

## Curso Compacto de Férias

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará entre os dias 25/01 a 28/01 e 01/02 a 04/02 seu primeiro Curso de Férias. O curso está direcionado principalmente aos que, muitas vezes, não podem dispor de 14 semanas para a realização dos cursos básicos e de degustação. Também para nossos antigos sócios e ex-sócios que queiram fazer uma reciclagem esta é a oportunidade. Vejam o conteúdo do programa:

**Origem da videira, disseminação da uva pelo mundo. Clima e solos. Principais castas viníferas. Vindima, transporte, medição, chegada das uvas à cantina, recepção e transporte até as cubas de fermentação.**

**Processos de vinificação - Vinificação em branco, vinificação em tinto. Vinificação dos vinhos rosados.**

**Elaborações especiais (fortificados, licorosos...) – Espumantes e Champagne.**

**Panorama dos vinhos no mundo – Velho Mundo – Novo Mundo.**

**O serviço dos vinhos – temperatura de serviço, a guarda, abertura das garrafas, copos, instrumentos usados no serviço.**

**A degustação dos vinhos – descrição. Aspectos visual, olfativo e gustativo.**

**A degustação dos vinhos – avaliação. Uso da ficha analítico-descritiva - Amadurecimento e envelhecimento – Evolução dos atributos do vinho.**

**Degustação às cegas de diversos vinhos para identificação pelos formandos.**

O horário: 19:15 às 21:45 horas. O preço: R\$ 680,00 mais R\$ 15,00 de taxa de inscrição, podendo ser pago em duas vezes com cheque pré-datado. Vagas limitadas.

Importante: o preço para associados em dia com a trimestralidade, que queiram reciclar, é de R\$510,00.

## Curso para Profissionais – Ciclo III

Dia 1º de fevereiro 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 às 2ªs e 4ªs feiras, das 15:30 às 17:30 horas. Os profissionais de restaurante terão um desconto de 50% e outros profissionais (supermercados, enotecas, etc.) de 20%. Vagas limitadas.

## Calendário 2010

Nesta edição, encarte com o calendário de eventos previstos para o ano de 2010. São 127 atividades para seleção de nossos associados.

## Os “Montrachet” Italianos segundo Danio Braga

Os vinhos brancos produzidos com a uva Chardonnay do vinhedo Montrachet são unanimemente considerados entre os melhores do mundo. Pois bem: Danio Braga lança o desafio de apresentar brancos italianos, elaborados com a uva Chardonnay, capazes de rivalizar em qualidade com os Montrachet. Será a degustação do ano, a ser realizada no dia 03 de março, 4ª feira. Imperdível. Estamos terminando de agendar um hotel para a realização deste incrível encontro. Deixem seus nomes na lista de interessados (Secretaria da ABS Rio – 2285-0497), pois o número de participantes será limitado.

## Homologação Sommelier Profissional

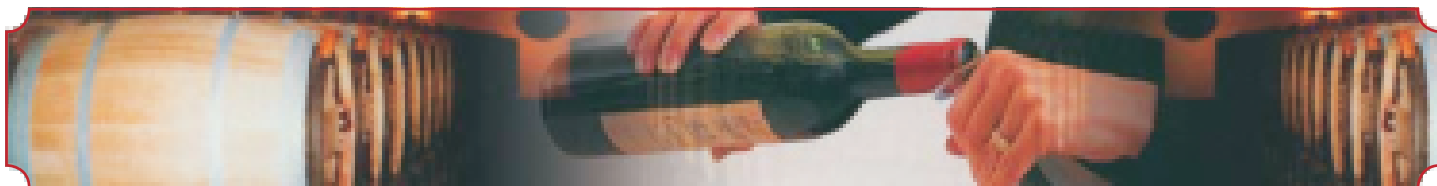
Atenção sommeliers: nos dias 22 e 23 de janeiro de 2010 será realizada nova homologação de sommeliers profissionais. Trata-se de um exame similar a um concurso, com uma prova escrita eliminatória no dia 22 (6ª feira) e uma prova de degustação e serviço no dia 23 (sábado) para os aprovados na prova escrita. Façam suas inscrições na Secretaria.

## Espumantes do mundo, o mundo dos espumantes

A qualidade dos espumantes nacionais já é conhecida de todos, da mesma forma que bons champagnes. Mas e os espumantes de outros países? Como é sua qualidade. Com essa idéia Roberto Rodrigues irá apresentar uma degustação onde você terá oportunidade de comparar espumantes brasileiros com espumantes de outras regiões do mundo e mesmo com um champagne, os quais serão degustados às cegas. A idéia principal é mostrar que existem disponíveis no mercado espumantes de excelente qualidade e bom preço, com origem em diversos países. Foram selecionados os seguintes vinhos:

**Champagne Gosset Gran Reserve (França, Champagne, RP=91)**  
**Cremant de Limoux Aimery (França, Limoux)**  
**Cava Doro Baco Brut (Espanha)**  
**Shlumberger Brut (Áustria)**  
**Loridos Brut (Portugal)**  
**Cave Geisse Nature (Brasil)**  
**Miolo Millésime (Brasil)**  
**Altas Cumbres Extra Brut Lagarde (Argentina)**  
**Miguel Torres Pinot Noir Brut (Chile)**

Após a degustação será feita uma pequena harmonização em que cada um escolherá a combinação ideal entre espumantes (Gioia Brut e Terranova Moscatel) e comidinhas (damascos, presunto tipo Parma, queijo tipo brie). Nos dias 03/02 na ABS-Barra e 04/02 na ABS-Flamengo. Tudo isso por apenas R\$ 104,00. Faça sua inscrição pois são apenas 15 vagas na Barra e 24 no Flamengo. As inscrições, abertas aos associados, podem ser feitas nas Secretarias da ABS Rio.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

---

### 168 – Um Cognac com nome de Rei

*Euclides Penedo Borges*

O empresário Rémy Martin começou a comercializar seus destilados de vinho na região de Cognac, às margens do Rio Charentes, na primeira metade do Século XVIII e desde então seus sucessores mantêm um padrão qualitativo invejável.

Na atualidade a empresa Remy Martin se orgulha de ser a única produtora de Cognac, entre as grandes, que seleciona as uvas Ugni Blanc, Folle Blanche e Colombard, para seus vinhos-base exclusivamente dos vinhedos “crus” da Petite Champagne e da Grande Champagne.

Na elaboração de seu top “Cognac Louis XIII RM” a destilação dupla se dá juntamente com os sedimentos para revelar a essência daqueles vinhos base de qualidade. Trata-se de um processamento lento, em pequenos recipientes de cobre, seguido de envelhecimento em barris de carvalho francês de Limousin, que lhe confere os aromas de canela, baunilha, alcaçuz e concentra o sabor.

Com sua cor de mogno, que associa aromas florais, de caixa de charutos, de noz moscada e ameixa a um paladar rico e refinado, o Louis XIII tornou-se um destilado favorito no mundo das artes, da moda e da política, tendo na lista de seus apreciadores figuras como Elton John, Cristian Dior e Winston Churchill.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

---

### Pedido de Afastamento e Substituição

O nosso diretor administrativo-financeiro Luiz Carlos Ferreira de Mattos solicitou, em caráter irrevogável, seu afastamento da diretoria a partir de 01/01/2010 por motivos particulares, referentes às suas atuais atividades profissionais. O diretor Ricardo Farias passa a acumular, com suas funções, a partir daquela data, a de Diretor Administrativo e Financeiro da ABS Rio.

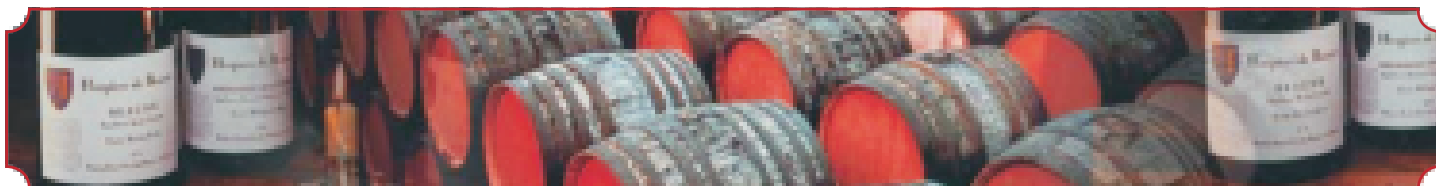
Ao Luiz Carlos nossos agradecimentos pelos serviços prestados durante os três últimos anos. Ele continua entre nós como professor e como monitor de grupos de degustação.

### Grupos de Degustação - Primeira Parcela

Solicitamos a compreensão dos participantes dos grupos de degustação para o ajuste que nos vemos obrigados a fazer na primeira parcela, referente à inscrição nos grupos do primeiro semestre de 2010 já que o valor pago no segundo semestre de 2009 não foi suficiente para a cobertura dos custos fixos envolvidos.

Em sua reunião de dezembro, a diretoria resolveu estabelecer em R\$ 350,00 o valor da parcela inicial. Os boletos bancários dessa e das demais parcelas mensais serão enviados por correio aos participantes. Contamos com a compreensão e contínua colaboração de todos.

*A Diretoria*



## IMPrensa INTERNACIONAL LXXXI

Edgar Rechtschaffen

### Harmonização: Vinho e futebol

O jornal catalão *Sport.es* estampou em 04 novembro a notícia: *Abramovich paga 35.000 euros por uma cena*. A notícia falava de almoço do bilionário russo do petróleo *Roman Abramovich*, sua noiva *Daria*, seu filho *Arkadi* e mais três convidados, ocorrido no dia 30 de outubro 2009, no restaurante *Nello's* da *Madison Av.*, em *New York*. A relação com o esporte é que o anfitrião também vem a ser o dono do time inglês *Chelsea FC*, sediado na zona oeste de Londres. Uma cópia da fatura estava estampada no centro da matéria: Ao analisá-la, nota-se que os vinhos corresponderam a US\$ 35.250, para uma consumação de US\$ 36.641 (antes da gorjeta e taxas), a saber:

<i>Champagne Cristal Rosé Magnum</i>	2 X US\$ 5.000 = US\$ 10.000
<i>La Tache Romanée Conti</i>	3 X US\$ 5.000 = US\$ 15.000
<i>Château Petrus</i>	2 X US\$ 5.000 = US\$ 10.000
<i>Tawny 40</i>	5 X US\$ 55 = US\$ 275
-----	
Total vinhos	US\$ 35.250
Total refeições	US\$ 1.333
-----	
Soma	US\$ 36.641
Gorjeta	US\$ 7.328
Taxas	US\$ 3.251
Total almoço	US\$ 47.221

Quatro comentários se fazem necessários:

Os pratos servidos são da bem tradicional cozinha italiana;

A noiva do anfitrião, *Daria*, por estar grávida, somente bebeu água mineral (US\$ 51);

O *Porto Tawny* foi servido em cinco doses de US\$ 55 cada;

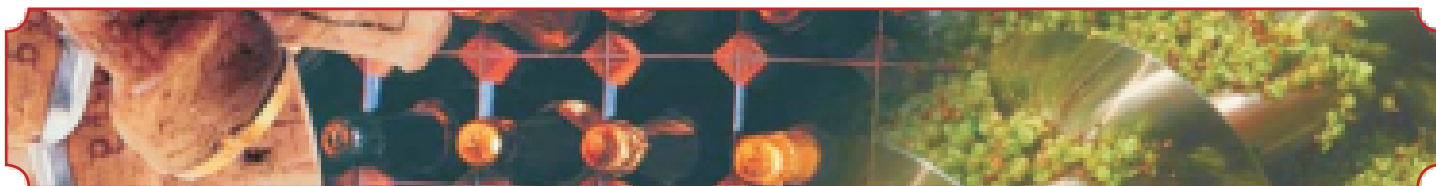
Pelo tamanho da gorjeta, a profissão dos sonhos, na crise, pode vir a ser a de *sommelier* no *Nello's*.

### Paris promove Prosecco

Com este título, o jornal londrino *Daily Mail* alardeia: "vinho italiano bate *champagne* neste natal". Mergulhados na maior recessão das últimas seis décadas, nesta época de comemorações de passagem de ano, os consumidores europeus e norte-americanos voltaram-se para o *Prosecco* em detrimento da *champagne* e da alternativa de melhor custo benefício- a tradicional *Cava*, da Catalunha. O espumante italiano tem como promotora de vendas a celebridade *Paris Hilton* cuja foto (de um promocional) está estampada na matéria. De biquíni, *Hilton* saboreia uma lata de *Prosecco*. 'Os tempos estão difíceis e eu estou vendendo quatro *Proseccos* para cada *champagne*', afirmou o *wine merchant* *Paolo Trimani*: ' *Prosecco* transformou-se numa alternativa sexy da *champagne*, não apenas um substituto barato.'

### Vinhos do Bem Velho Mundo

A diversificação da produção global de vinhos ocasionou uma nova forma para sua classificação, em grandes categorias: Vinhos do Velho Mundo, Vinhos do Novo Mundo, Novos Vinhos do Velho Mundo e Velhos Vinhos do Novo Mundo. Agora, a consolidação da produção de vinhos nas férteis planícies do Líbano e da Síria trouxe consigo um *revival* de uma tradição de milênios. Isto deveu-se ao surgimento na região de uma nova safra de *boutique vineyards* - pequenos produtores de vinhos de alta qualidade- juntamente com a restauração de antigos vinhedos. Com crescente aprovação e aclamação internacional. Assim, *Jancis Robinson*, crítica de vinhos do *Financial Times*, declarou ao CNN, complementando: 'Agora também temos a (nova) categoria dos Vinhos do Bem Velho Mundo' (*very old world wines*).



## ACONTECEU

### Comemorações de Final de Ano

Como não poderia deixar de ser, pois o vinho é realmente uma festa, a ABS Rio comemorou em grande estilo o final de mais um ano de atividades:

#### Encontro de final de ano na Locanda

Comemoração aberta aos sócios da ABS Rio, contou com a participação de mais de 80 pessoas. O tempo ajudou, a Locanda estava linda, o almoço impecável e os vinhos harmonizando e em grande fartura.

#### Encontro do corpo administrativo da ABS Rio

Realizou-se no hotel Novo Mundo, super animado, boa comida, bons vinhos e grande conagraçamento. A distribuição dos presentes de amigo oculto animou o encontro.

#### Almoço dos professores e monitores

Mais uma vez, por iniciativa e organização do professor Fernando Miranda, almoço festivo no Terzetto. Dispensado falar da excelência da comida e da simpatia do João Evandro de Souza na recepção. Este encontro já entrou no calendário das festividades de final de ano.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO  
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Sala 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](mailto:abs@abs-rio.com.br)

## Agenda

### SEDE FLAMENGO

PRATOS E VINHOS PARA O VERÃO  
Dia 21 de janeiro (5ª feira)

CURSO DE FÉRIAS  
Dia 25 de janeiro (2ª feira)

DEGUSTAÇÃO VINHOS DA ALSÁCIA  
Dia 28 de janeiro (5ª feira)

CURSO PROFISSIONAIS CICLO III  
Dia 1º de fevereiro (2ªs e 4ªs feiras)

ESPUMANTES DO MUNDO, O MUNDO DOS  
ESPUMANTES  
Dia 04 de fevereiro (5ª feira)

OS “MONTRACHET” ITALIANOS SEGUNDO  
DANIO BRAGA  
Dia 03 de março (4ª feira)

ROSÉS – VINHOS PARA O VERÃO  
Dia 04 de março – (5ª feira)

### SEDE BARRA

EPUMANTES DO MUNDO,  
O MUNDO DOS ESPUMANTES  
03 de fevereiro (4ª feira)

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Fevereiro

**Flamengo: Dia 01** - Curso Profissionais Ciclo III; **Dia 04** – Espumantes do Mundo, o Mundo dos Espumantes.

**Barra: Dia 03** – Espumantes do Mundo, o Mundo dos Espumantes

Diretoria:  
Presidente: Euclides Penedo L. Borges  
Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat  
Diretor: João Fontes Neto  
Diretor-Adjunto Barra: Sergio João Galhardo  
Diretor: Luiz Carlos Ferreira de Mattos  
Diretor: Ricardo Augusto B. L. de Farias  
Diretora: Trane Vieira Gambôa

Conselheiros:  
Ivanir José Tavares  
José Valmir Pereira  
Laert Spinelli  
Ligia Maria Torres Peçanha  
Benedito Eduardo de Campos Júnior  
Luiz Marino Maquieira Nóvoa  
Maria Helena Tauhata  
Roberto Rodrigues