



Cursos Básico e de Degustação

Nos dias 01 ou 03 ou 18 de abril, daremos início ao novo ciclo de curso básico, a porta de entrada para o mundo do vinho. Os cursos de degustação começarão nos dias 01 e 03 de abril. Divulgue entre seus amigos.

Curso Vinhos da Espanha

Nos dias 19 e 26 de março, 3^{as} feiras, Fernando Miranda dirigirá o Curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos, que melhor expressam as diversas regiões espanholas que, além da alta qualidade, apresentam preços sempre convidativos. Os vinhos:

1^a aula:

Cava – Clasico Brut 2008 - Bodegas Codorníu
 Penedès – Mas Petit 2008 - Bodegas Perez Baltà
 Navarra – Gran Feudo Edición Selección Especial 2007 - Bodegas Julian Chivite
 Jumilla – Monastrell Joven 2009 - Bodegas Juan Gil
 Montsant – Xabec (RP 92) 2008 - Celler Besillum
 Priorato – La Morena de Monsant 2008 - Celler Pasanau

2^a aula:

Jerez de la Frontera – Jerez Fino Hidalgo - Bodegas Hidalgo
 Ribera de Guadiana – Palácio Quemado Reserva 2003 - Viñas de Alange
 Toro – Reserva Familiar 2005 - Fincas Sobreño
 Rioja - Reserva 2006 - Bodegas Murua
 Ribera del Duero – Crianza 2006 - Bodegas Montecastro
 Jerez de la Frontera – Jerez Cream (doce) - Bodegas Hidalgo
 Rioja – Becquer Cosecha 2006 - Bodegas Escudero

Para o final, Rioja – Becquer Cosecha 2006. Preço, com apostila e os vinhos: R\$ 266,00. Na ABS Flamengo. Limitado a 24 participantes.

Um Brasileiro entre os Champagnes Descubra o nacional! ABS BARRA

Roberto Rodrigues dirigirá, dia 04 de março, segunda-feira, na ABS-Barra, este aguardado encontro onde serão degustados às cegas champagnes de diversos tipos junto com espumantes brasileiros. O objetivo é permitir a cada participante comparar o nível dos melhores espumantes brasileiros com diversos champagnes, de forma a verificar, na prática, se o espumante nacional tem qualidade e também, apreciar as sutis diferenças entre os champagnes apresentados. Os vinhos selecionados são:

- Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune Brut
 - Espumante Cave Geisse Nature
 - Champagne Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru
 - Espumante Cave Geisse Blanc de Noirs
 - Champagne Henriot Blanc Souverain pur Chardonnay
 - Espumante Cave Geisse Blanc de Blancs.

Ao final, os tradicionais comes e o Espumante Miolo Brut Rosé. Degustação imperdível, para apenas 14 pessoas. O horário será o de sempre: 19h30, na ABS-Barra, ao preço de R\$ 240,00. As inscrições nas Secretarias da ABS Rio, Flamengo e Barra.

Curso para Profissionais – Ciclos I e II

As inscrições estão abertas a todos que trabalham comprovadamente em atividades relacionadas ao negócio do vinho. Para participar do Ciclo II o aluno deve, obrigatoriamente, ter concluído o Ciclo I. Os cursos serão realizados sempre à tarde, no horário das 15h30 às 17h30.

Ciclo I – Flamengo – Início dia 04 de março –

2^a feira – aulas às 2^{as} e 4^{as} feiras

Ciclo II – Flamengo – Início dia 05 de março,

3^a feira – aulas às 3^{as} e 5^{as} feiras

Preço: R\$ 900,00, podendo ser pago em três vezes (sinal mais duas parcelas no cartão ou cheque). Garçon, Maitre, Barman e Cumin terão um desconto de 50%. Os demais profissionais de restaurante e outros profissionais (supermercados, enotecas, etc.) 20%. Vagas limitadas.

Vinhos do Loire

Em torno do rio Loire, o mais longo e belo da França, encontra-se uma pitoresca região vinícola produtora, principalmente, de belos brancos de Sauvignon Blanc e Chenin Blanc, além do simples, porém simpático, Muscadet, muito apreciado nos bistrôs de Paris, acompanhando saborosas ostras. Embora não sejam a grande vocação da região, seus tintos marcam presença com os Cabernet Franc, da Touraine e Anjou-Saumur, bem como dos Pinot Noir, de Sancerre. Além disso, a bela região do Loire foi palco de rica história da realeza francesa, escrita em seus inúmeros e majestosos castelos, construídos dos séculos XIV a XVI. No dia 14 de março, 5^a feira, às 19h30, na ABS Flamengo, Geraldo Alão de Queiroz conduzirá a degustação "Vinhos do Loire", focalizando essa interessante região vinícola francesa. Os vinhos e as comidas que acompanharão a degustação serão informados pela mala direta.

Dia Internacional da Mulher

Como vem sendo habitual há vários anos, vamos homenagear as mulheres associadas da ABS Rio com um encontro de vinhos e comidinhas. O encontro, como sempre tem acontecido, será dirigido por Madeleine Patricio, que gentilmente cedeu os vinhos da Adega Alentejana e do Espírito do Vinho. As comidas vêm diretamente do Restaurante Antiquarius. Programa imperdível, pela qualidade dos vinhos, das comidas, pelo esmero com que a Madeleine prepara a apresentação e, principalmente, pela alegria reinante. Inscreva-se logo, pois estamos limitando a 35 participantes. Dia 08 de março, 6^a feira, na ABS Flamengo, às 19h30.

Preço: R\$ 50,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

205 – Canteiro ou Estufagem, segredos do Vinho da Madeira

Euclides Penedo Borges

A Ilha da Madeira, reconhecida como um destino turístico de primeira, deve seu prestígio também aos seus vinhos: “um vinho com nome de ilha e uma ilha com nome de vinho”.

A história da vinicultura local é notável. Registros de 1450 atestam que, 30 anos após o início da colonização pelos portugueses, as exportações de vinhos da ilha já eram uma realidade.

Em 1703 foi celebrado entre Portugal e Inglaterra um tratado comercial que beneficiava o Vinho do Porto; com isso as exportações do Madeira desviaram-se para os Estados Unidos. Quando da Declaração da Independência americana (1776) o brinde foi feito por George Washington com “Madeira Wine”.

Em fins do Século XVIII as exportações para a Inglaterra voltaram a predominar.

Para ilustrar a incrível longevidade dessa bebida, consta que, em 1950, Winston Churchill teve o privilégio de degustar um Madeira de 150 anos, de um lote que havia sido recusado por Napoleão em 1815, na escala na ilha, a caminho do exílio.

O que há de especial na elaboração desse néctar nos dias de hoje?

O mosto da prensagem (uvas Sercial, Verdelho, Boal e Malvasia) sofre uma fermentação inicial total ou parcial. Se parcial, a interrupção é feita por adição de álcool vínico.

Terminada essa parte o vinho (seco; meio-seco; meio-doce ou doce) é submetido a um dos dois processos a seguir:

A “estufagem” se realiza por pelo menos 3 meses em tanques de inox munidos de serpentina para circulação de água à temperatura próxima de 50º C. Daí passa para as pipas onde serão afinados por pelo menos 2 anos antes do engarrafamento.

O “canteiro” consiste em verter o vinho diretamente nas pipas, localizando-as na parte alta do armazém onde as temperaturas são mais elevadas, sobre estrados (os “canteiros”) permanecendo aí por 2 anos ou mais.

Seja de uma forma ou de outra, o resultado é uma bebida notável, o vinho mais longevo que existe, com destaque para o Malmsey Rich, aquele do Churchill.

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 11 de março (2ª 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 16 de abril (3ª 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. O preço e o local do jantar de encerramento, por ser opcional, será divulgado durante as aulas.



ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA

Com a presença de 45 associados, foi realizada no último dia 19 de janeiro a AGO, convocada para a prestação de contas e eleição da nova diretoria para o triênio 2013/2016. Na ocasião, a diretoria que encerrava suas atividades apresentou as principais realizações no período e a situação financeira da entidade. As contas foram aprovadas sem qualquer ressalva. Em seguida, foi apresentada a proposta da nova diretoria, relação a seguir, e as metas para o triênio 2013/2016, sendo ambas aprovadas por unanimidade. A nova diretoria está assim composta:

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Vice-Presidente: Maria Helena Dias Gomes Tauhata

Diretores, Adjuntos e Conselheiros:

Euclides Penedo Borges

Ivanir José Tavares

João Fontes Neto

Jorge Kalache Filho

José Paulo de Aguiar Gils

Joseph Ryther Morgan Junior

Laert Spinelli

Ligia Maria Torres Peçanha

Luiz Castro Acatauassú Nunes

Marcos Arouche Nunes

Paulo Marcio Jardim Decat

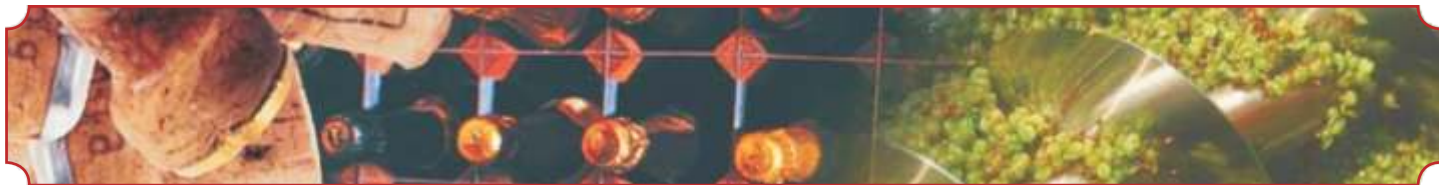
Roberto Rodrigues

Rodrigo Borges dos Santos Moura

Sergio João Galhardo

Nossos agradecimentos à Miolo Wine Group que forneceu os espumantes para ocasião e ao Anibal Patrício (Decanter / Espírito do Vinho) pelos deliciosos pastéis de Belém. Após a assembleia, um excelente almoço na Churrascaria Majórica. A imprensa se fez representar por Deise Novakoski e Marcelo Coppelo.





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 16h. Para maiores informações contatar a Secretária da ABS Flamengo (2285-0497).

BOLETIM PELA INTERNET

O Boletim que você recebe em papel na sua residência está disponível, pelo menos uma semana antes, no site da ABS Rio (www.abs-rio.com.br). Visando evitar o desperdício de papel e a minimização de custos, caso você não queira receber o boletim impresso, por favor, mande um e-mail para a Secretária da ABS Rio (abs@abs-rio.com.br) para que seja suspenso o encaminhamento via correio.

ACONTECEU

Porto Mediterrâneo – Vinícola Suzin

A Suzin, de São Joaquim, Santa Catarina, vinícola localizada a 1.200 m de altitude, que produz os denominados “vinhos de Altitude”, trouxe para a ABS Flamengo uma interessante degustação, conduzida por Ivan Barros (tel: 9709-2586) onde foram apresentados os vinhos: Suzin Espumante Rosé Brut 2011, Suzin Sauvignon Blanc 2011, Suzin Rosé 2010, Suzin Cabernet Sauvignon 2008, Suzin Merlot 2008 e Suzin Zelindo Reserva 2008.

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:

Euclides Penedo Borges
Ivanir José Tavares
João Fontes Neto
Jorge Kalache Filho
José Paulo de Aguiar Gils
Joseph Ryther Morgan Junior
Laert Spinelli
Lígia Maria Torres Peçanha
Luiz Castro Acatauassú Nunes
Marcos Arouche Nunes
Paulo Marcio Jardim Decat
Roberto Rodrigues
Rodrigo Borges dos Santos Moura
Sergio João Galhardo

Agenda

SEDE FLAMENGO

CURSO DE CERVEJA

Dias 22 e 26 de fevereiro – 6^a e 2^a feiras

DEGUSTAÇÃO AMARELO, LARANJA E AMBAR

Dia 28 de fevereiro – 5^a feira

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO I

Início dia 04 de março - 2^{as} e 4^{as} feiras

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO II

Início dia 05 de março - 3^{as} e 5^{as} feiras

DIA INTERNACIONAL DE MULHER

Dia 08 de março – 6^a feira

DEGUSTAÇÃO VINHOS DO LOIRE

Dia 14 de março – 5^a feira

CURSO VINHOS ESPANHÓIS

Dias 19 e 26 de março – 3^{as} feiras

SEDE BARRA

UM BRASILEIRO ENTRE OS CHAMPAGNES

Dia 04 de março – 2^a feira

CURSO DE HARMONIZAÇÃO

Início dia 11 de março – 2^a feira

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ABS Rio Flamengo
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