Climens	França	Decarter	488,75	98,00
Porto LDV 2005	TD	Burnesler	Portugal	Adega Alertejana	65,50	97,00
Tokaji Aszú Esszencia 2000	BD	Pendits	Hungria	Decarter	342,12	97,00
Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut NV	EB	Bollinger	França	Mistral	269,85	96,69
Rosso del Bepi 1999	T	Giuseppe Quintarelli	Itália	Mistral	746,25	96,50
Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut NV	EB	Bollinger	França	Mistral	269,85	96,29
Lupiecia Cabernet Sauvignon/Merlot IGT 2004	T	Castello del Terriccio	Itália	Mistral	572,73	96,25
Lynus 2006	T	Lynus	Espanha	Porto Mediterrâneo	113,70	96,13
Amarone Classico Ca' del Pipa Cinque Stelle 2004	T	Michele Castellani	Itália	Decarter	158,63	96,00
Amarone della Valpolicella Cru Punta di Villa 2004	T	Roberto Mazzi	Itália	Vinci	255,20	96,00
Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1998	EB	Pol Roger	França	Mistral	599,25	96,00
Laticieres-Chamberlin Grand Cru 2008	T	Frederic Magnien	França	Cellar	550,00	96,00
Rosso di Toscana "Sanmarco" IGT 1999	T	Castello dei Rampolla	Itália	Cellar	485,00	96,00
The Reserve 2001	T	Yalumba	Austrália	KMM	525,00	96,00
Vin Santo del Chianti 2001	BD	Vignamaggio	Itália	Cellar	250,00	96,00
Almaviva 2008	T	Vita Almaviva	Chile	World Wine	499,50	95,85
Eligio Reserve 2006	T	John Duval	Austrália	KMM	364,00	95,80
La Viña de Andres Roteo 2003	I	Benjamin Roteo	Espanha	Grand Cru	385,95	95,80
Clos Mogador 2008	I	Clos Mogador	Espanha	Mistral	292,50	95,78
Amarone Classico Vigneto Alto IB 2004	T	Tommaso Dussola	Itália	Decarter	233,33	95,75
Cava Elisabeth Raventos 2005	EB	Raventós I Blanc	Espanha	Decarter	92,50	95,75
Pago Garduña 2004	T	Abadia Retuerta	Espanha	Peninsula	549,80	95,75
Vaio Amaron Amarone della Valpolicella 2004	T	Serègo Alighiere	Itália	Mistral	262,73	95,75
Barnò Ornato 2006	T	Pio Cesare	Itália	Decarter	260,05	95,64
Amarone Classico Ca' del Pipa Colle Cristi 2006	T	Michele Castellani	Itália	Decarter	107,85	95,60

País	Garrafas	Valor	Pç Médio
França	22,12%	24,33%	186,25
Itália	20,15%	25,23%	212,00
Espanha	12,52%	13,21%	178,79
Portugal	11,33%	11,55%	172,74
Estados Unidos	7,07%	6,21%	148,82
Chile	5,23%	4,11%	133,18
Argentina	3,75%	3,08%	139,13
Austrália	3,60%	3,49%	164,41
África do Sul	3,44%	1,96%	96,27
Nova Zelândia	3,41%	2,16%	106,43
Alemanha	2,00%	1,33%	112,76
Uruguai	1,44%	0,76%	88,92
Brasil	1,31%	0,53%	68,61
Grécia	0,75%	0,39%	88,86
Hungria	0,75%	0,81%	183,78
Áustria	0,41%	0,19%	80,71
Líbano	0,22%	0,22%	168,64
Eslovênia	0,19%	0,13%	112,90
Croácia	0,16%	0,13%	140,23
Israel	0,13%	0,16%	214,26

Tipo	Garrafas	Valor	Pç Médio
T	67,00%	76,12%	191,95
B	25,36%	16,92%	112,74
EB	3,05%	2,75%	152,63
BD	2,55%	2,73%	181,23
TD	0,96%	0,93%	163,91
R	0,75%	0,29%	64,82
ER	0,31%	0,20%	107,21
Dest	0,03%	0,05%	286,75

Safra	Garrafas	Valor	Pç Médio
2007	17,65%	17,79%	170,34
2008	15,00%	12,72%	143,35
2006	14,44%	16,99%	198,92
2009	14,38%	10,36%	121,80
2005	12,41%	14,76%	200,96
2004	7,30%	9,75%	225,72
2010	5,27%	2,23%	71,49
NV	3,56%	2,90%	138,10
2003	3,24%	3,72%	193,66
2001	2,06%	2,40%	197,10
2002	1,34%	1,82%	229,86
2011	0,78%	0,27%	59,23
1999	0,62%	1,47%	399,06
2000	0,56%	0,65%	194,69
1998	0,31%	0,85%	462,91
1997	0,22%	0,34%	266,19
1991	0,19%	0,33%	207,21
1996	0,19%	0,14%	127,14
1977	0,12%	0,17%	229,50
1994	0,06%	0,12%	315,23
1986	0,06%	0,06%	166,75
1995	0,06%	0,00%	0,00
1990	0,03%	0,11%	576,00
1987	0,03%	0,06%	319,20
1970	0,03%	0,05%	266,40
1992	0,03%	0,03%	153,00
2012	0,03%	0,01%	50,40



ACONTECEU

Cervejas Gourmet – Balkonn Soluções em Alimentos & Bebidas - Dirigida por Andrea Bonavigo Calmon (9811-1879), diretora da Balkonn, foi apresentado um passeio por grandes marcas de cervejas da Europa. As cervejas: Floris Kriek - Fruit Beer, Bélgica; De Molen Dender & Blikken - Bohemian Pilsener, Holanda; Old Crafty Hen - Old Ale, Inglaterra; Ayinger Celebrator - Doppelbock, Alemanha; Schneider Aventinus Eisbock - Eisbock, Alemanha; e De Molen Hemel & Aarde - Imperial Stout, Holanda.

Vinhos Chakana – Importadora Murano - A vinícola boutique Chakana possui 300 hectares de vinhedos em Agrelo, Luján de Cuyo - melhor e mais conceituada sub-região de Mendoza. Com orientação de Gabriel Bloise, chefe da equipe de enólogos, que se destacou como uma jovem revelação no cenário de vinhos argentinos, após experiências em vinícolas de renome como TestaMatta (Toscana), Mas Martinet (Priorato), Fattoria Casabianca (Toscana) e Bleasdale (Austrália), foram degustados os vinhos: Espumante Maibe Brut safra 2011 (50% Pinot Noir e 50% Chardonnay); Maibe Malbec Reserve 2010 (90 pontos Robert Parker); Maibe Cabernet Sauvignon Reserve 2010 (Top Value com 89 pontos Wine Enthusiast); e Maibe Bonarda Reserve 2010 (89 pontos Robert Parker). Compras podem ser feitas na Importadora Murano (Victor – 9161-2210).

Le Marchesine Franciacorta – Importadora Sicilianess – Com direção de Giuseppe Russo, sócio da importadora, foram degustados os vinhos: Franciacorta Le Marchesine Brut DOCG; Franciacorta Le Marchesine Rosè 2007 DOCG; Franciacorta Le Marchesine Saten 2008 DOCG; e Opera VSQ Le Marchesine. Informações detalhadas na Enoteca Doc (Fabio – 9761-8000).

Quinta Casa Amarela – Importadora Chateau Brasil - A Quinta da Casa Amarela situa-se na margem esquerda do Rio Douro, a meio caminho entre as cidades da Régua e Lamego, no coração da mais antiga Região Demarcada do Mundo – o Douro, na mancha classificada pela UNESCO, como Patrimônio da Humanidade. Encontra-se na posse da mesma família desde o ano de 1885. A degustação foi conduzida por Laura Regueiro, proprietária da Quinta e uma continuadora da tradição familiar, que está à frente dos negócios desde 1978. Vinhos degustados: - Casa Amarela Tinto 2009; Casa Amarela Reserva 2007; Casa Amarela Grande Reserva 2009; Casa Amarela Porto Ruby Reserva; e Casa Amarela Porto Branco. Importadora Chateau Brasil (Josi – 7744-1088).

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

CURSO DE FÉRIAS

De 07 a 18 janeiro (2^{as} a 6^{as} feiras)

COZINHA DE VERÃO

Dia 22 de janeiro (3^a feira)

CURSO BÁSICO

Dias 28 ou 30 de janeiro (2^a ou 4^a feira)

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Dias 28 ou 30 de janeiro (2^a ou 4^a feira)

SEDE BARRA

CURSO DE FÉRIAS

De 14 a 25 de janeiro (2^{as} a 6^{as} feiras)

CURSO BÁSICO

Dia 29 de janeiro (3^{as} feiras)

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Dia 31 de janeiro (5^{as} feiras)

Rosés da Provence - Importadora Premium – conduzida por Conrado Mansur, sócio diretor da Premium Drinks (Conrado – 9383-8830), foram apresentados vinhos rosés da Provence, das vinícolas Château Minuty, Château La Tour L'Eveque "Petale de Rose", Château Barbeyrolles, Château Leoube e Domaines Tropez. Os vinhos degustados: M de Minuty 2011, do Chateau de Minuty; Rosé "Petale de Rose" 2011, do Château La Tour de l'Eveque; Rosé "Petale de Rose Edition Limitee" 2011 do Château Barbeyrolles; Rosé de Léoube 2011, do Château de Léoube; Le secret de Léoube Rosé 2011, do Château de Léoube; Rosé 2011, Tropez Black 2011 e White Rosé 2011, os três do Domaine Tropez; e Blanc de Léoube 2011, do Château de Léoube.

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