



Calendário 2013

Nesta edição, encarte com o calendário de eventos previstos para o ano de 2013. São 135 atividades para seleção de nossos associados.

Segredos da Cerveja para Enófilos

Nem só de vinho vivem os enófilos. A degustação de Cervejas já é hoje uma prática bastante comum entre os apreciadores do vinho. Mas como no caso deste, é necessário conhecer os detalhes da cerveja para melhor apreciá-la. O curso abordará desde uma visão de mercado, passando pelas matérias primas e processos, até os principais aromas, sabores e off-flavours da cerveja. O objetivo é fornecer conhecimento técnico e prático sensorial, discutindo os diferentes estilos de cerveja e seus hábitos de consumo. Para ministrar o curso, convidamos a Dra. Kátia Jorge, química de formação, com mestrado em bioquímica e doutorado em Ciência de Alimentos. Em suas atividades profissionais, Kátia já exerceu cargos importantes em cervejarias, como Química Especialista da Brahma, Gerente Geral da BrewTech Serviços e Diretora de Operações da Cervejaria Devassa. Atualmente possui sua própria empresa, a Albetek Consultores. Oportunidade única aos apreciadores de cerveja. O curso será realizado nos dias 22 de fevereiro (6ª feira) e 26 de fevereiro (3ª feira), às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 124,00.

Curso Básico Turma C - Flamengo

Dia 21 de fevereiro início da turma das 5ªs feiras. Este curso é a porta de entrada para o mundo dos vinhos. Horário: 19h15. No Flamengo. Preço: R\$ 525,00.

Viagem à Serra Gaúcha

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir pessoalmente tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. O grupo sairá quinta-feira à tarde, dia 28 de fevereiro, com retorno na noite de domingo, dia 03 de março. Serão visitadas cinco vinícolas e uma tanoaria, estando incluídas degustações técnicas e refeições. Estamos limitando a 20 participantes. Mais detalhes e programa completo da viagem na AL Turismo – tel: 2240-9413

Curso para Profissionais – Ciclo III

Dia 18 de fevereiro (Flamengo) e 19 de fevereiro (Barra) começa o Curso para Profissionais Ciclo III. É a etapa que complementa os módulos anteriores. As inscrições estão abertas a todos que trabalham comprovadamente em atividades relacionadas ao negócio do vinho e que tenham cursado com aproveitamento os Ciclos I e II. O curso será realizado das 15h30 às 17h30, às 2ªs e 4ªs feiras, no Flamengo e 3ªs e 5ªs feiras na Barra. A carga horária total é de 48 horas e o preço, incluídas as degustações e material didático, R\$ 900,00. Os profissionais de restaurante terão um desconto de 50% e outros profissionais (supermercados, enotecas e etc.) 20%. Vagas limitadas.

Amarelo, Laranja e Âmbar: Que vinhos são esses?

Vinhos de Bordeaux, Borgonha, Piemonte ou Toscana são conhecidos de todos, da mesma forma que as castas Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir o são. Mas o mundo dos vinhos não se resume a estas regiões e castas mais conhecidas e difundidas.

O que pensar de vinho amarelo, vinho laranja e com coloração âmbar? E das regiões Jura, Friuli, Goriska e Jerez? O que será o Macvin?

Roberto Rodrigues preparou uma seleção de vinhos que são descritos por estes termos. Quem já os provou com certeza se lembra deles. Denominada “Amarelo, Laranja e Âmbar: Que vinhos são esses?”. Esta degustação inédita será apresentada no dia 28 de fevereiro, quinta-feira, às 19h30, na ABS Flamengo.

Os vinhos laranja:

- Rebula Opoka 2007, de Simcic (Goriska, Eslovênia)
 - Breg Angora IGT 2005, de Gravner (Friuli, Itália)
- excepcional vinho fermentado em ânforas.

Os vinhos amarelos:

- Château Chalon 1992, de Alain Baud (Jura, França)
- Macvin du Jura, de Domaine Rollet (Jura, França)
- Vin de Paille 2004, de Domaine Rollet (Jura, França)

Para começar, teremos dois drinks feitos com Porto Fonseca White: o portônica e o portchá. E para o final, o Jerez Oloroso Dry 15 Años, de El Maestro Sierra (Espanha), um Jerez da casta Palomino, que representa o âmbar da degustação, mais os tradicionais queijos e frios. Preço: R\$ 204,00. Faça sua inscrição, pois são apenas 24 lugares.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

204 – Secular empreendimento brasileiro de sucesso

Euclides Penedo Borges

No artigo de número 161 desta série, publicado em Maio de 2009, eu havia prestado minha homenagem ao empresário e amigo Ângelo Salton por ocasião de seu falecimento prematuro. O ensaio foi publicado também em meu recente livro “O fantástico mundo dos vinhos” (Ed. Mauad, 175 páginas) na sua Parte V.

Foi, portanto, com muita atenção e grande emoção que revi, agora em detalhes, o gigantesco empreendimento enológico da Vinícola Salton em Tuiuti, na Serra Gaúcha; seguiu-se jantar harmonizado ao lado do seu atual presidente, Daniel Salton, neto do fundador, e do competente e entusiasmado enólogo Lucindo Copat que comandou excelente degustação de vinhos Salton.

Alguns de seus rótulos estão entre o que há de melhor no Brasil, como os tintos Talento e Desejo, o branco Virtude Chardonnay e o espumante Evidence.

A história da empresa teve início em 1910 quando os irmãos Paulo, Ângelo, João, José, Cezar e Luiz, da segunda geração de imigrantes italianos, enfeixaram os negócios de seu pai, no centro da cidade de Bento Gonçalves, sob o nome “Paulo Salton e Irmãos”, dedicando-se à vinicultura e à fabricação de vermuteis. Integrantes da quarta geração dedicam-se atualmente ao desenvolvimento da empresa com atuação em Tuiuti, RS, no vale do Rio das Antas – para onde as instalações de Bento Gonçalves foram transferidas há 6 anos - e em São Paulo, SP. A família permanece dessa forma unida em torno do empreendimento, agora com 103 anos. A importância disso reflete-se na palavra do presidente Daniel:

- “A minha geração teve como mérito solidificar esta união e transmiti-la para as próximas, direcionando o comportamento a ser adotado, no futuro, para que permaneçamos tendo sucesso”.

Que seja assim para honra e glória da vinicultura brasileira, em plena ascensão.

P S - Este artigo é o terceiro de uma série dedicada às vinícolas brasileiras, que visitei na Serra Gaúcha, por ocasião do Concurso Pan-americano de Sommeliers, em Outubro de 2012.

ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA

Não esqueçam a Assembleia do próximo dia 19 de janeiro, sábado, seguida de almoço de adesão. Será às 10h, na sede do Flamengo.

ATUALIZAÇÃO DE E-MAILS

Cada vez mais a comunicação da ABS Rio com seus associados é feita através de e-mails. Portanto, é importante o sócio manter seu endereço eletrônico atualizado. Se você não tem recebido nossas comunicações por e-mail, entre em contato com a Secretaria (2285-0497) para efetuar a atualização.



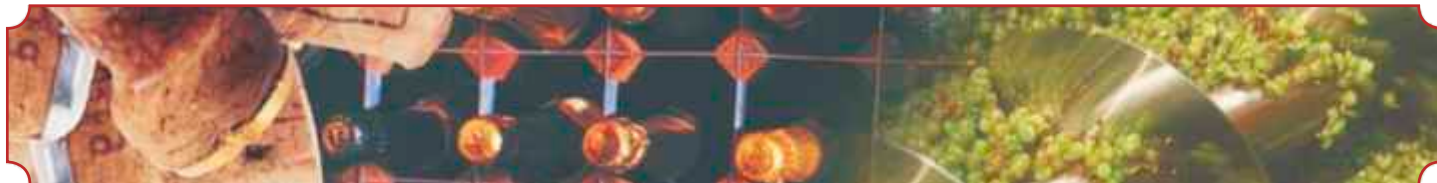
ALMOÇO DE FINAL DE ANO NO SOLLAR



Cerca de 100 pessoas usufruíram de um almoço maravilhoso, preparado por Danio Braga, no seu novo restaurante Sollar, em Búzios. Um dia lindo (embora quente), vista deslumbrante do mar na Orla Bardot, menu esmerado e, como não poderia deixar de ser, muito vinho.

Este encontro anual, que já acontece há mais de 20 anos, é uma oportunidade única para encontrar ou rever os amigos da ABS-Rio. Parabéns ao Danio e sua equipe e principalmente participantes, que alegraram uma tarde inesquecível. Até 2013!





ACONTECEU

Château Brasil – Viagem pelo Alentejo - a enóloga Josi Cardoso (7744-1088) trouxe para a ABS Flamengo vinhos elaborados por Luis Duarte, destacado em 1997 com o título de Enólogo do Ano, pela Revista de Vinhos. Os vinhos degustados: Rapariga da Quinta Colheita branco 2011, Rubrica branco 2009, Rapariga da Quinta Colheita tinto 2011, Rapariga da Quinta Reserva 2009 e Rubrica tinto 2009.

Degustação de Cervejas – ABS Barra - Depois do sucesso na ABS Flamengo, Andrea Bonavigo Calmon (7870-3290) levou para a ABS Barra a primeira degustação de cervejas. Andrea é formada em Gastronomia pela Universidade Estácio de Sá e em Sommelier de Cervejas pela Doemen's Akademie Alemanha/Senac. Sócia Diretora de Marketing e Vendas da “Balkonn Soluções em A&B” é, também, Mestre em Estilos de Cervejas pelo Siebel Institute of Chicago – EUA, entre outras especialidades. Cervejas degustadas: Deus Brüt Des Flandres (Bièrre Brüt), Pilsener Urquell (Bohemian Pilsener), Schneider Weiss Tap 7 Original (German Weizen), Fuller's London Pride, Special Bitter St. Bernardus ABT 12 (Belgian Dark Strong Ale).

Porto Mediterrâneo – Quinta de Prelada – dirigida por Ivan Barros (9958-8265), representante da importadora Porto Mediterrâneo no Rio de Janeiro, foram apresentados lançamentos da vinícola da Quinta da Prelada, situada no Douro, em Vila Seca de Poiães, próximo a cidade de Régua. Os vinhos: Quinta da Prelada Rosé 2010, Quinta da Prelada Douro 4U 2010, Quinta da Prelada 2009, Poyares 2005, Poyares 2009 e Quinta da Prelada Porto Vintage 2004.

Importadora Spumantitalia e a Salumeria Deli trouxeram para a ABS Flamengo uma apresentação da Terra do Prosecco, a DOCG, suas origens, o processo de vinificação, etc. A degustação foi dirigida por Paride Vallarelli e Massimo Tomatis, tendo sido uma oportunidade para o enriquecimento dos conhecimentos sobre este importante produto. Foram degustados: Merotto Colmolina 2011, Merotto Bareta Brut, Rivalta Incontri Extra Dry, Trevisiol Brut e Varaschin Cuveé Rosé. Contatos com Roberto (7870-5979).

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

COZINHA DE VERÃO

Dia 22 de janeiro – 5ª feira

CURSO BÁSICO

Início dias 28 ou 30 de janeiro - 2ªs ou 4ªs feiras

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Início dias 28 ou 30 de janeiro - 2ªs ou 4ªs feiras

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO III

Início dia 18 de fevereiro - 2ªs e 4ªs feiras

CURSO CERVEJA PARA ENÓFILOS

Dias 22 (6ª feira) e 26 (3ª feira) de fevereiro

VINHOS DA ALSÁCIA

Dia 19 de fevereiro – 3ª feira

AMARELO, LARANJA E ÂMBAR: QUE VINHOS SÃO ESSES?

Dia 28 de fevereiro – 5ª feira

VIAGEM À SERRA GAÚCHA

De 28 de fevereiro (5ª feira) a
03 de março (domingo)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

Início dia 29 de janeiro (3ªs feiras)

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Início dia 31 de janeiro (5ªs feiras)

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO III

Início dia 19 fevereiro – 3ªs e 5ªs feiras

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