

Coisas Nossas

Autor do samba com este nome, Noel Rosa certamente concordaria que milho verde, queijo coalho, carne seca, mandioca, banana da terra e outras bossas também são coisas nossas. Por isso, convidamos o chef Cláudio Freitas, do restaurante Bazaar, para mostrar como estes ingredientes podem originar pratos ao mesmo tempo sofisticados e brasileiríssimos. Célio Alzer escolheu os vinhos – nacionais, claro – e vai apresentar a degustação, no dia 14 de setembro, 3ª feira, às 19h30, na sede do Flamengo. Confira o cardápio: sopa cremosa de milho verde c/ Viognier Reserva Miolo; mini cação pochê com leite de coco, perfumado com dendê, purê de banana da terra c/ Gewürztraminer Premium, Casa Valduga; escondidinho de pato com creme de mandioca gratinado com queijo de cabra c/ Joaquim Cabernet/Merlot, Villa Francioni; risotto de abóbora com cubinhos de queijo coalho, crocante de carne seca c/ Vallontano Reserva Merlot; rabada confit com couve crocante sobre panquequinha de baroa c/ Pizzato Tannat. São apenas 30 vagas e o valor é R\$61,00.

Azeite, o Alimento da Vida

Dando prosseguimento a palestras para os associados da ABS Rio, teremos a apresentação de Douglas Cezar Bartholomeu, um dos maiores especialistas em azeite do país, que além da parte teórica sobre oliveiras e elaboração do azeite, fará uma degustação dos seus diversos tipos. Encontro dos mais instrutivos e sempre muito bem avaliado pelos participantes. Custo: R\$ 59,00. Dia 30 de setembro (5ª feira), às 19h30, na ABS-Flamengo.

Castas Exóticas 2. Mais Exotismo

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Malbec e Tannat são castas conhecidas de todos, mas o mundo dos vinhos não se resume a estas castas mais difundidas. Após o sucesso da primeira seleção de "Castas Exóticas", Roberto Rodrigues preparou uma nova seleção intitulada "Castas Exóticas 2: Mais Exotismo" em que serão degustados vinhos das castas Teroldego Rotalino, Foja Tonda, Portugieser, Valdiguié, Savatiano, Aglianico / Piediroso, Nerello Mascalese e um Carmenère da Itália! Todos vinhos com notas excelentes em grupos de degustação.

Vejam a seleção completa:

**Retsina "Kavarakí", de Cambás;
Teroldego Rotalino Mezum 2004, de Redondèl;
Foja Tonda Vallagarina 2005, de Armani;
Portugieser Villány 2008, de Attila Gere;
Estates Wildflower Valdiguié 2007, de J. Lohr;
Lacryma Christi del Vesuvio 2007, de De Angelis;
Etna Rosso Feudo di Mezzo 2007, de Le Vigne di Eli;
Grandarella 2004, de Masi.**

Para o final o Mencia, de Luna Beberide, mais os tradicionais queijos e frios.

Esta degustação inédita será no dia 2 de setembro (quinta-feira), às 19h30, na ABS-Flamengo. O preço: R\$136,00. Faça sua inscrição, são apenas 24 lugares.

Os Top Six dos Descorchados

Tentando fugir um pouco dos já batidos TOPS Chile e Argentina, Ricardo Farias inovou e fará uma degustação up-to-date sobre os mais destacados vinhos do Chile e da Argentina: os TOPS Six dos Descorchados 2010. Para a degustação, foram adquiridos os melhores seis vinhos do Guia Descorchados 2010, o mais renomado guia sobre vinhos da América do Sul, dando oportunidade aos associados da ABS Rio degustarem vinhos de excepcional qualidade e muitas vezes quase desconhecidos. Para a seleção, foram considerados apenas os tintos, os disponíveis no mercado brasileiro e os três melhores chilenos e os três melhores argentinos. Vejam os vinhos e as respectivas pontuações dos Descorchados:

Chile:

Caliboro Erasmo Cab Sauvignon/Merlot/Cab Franc 2006 - 94 pontos
Maycas Del Limari Reserva Especial Syrah 2007 - 94 pontos
Ribera Del Lago Cab Sauvignon/Merlot 2007 Colbún - 93 pontos

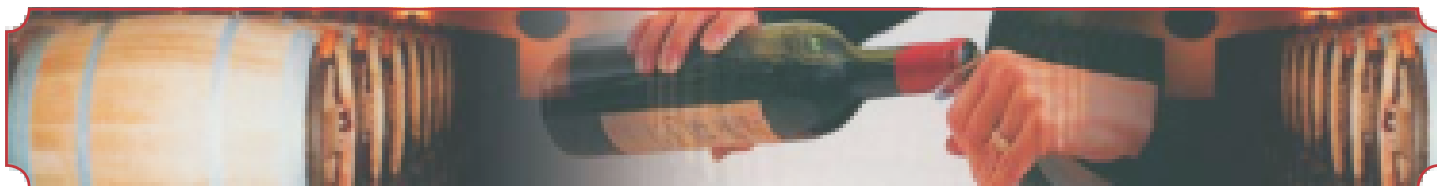
Argentina:

Nicolás Catena Zapata Malbec 2006 - 95 pontos
Finca La Anita Malbec 2006 - 91 pontos
Noemía Malbec 2006 - 94 pontos

Para o final um vinho da nova linha da Catena: DV Catena/Malbec 2005. 23 de setembro (5ª feira), às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 167,00. Degustação Imperdível.

Segredos da Cerveja Curso 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 Ciências 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, e atua como química na Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro. Oportunidade única aos apreciadores de cerveja. O curso será realizado nos dias 09 e 16 de setembro (5ª feira), no Flamengo, às 19h30. Preço: R\$ 63,00. Limitado a 30 participantes.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

175 – Um reencontro com o Vêneto

Euclides Penedo Borges

O Vêneto continua sendo a maior região produtora de vinhos do nordeste da Itália, estendendo-se desde o lago de Garda até fronteira com a Áustria.

Ainda que estejam nessa região algumas Denominações importantes (Amarone, Soave...), produtores de renome (Allegrini, Quintarelli...) e rótulos conhecidos (Valpolicella, Bardolino, ...) a qualidade de forma geral era dada como medíocre devido ao excesso de volume produzido e um ajuste inadequado entre a casta plantada e o terreno do cultivo.

Nos anos oitenta alguns vinicultores impacientaram-se com essa fama desconfortável que os prejudicava e, com sua atuação e rebeldia, conseguiram enquadrar as Denominações locais em níveis encorajadores de qualidade, dando ao Vêneto atual uma posição destacada na viticultura peninsular, reconhecida antes somente no Amarone.

Entre os brancos há que se destacar: Bianco di Custoza (como os de Zenato e Tedeschi); Soave (Anselmi, Pascqua...) vinho seco que tem recebido ajudas cada vez maiores da Chardonnay; o Recioto di Soave, vinho doce de uvas passificadas e o Gambellara, semelhante ao Soave. E o espumante Prosecco di Conegliano ou seu irmão Prosecco di Valdobbiadene receberam recentemente importante up-grade na qualidade.

Entre os tintos, o Bardolino e o Valpolicella são igualmente leves, um tanto diluídos. Avançam um degrau quando ostentam “Superiore” no rótulo. Com “Clássico”, mais um degrau. Os Valpolicella Clássico Superiore já são ótimos vinhos para acompanhamento de massas com molho de carne.

Mas a força da região permanece nas mãos do inefável Amarone della Valpolicella, elaborado a partir de Corvina e outras castas “passitas”, isto é passificadas pelo “apassimento”, com mais de 15% de álcool, insuperável companhia para o queijo parmesão ou para o grana padano.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Encontro de Caxambu

Um sucesso o 15º Encontro de Caxambu. Foram 65 associados e convidados que desfrutaram, durante três dias, das delícias da cozinha portuguesa e do aconchego do Hotel União, dos passeios pelo Parque das Águas e do Queijos e Vinhos da noite de sábado, com farta mesa de frios, queijos e frutas e uma variada gama de vinhos tintos e brancos além do tradicional Vinho do Porto oferecido pela loja Espírito do Vinho. No almoço de domingo, nosso presidente Euclides Penedo Borges deu um toque emocional ao encontro quando fez uma homenagem a Maria Fontela Rosado Nunes, a Dona Maria, falecida em setembro de 2009, aos 102 anos de idade, que durante os 14 encontros anteriores esteve presente cuidando com esmero do cardápio e supervisionando a cozinha. Coincidentemente, seu último almoço festivo foi no encontro da ABS Rio em 2009. Nossos agradecimentos a Evangelina, Laert e Raul Spinelli, que não descuidaram, em nenhum momento, no atendimento aos participantes.

A Diretoria

ITAIPAVA WINE FESTIVAL. ARTE E SABOR DOS VINHOS

Nos dias 03 e 04 de setembro de 2010 (sexta e sábado) das 16 às 22 horas, será realizado o Itaipava Wine Festival, que terá lugar no Castelo Barão de Itaipava BR 40 – Km 56 em Itaipava – Petrópolis. O evento pretende ser o elo entre produtores, importadores e seus canais de distribuição, proporcionando informações aos novos e antigos enófilos. Como expositores teremos vinícolas nacionais, importadores, distribuidores e principais lojistas da Região Serrana, com exposição e degustação de produtos.

Gastronomia - A gastronomia do evento ficará a cargo do Chef Sormany Justen proprietário dos restaurantes Il Perugino em Itaipava, Pizzaria Tintoretto e Empório Duetto, que elaborará um cardápio harmonizado com os vinhos expostos no evento. Cada prato será acompanhado de uma taça de vinho.

Palestras, Workshops e Degustações Especiais - Dois salões serão utilizados como auditório. Os palestrantes serão definidos em conjunto com os patrocinadores e apoiadores.

Curador do evento - Fernando Miranda, professor dos cursos regulares e ex-presidente da ABS Rio, que será o responsável pela seleção e convite dos expositores, a elaboração da exposição e os temas das palestras e workshops.

Convite para o evento - Cada convidado receberá um kit convite composto de uma taça de cristal, uma pulseira colorida que permite o acesso aos espaços do evento. O convite básico poderá ser adquirido para um ou para os dois dias de evento. Ele permitirá a visita à exposição e à degustação dos produtos expostos nos estandes acompanhados do buffet de pães, queijos e frios. Para as pessoas não residentes na região de Petrópolis, serão oferecidos convites-pacotes que englobem o custo de hospedagem nas diversas pousadas da região. Associados ABS Rio terão desconto de 20% no preço do ingresso, tabelado em R\$ 100,00.

Transporte: Será montado um sistema de transporte circular através de Vans, englobando as diversas pousadas, bairros e distritos da região de Petrópolis. O objetivo é evitar que o convidado dirija o seu veículo após o período de degustação.



IMPrensa INTERNACIONAL LXXXVIII

Edgar Rechtschaffen

Herói da Copa, no vinho

Andrés Iniesta, campeão do mundo de futebol em 2010, espera marcar outro tento com o lançamento de sua própria empresa de vinho, *Bodegas Iniesta*. O projeto prevê investimento de nove milhões de Euros num complexo vinícola a ser construído próximo de *Fuentealbila*, cidade natal de *Iniesta*, na província de *Albacete*. Serão produzidos vinhos tintos, brancos e rosés que estarão disponíveis a partir da safra 2010. Segundo relatos locais, a produção da nova bodega será de aproximadamente 700.000 garrafas, usando uvas da localidade: *Bobal* (para os tintos), *Macabeo* e *Chardonnay* (para os brancos). “O vinho está destinado a ser uma de minhas grandes motivações”, declarou o atacante do FC Barcelona, autor do gol que, na prorrogação do jogo Espanha x Holanda, deu à Espanha o título de campeão do mundo de futebol em 2010. *Iniesta* mostra-se muito orgulhoso de suas raízes em *Fuentealbila* onde seu avô explorava um bar local e a família vendia vinho a granel produzido com uvas de videiras próprias. *Bodegas Iniesta* planeja vender seus vinhos na Espanha assim como exportá-los para outros mercados, incluindo a Grã-Bretanha, Alemanha e Japão. Informações obtidas revelam que o vinho deverá ser vendido nos restaurantes da Espanha por 40 Euros. Quanto ao investimento, vale observar que corresponde a meros 5% dos 200 milhões de Euros- valor do passe de *Iniesta*- conforme estipulado no contrato renovado em 2009 com o *Barça* e válido até 2014. Noticiou a *Decanter*.

Vi Dolç del Fred

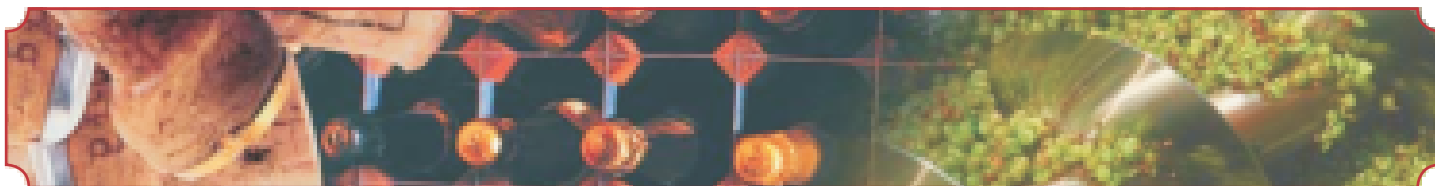
Esta é a denominação, em catalão, que deverá estar estampada nos rótulos do recém aprovado *icewine* da *DO Penedés, Catalonia*, já a partir da safra de 2009. Mas tem neve nos vinhedos de *Penedes* ? Pouco importa, pois esta será a primeira *appellation* Européia a permitir o congelamento artificial dos bagos já colhidos, prática proibida nas tradicionais regiões produtoras da Alemanha, Áustria e Canadá - onde as uvas devem estar submetidas ao congelamento natural, na vinha. Mais ainda, na Alemanha as uvas devem estar submetidas à temperatura máxima de -7°C para serem colhidas. No Canadá, este teto é de -8°C. No *Penedés* as uvas poderão ser congeladas num refrigerador, ambiente refrigerado ou com gelo seco. O congelamento forçado (artificial) na videira, embora raramente adotado, também é permitido. Por outro lado a adição de açúcar é proibida. As uvas permitidas - *Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasia de Sitgues, Moscatel de Grano Menudo, Moscatel de Alexandria, Riesling, Sauvignon Blanc e ou Merlot* (uva de casca escura)- devem apresentar, quando colhidas, um teor mínimo de doçura: 240 g/l. O vinho pronto deverá conter de 75 a 150 g/l de açúcar residual, além de teor alcoólico de 9,5 a 13,5%.

Chantagem contra o Romanée-Conti

Um homem que aguardava julgamento pela acusação de chantagear o *Domaine de la Romanée-Conti* - através da ameaça de envenenar as suas videiras - foi encontrado morto na cela da prisão. Enforcou-se. Juntamente com seu filho, fora preso durante operação 'armada' que se seguiu a uma exigência de resgate de 1 milhão de Euros de que foi vítima *Aubert de Villaine*, proprietário do *Domaine*. Tudo começou em janeiro quando *Villaine* começou a receber cartas ameaçadoras que, inclusive, mostravam o mapa (vinha por vinha) do vinhedo, de 1,8 ha com indicação do local escolhido como alvo. Dias após, precisamente no alvo, duas parreiras foram encontradas com as raízes afetadas por substância química. A polícia foi alertada e os dois homens foram presos em fevereiro após pegarem um resgate falso em um cemitério próximo do *village de Romanée-Vosne*. O suicida havia estudado por dois anos viticultura, num colégio agrícola de *Beaune*. O *Domaine de la Romanée-Conti*, uma das vinícolas mais reverenciadas do mundo, produz, em média, 4.000 garrafas/ano.

Champagne, termômetro da crise

As vendas de *champagne* caíram em 2009, em comparação com 2008. Houve recuo de 9% em volume e 16,6% em valor. Já o resultado do 1º quadrimestre de 2010 permite projetar um crescimento anual de 25% nos USA e 57% para o resto do mundo. Desta forma, o *CIVC - Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* - estima para 2010 vendas de 315 milhões de garrafas, um crescimento de 20 milhões sobre 2009. E, para fazer face a esta previsão, o *CVIC* estabeleceu o teto de produtividade de 10.500 kg/há - um aumento de 700 kg/ha sobre o teto de 2009. Informou a revista *Decanter*.



ACONTECEU

Ada

Ada Regina Freire - brasileira radicada no Friuli - apresentou, para a Diretoria da ABS RIO e alguns convidados, uma degustação de vinhos da casta RIBOLLA GIALLA, histórica uva nativa do Friuli Venezia Giulia. Com a palestra intitulada "Ribolla Gialla – A Expressão do território friulano", Ada mostrou a importância desta típica casta do Friuli, apresentando um panorama da mesma através dos vinhos degustados: Rocca Bernarda e La Tunella (ambos da DOC Colli Orientali Del Friuli), Eugenio Colavini Brut, Puiatti Extra Brut, Tomaz Princic, Jermann, Franco Terpin, Gravner Anfora (vinificado em ânforas por 12 meses). Ada é brasileira, mas reside há mais de 20 anos no Friuli tendo obtido o Diploma de Sommelier da AIS (Associação Italiana de Sommeliers) em 2002. Fez Especialização em Degustação Técnica em 2003 pela AIS, e obteve sua Habilitação de Sommelier Profissional em 2008 pela AIS. Foi diretora da Associação Italiana de Sommeliers e desde 2009 faz parte da Comissão de Degustação dos Vinhos DOC. Ao final Ada ofertou para a biblioteca da ABS um exemplar do "Guida di Vini Del Friuli Venezia Giulia 2010" editado pela Camere di Commercio di Gorizia Fordenone Trieste Udine, do qual é uma das degustadoras.

Lidio Carraro

Com apresentações nas ABS Rio da Barra e do Flamengo, a premiadíssima vinícola Lidio Carraro ((54) 3459-1222), com a coordenação de seu enólogo e diretor Juliano Carraro, propiciou uma excelente degustação, quando foram apreciados os vinhos SulBrasil Dádivas Chardonnay, SulBrasil Agnus Cab.Sauvignon, SulBrasil Dádivas Merlot/Cab.Sauvig, Lidio Carraro Elos Malbec/ Cabernet Sauvignon, Lidio Carraro Elos Touriga Nacional/ Tannat, Lidio Carraro Grande Vindima Quorum e Lidio Carraro Grande Vindima Tannat.

Paralelo 35 - Quinta do Portal

A Paralelo 35 (3106-7722), representante no Rio de Janeiro dos vinhos portugueses da **Quinta do Portal**, companhia familiar e uma Boutique Winery, dedicando-se à produção de vinhos DOC Douro, Vinhos do Porto especiais e Moscatel, trouxe para a ABS Rio uma degustação dirigida por seu produtor **Pedro Mansilha Branco**. Na ocasião foram degustados os vinhos *Quinta do Portal* Moscatel Douro, *Quinta do Portal* Colheita Branco 2008, *Quinta do Portal* Colheita Rosé 2008, *Quinta do Portal* Colheita Tinto 2007, *Quinta do Portal* Muros de Vinha Reserva 2007, *Quinta do Portal* Reserva 2007, *Quinta do Portal* Porto Alegre Ruby e *Quinta do Portal* Porto Fine Tawny

World Wine – Vinícola Travaglini

A World Wine (2005-5125), representante no Rio de Janeiro dos vinhos italianos da Vinícola Travaglini, um dos mais importantes produtores da região de Gattinara, considerado o "pai" dos Barolos e Barbarescos, trouxe para a ABS-Flamengo uma degustação dirigida por seu export-manager ANDREA MONTI PERINI que viaja ao redor do mundo divulgando a maravilhosa e milenar cultura do vinho, seus terroirs e natureza, transformando em negócios lucrativos e prazerosos. Foram degustados os vinhos Gattinara "Tre Vigne" DOCG 2004, Gattinara Riserva DOCG 2004 e Gattinara DOCG 2004.

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

Agenda

SEDE FLAMENGO

CURSO BÁSICO

Dias 23 (2ª feira) ou 25 (4ª feira) de agosto

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 23 (2ª feira) ou 25 (4ª feira) de agosto

VINHOS NA ÓPERA

Euclides Penedo Borges – 26 de agosto – (5ª feira)

CASTAS EXÓTICAS

Roberto Rodrigues – 02 de setembro – (5ª feira)

CURSO CERVEJA PARA ENÓFILOS

Kátia Jorge – 09 e 16 de setembro (5ªs feiras)

COISAS NOSSAS

Celio Alzer – 14 de setembro – (3ª feira)

OS TOPS SIX DO GUIA DESCORCHADOS

Ricardo Farias – 23 de setembro – (5ª feira)

AZEITE, O ALIMENTO DA VIDA

Douglas Bartolomeu – 30 de setembro – (5ª feira)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

24 de agosto (3ª feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO

26 de agosto (5ª feira)

CURSO VINHOS DA BORGONHA

Ricardo Farias – 18 e 25 de agosto – (3ªs feiras)

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO II

Dia 13 de setembro (2ª feira)

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO I

Dia 14 de setembro (3ª feira)

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Setembro

FLAMENGO: Dia 02 – (5ª feira) – Degustação Castas Exóticas, com Roberto Rodrigues; **Dias 09 e 16 (5ªs feiras)** Curso de Cerveja, com Kátia Jorge; **Dia 14 (3ª feira)** – Degustação Coisas Nossas, com Celio Alzer; – **Dia 23 (5ª feira)** – Degustação Tops Six do Guia Descorchados, com Ricardo Farias; **Dia 30 (5ª feira)** – Palestra de Azeite, com Douglas Bartholomeu - **BARRA: Dia 13 (2ª feira)** – Curso para Profissionais Ciclo II; **Dia 14 (3ª feira)** – Curso Profissionais Ciclo I.

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