



## Esquerdistas versus Direitistas de Bordeaux – Barra

Quando se trata de tintos de Bordeaux, as opiniões dividem-se entre os que preferem os macios e refinados da margem direita (Pomerol, Saint Emilion...), com predominância de Merlot, e os que se inclinam pelos tintos condimentados e robustos da margem esquerda (Margaux, Saint Julien...) com predomínio da Cabernet Sauvignon. Nessa degustação dirigida na ABS Barra pelo professor Euclides Penedo Borges os aficionados terão excelente oportunidade de confirmar ou rever suas posições como esquerdistas ou direitoistas. Os vinhos:

La Fleur de Bouard 2006 - Lalande de Pomerol  
Quinault L'Enclos 2005 - Saint Emilion  
Petit Village 2006 - Pomerol  
Malartic Lagravière Rouge 2006 - Pèssac-Leognan  
Clos du Marquis 2006 - Saint Julien  
Grand Puy Lacoste 5eme cru 2006 - Saint Julien  
L'Esprit de Chevalier 2008 - Pèssac-Leognan

Para o final um Clos du Marquis 2006 - Pèssac-Leognan. Dia 15 de abril, 2ª feira, na Barra, às 19h30. Preço: R\$ 283,00

## Campeões do Custo x Benefício

Será no dia 10 de abril, 4ª feira, às 16 horas, na ABS Flamengo, a primeira edição deste ano do "Campeões do Custo x Benefício", degustação orientada por Celio Alzer, em que serão mostrados cinco vinhos de ótima relação preço/qualidade. Os associados poderão adquiri-los por um valor diferenciado, durante o mês subsequente ao evento. Veja os vinhos e os preços especiais: branco espanhol Villavid Verdejo/Macabeo 2010, de R\$ 35,00 por R\$ 28,00 (Confraria Carioca, Duda Zagari ou Pedro – tel.: 2244-2286); Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes 10, Chauvot-Labaume, de R\$ 54,65 por R\$ 39,80 (Casa Flora, Abel Mendes – tel.: 2226-3905); argentino Altas Cumbres Malbec 11, Lagarde, de R\$ 31,00 por R\$ 24,80 (DeVinum, Marcos Pestana – tel.: 7825-4595/7622-5251); chileno Santa Ema Selección Terroir Cabernet Sauvignon 11, de R\$ 37,80 por R\$ 33,40 (Vinoteca Brasil, Jaqueline Barroso – tel.: 8830-9380); português Ciconia 10, Herdade de São Miguel, de R\$ 33,50 por R\$ 29,90 (Vin Express, Ricardo ou Lilian – tel.: 2494-9466/7757-5170) – também oferece a garrafa de 375ml, por preço diferenciado. O valor desta degustação é R\$ 66,00.

## 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 degustação. Os vinhos, serão às cegas e o preço é de R\$ 147,00, limitado a 28 pessoas. Dia 18 de abril, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo.

## O Prazer das Tapas

Na Espanha, tapas são tira-gostos ou pratos em pequenas porções, que podem ser servidos frios ou quentes antes das refeições ou até substituí-las. É essa tradição – que nos últimos anos vem se fortalecendo no Brasil – que será lembrada no evento "Tapeando", conduzido por Celio Alzer, no dia 30 de abril – 3ª feira. Aqui estão os quitutes e seus vinhos (todos espanhóis): presunto cru e gaspacho c/Manzanilla La Gitana, da região de Jerez; trio de pinchos (sardinha escabeche, bacalhau com tapenade, mexilhão ao molho de tomate) c/Protos Verdejo 11, de Rueda; tortilla de batata e gâteau de abobrinha com brie c/o riojano CVNE Monopole 10; cogumelos frescos salteados com frango c/o rosado Celler de Capçanes Mas Donis 11, de Montsant; enformado de rabada c/o tinto Ibéricos 09, de Miguel Torres. A degustação será às 19h30, na ABS Flamengo, limitada a 30 pessoas. Valor: R\$ 114,00.

## A Pinot Noir nos Hemisférios Norte e Sul

A casta Pinot Noir expressa com propriedade seu terroir; mas é uma uva de difícil aclimação fora de seu habitat original, a Borgonha, onde chega aos píncaros da qualidade. Todo mundo quer tê-la pois além de seus vinhos atingirem preços elevados é indispensável na elaboração de bons espumantes. Fora da França conseguiu excelentes resultados na Califórnia e no Oregon, no Chile e na Nova Zelândia além de ter presença na Alemanha e na Áustria. O professor Euclides Penedo Borges vai mostrar tudo isso nessa deliciosa e informativa degustação comparativa. Os vinhos:

Hamilton Russel Pinot Noir 2009 - Hamilton Russel  
Outer Limits Pinot Noir 2010 - Viña Montes  
Felton Road Pinot Noir Cornish Point 2009 - Felton Road  
Paul Hobbs Pinot Noir Russian River 2009 - Paul Hobbs  
Cuvée Laurene Pinot Noir 2007 - Dom. Drouhin Oregon  
Mercrey Clos du Roy 2009 - Domaine Faiveley  
Chambolle Musigny Cuvée des Cigales 2008 - Domaine Ponsot

Para o final um Dr. Bürklin Wolf Pinot Noir Qba trocken 2006. Dia 11 de abril, 5ª feira, às 19h30, no Flamengo. Preço: R\$ 224,00.

## Curso Chile e Argentina

Os vinhos chilenos e argentinos são sempre uma boa opção em termos de qualidade e preço. Nos dias 09 e 16 de abril, 3ªs feiras, Fernando Miranda dirigirá este aguardado curso, onde serão visitadas as principais regiões dos dois países. Eis os produtos a serem degustados:

1º Encontro – Chile  
Gewurztraminer Reserva 2011 - Viña Carmen  
Pinot Noir Las Brisas 2010 - Viña Leyda  
Reserva Cabernet Sauvignon 2010 - Viña Tabali  
Syrah Legado Reserva 2010 - De Martino  
Max Reserva Cabernet Sauvignon 2009 - Errazuriz  
El Sueño – Carmenère 2008 - Familia Geisse  
Cabo de Hornos 2005 - Viña San Pedro

2º Encontro – Argentina  
Torrónés 2011 - Doña Paula Estate  
Viognier 2011 - Escorihuela Gascón  
Shiraz – Callia Alta 2011 - Bodegas Callia  
Penedo Borges Malbec Gran Reserva 2007 - Bodegas Don Otaviano  
J. Alberto – Malbec / Merlot 2006 - Bodegas Noemia

Para o final, Malbec – Gran Reserva 2009-Cava de Los Andes. Será no Flamengo, às 19h30 e o preço R\$ 232,00. Se for pago na Secretaria, pode ser parcelado em duas vezes.

## Madeira, o Vinhedo Flutuante

Ver detalhes na página 4.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

### 206 – O único vinho da refeição

*Euclides Penedo Borges*

Repete-se, muitas vezes, que o Champagne é um vinho que acompanha adequadamente toda a refeição, qualquer que seja o número de pratos. Claro está que isso só é verdadeiro se o cardápio tiver sido escolhido especialmente para essa finalidade. Se não é assim poderemos ter verdadeiros fracassos nas combinações.

O mesmo, afinal de contas, pode-se dizer para qualquer vinho. Se for de sua preferência, seja porque você dispõe da bebida, seja por questão de economia ou por outras razões, você pode se limitar a um único vinho numa refeição múltipla.

Se se trata de um branco, mineral e cítrico, por exemplo, pode-se iniciar com ele bem fresco como aperitivo e seguir com uma tábua de frutos do mar grelhados evitando limão e vinagre. Como prato principal uma truta na salsinha ou uma posta de peixe com purê amanteigado de batata ou abóbora.

Segue-se um queijo cremoso ou pelo menos de consistência terna. Para a sobremesa, biscoitos na manteiga e compota cítrica ou uma torta de damasco com amêndoas.

Agora, sendo um bom rosé, também refrescado, a sugestão é iniciar com camarões médios ou grandes. Uma seqüência sensacional seria uma paella mista, em pequena quantidade, seguida de um prato de carne de coelho com pimentões. O queijo deveria ser obrigatoriamente de cabra, possivelmente com ervas dependendo do teor alcoólico do vinho. Para o final um suflê gelado de mirtilo ou amoras ou mesmo, morangos, com o cuidado de que o rosé esteja ainda bem frio.

Finalmente um tinto de bom corpo, não muito opulento nem excessivamente alcoólico (digamos abaixo de 14º. GL) acompanharia inicialmente um patê de campanha com azeitonas e ervas. O segundo prato poderia ser um guisado simples e macio de galinha d'angola, em pequena quantidade por pessoa. Como prato principal uma perna de cordeiro assado longamente com especiarias e cogumelos.

Um queijo curado e uma pêra cozida sobre calda defeição em que o único vinho foi um ti frutas vermelhas sem açúcar completariam a reito.

## NOSSO CORPO DOCENTE

Prezados Associados,

A partir de deste mês teremos uma nova coluna “Nosso Corpo Docente”, que apresentará, em ordem alfabética, mês a mês, nossos professores/monitores, conforme o espaço disponível.



#### **AGRÍCOLA BETHLEM**

“Einstein disse que se sentia como um estudioso das conchas da praia, que cada vez entendia mais de conchas, mas ao lado estava o oceano com milhões de coisas para se entender das quais o estudioso não entendia nada.”

Engenheiro, professor da UFRJ, associado desde **1996**, é responsável por um grupo de degustação há 14 anos.

“Eu me relaciono com vinho há 60 anos e cada vez aumenta o numero das coisas que eu não sei. Devo estar entre os associados que mais assistiram a cursos e degustações e me sinto como o estudioso do Einstein”.



#### **ALICE ANNA LOUISE DA SILVA**

Procuradora do Ministério Público do RJ, associada desde **1996**, é responsável por um grupo de degustação, sendo o segundo grupo sob sua responsabilidade. O primeiro foi monitorado por 10 anos, quando foi encerrado para criarem uma confraria. Formada em todos os cursos da ABS é assídua em viagens enológicas para fortalecimento do aprendizado.



#### **ANA MARIA SCHALL GAZZOLA**

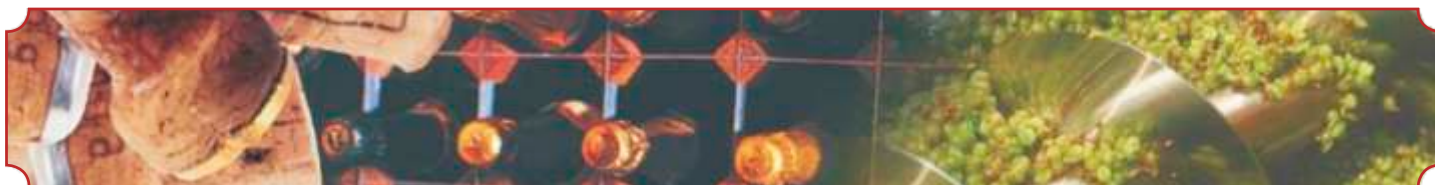
Bióloga de formação, lecionou sobre vinhos no curso de Gastronomia da Estácio de Sá e no curso de Pós Graduação da Faculdade Cândido Mendes, ex-diretora da ABS, em vários mandatos, sendo vice-presidente por duas vezes, associada desde **1990**, monitora dois grupos de degustação e ministra aulas nos Cursos para Profissionais, substitui os titulares nos Cursos Básico e Avançado e apresenta degustações dirigidas para os associados. Particularmente trabalha como Consultora de vinhos



## VIAGEM DIDÁTICA À SERRA GAÚCHA



No final de semana de 28.02 a 03.03, a ABS Rio realizou mais uma viagem didática à Serra Gaúcha. Foram 24 participantes que presenciaram, nas visitas, tudo o que aprenderam nas aulas teóricas do curso da associação. Na chegada, antes mesmo do check in no hotel Dall'Onder, um jantar de boas vindas no restaurante Canta Maria, na entrada de Bento Gonçalves. Na sexta-feira, a primeira visita foi às instalações da Cooperativa Vinícola Aurora, que conta com 1.100 cooperativados, sendo a maior produtora de vinhos e suco de uva do Brasil, trabalhando cerca de 53 milhões de quilos de uva a cada ano. Após a degustação, na nova propriedade da Cooperativa em Pinto Bandeira, tivemos um excelente almoço. Na parte da tarde, rumamos para a Vinícola Dal Pizzol, onde nos esperava Antonio Dal Pizzol, que fez uma recepção inigualável, seguida de um passeio pela propriedade, degustação e jantar no restaurante do Parque Temático da vinícola. No sábado, a primeira visita foi à Chandon, em Garibaldi, onde fomos recepcionados pelo seu enólogo chefe e diretor geral Philippe Mevel. Como sempre, uma agradável e instrutiva palestra sobre a elaboração de espumantes na Serra Gaúcha, com degustação de todos os produtos da Chandon. Seguiu-se um almoço no restaurante Valle Rústico, quando Mevel proporcionou uma harmonização comentada com os produtos da Chandon. Após o almoço, seguimos para Monte Belo do Sul, onde nos aguardava o Sr. Eugenio Mezacaza, tanoeiro responsável, entre outros clientes, pela elaboração das barricas da Miolo. Após demonstração da confecção da barrica, presenciamos a tosta, que um dia dará as características dos vinhos barricados. Rumamos para a Miolo, onde presenciamos a recepção das uvas e percorremos toda a plantação para elaboração dos vinhos. Após esta parte técnica, fomos para a sala de degustações, onde foram apreciados 13 produtos da vinícola. Em seguida rumamos para o Restaurante da Mama, dentro da vinícola, onde tivemos um jantar num ambiente dos mais aconchegantes. No domingo, após check out no hotel, seguimos para Tuiuty, para a última visita: Vinícola Salton. Impressiona a quantidade de cubas e demais equipamentos para a elaboração de vinhos. A Salton é a maior produtora de espumantes no Brasil, sendo hoje em dia o seu foco principal. Tivemos uma degustação de seis produtos na Sala de Degustação, seguida de almoço nas caves da vinícola. Encerrada a visita, retornamos a Porto Alegre para embarque para o Rio de Janeiro. Uma viagem inesquecível. Quem não veio, prepara-se para novembro, pois nova viagem será realizada.



## ACONTECEU

Não ocorreram degustações livres no mês de fevereiro..

## DOAÇÃO

Registramos e agradecemos ao prezado Luiz Carlos de Nóbrega, homem do vinho e sócio dos mais antigos da ABS Rio, a doação do livro "Tout Savoir sur le Vin – Nouvelle Edition Complétée". Obrigado Nóbrega, que com esta gentileza vem enriquecer nossa biblioteca.

## Madeira, o Vinhedo Flutuante

A ilha vulcânica da Madeira, redescoberta em 1420, foi por séculos um entroncamento das rotas marítimas. Como não poderia deixar de ser, os navios transportavam vinho para negociação. Verificou-se que o vinho, quando retornava da viagem sem ter sido negociado, havia melhorado muito de qualidade. Passou então a se chamar "vinho de roda" ou "torna viagem". Nos dias de hoje, simula-se esta longa viagem com o sistema de estufagem - envelhecimento em barricas do vinho fortificado em torno de 50°C.

Nesta interessante degustação serão apreciados os vinhos envelhecidos em "canteiro", por 10 anos, das castas nobres Sercial, Verdelho, Boal e Malvasia de Cândia (Malmsey) além do raríssimo Terrantez (não confundir com Torrontés, vinho argentino) e o excelente Colheita 1995.

Dia 25 de abril, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo, com apresentação de Francisco Brossard. Os vinhos e o preço serão informados através de e-mail.

# Agenda

## SEDE FLAMENGO

### CURSO BÁSICO

Dias 01, 03 ou 18 – 2ª ou 4ª ou 5ª feira

### CURSO AVANÇADO

Dias 01 ou 03 – 2ª ou 4ª feira

### AMARELO, LARANJA E ÂMBAR

Dia 04 de abril – 5ª feira

### CURSO VINHOS CHILE E ARGENTINA

Dias 09 e 16 de abril – 3ªs feiras

### A PINOT NOIR NOS HEMISFÉRIOS NORTE E SUL

Dia 11 de abril – 5ª feira

### VINHOS DO NORTE, NORTE DE ONDE?

Dia 18 de abril – 5ª feira

### MADEIRA, O VINHEDO FLUTUANTE

Dia 25 de abril – 5ª feira

### TAPEANDO – O PRAZER DAS TAPAS

Dia 30 de abril – 3ª feira

## SEDE BARRA

### CURSO BÁSICO

Dia 02 de abril – 3ª feira

### CURSO AVANÇADO

Dia 04 de abril – 5ª feira

### ESQUERDISTAS E DIREITISTAS DE BORDEAUX

Dia 15 de abril – 2ª feira

## 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  
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

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: 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](mailto:abs@abs-rio.com.br)