Associação Brasileira de Sommeliers
ABS RIO

ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Janeiro 2014 · Tiragem deste número: 2.500 exemplares · **ANO XXII - Nº 269**

Segredos da Cerveja para Enófilos

Convidamos a todos os apreciadores de vinho a enveredarem um pouco pelos caminhos sem volta das cervejas gourmet! Para isso, iremos abordar no curso, um pouco da história da cerveja em seus primórdios, onde o homem, ainda sem nenhuma técnica, produzia bebidas fermentadas à base de cereais, passando depois a dominar as técnicas de produção, manipulando com maestria, os maltes e os lúpulos, criando verdadeiras obras primas. Vamos compreender a cerveja em suas infinitas possibilidades de combinações entre maltes, leveduras e lúpulos e para isso, precisaremos aprender um pouco sobre ingredientes e produção, passando pelas tradicionais escolas cervejeiras, Alemã, Inglesa e Belga, abordando também o Novo Mundo. O objetivo do curso é transmitir aos degustadores, ferramentas para o entendimento do que se denomina hoje como "Estilo", apresentando as técnicas de degustação e uma seleção de cervejas, que vão demonstrar por si só o quanto o universo cervejeiro é rico em aromas, cores e sabores. Para ministrar o curso, convidamos a Sommelier de Cervejas ***Andréa Calmon***, Administradora de Empresas com especialização em Marketing PUC-SP, Gastrônoma pela Universidade Estácio de Sá-RJ, Mestre em Estilos de Cerveja, Especialista em Harmonizações e Análise Sensorial pelo Siebel Institute of Chicago-IL, docente no curso Sommelier de Cerveja pelo Science of Beer, jurada do primeiro Concurso Brasileiro de Cervejas de Blumenau e do World Beer Cup nos EUA. Sócia-diretora Comercial da Balkonn, maior distribuidora de cervejas do Estado do Rio de Janeiro, palestrante e consultora de cervejas especiais. Serão três aulas e degustadas 22 cervejas: Pilsener Urquel, Wäls Pilsen, Paulaner Oktoberfest, Bierland Vienna, Aecht Schlenkerla Märzen, Bamberg Rauchbier, Kostritzer Schwarzbier, Schneider Tap 7 – Original, Schneider Tap 5 – Hopfenweiss, Meantime IPA, Invicta 1000 IBU, Newcastle Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Harviestoun Old Engine Oil, Petroleum, Struisse Witte, Estrella Damm Inedit, Piraat, Kasteel Rouge, Chimay Red, Westmalle Triple e St. Bernardus ABT 12 (dependendo da disponibilidade, as cervejas podem ser substituídas por outras do mesmo estilo, procedência e de mesma qualidade). Dias 11, 18 e 25 de fevereiro, às 19h30 na ABS-Flamengo. Preço: R$ 267,00.

Vinho & Cinema

O cinema descobriu o vinho e o vinho descobriu o cinema. Nos últimos anos cineastas, atrizes e atores famosos estão se aventurando como produtores de vinho. Enquanto isso a cada dia novos filmes são lançados tendo o vinho como estrela, desde Sideways até os recentes A Year in Burgundy e Red Obsession. Além disso é longa a lista de filmes clássicos e modernos nos quais o vinho é personagem, de Hitchcock à James Bond. A linguagem cinematográfica e a linguagem do vinho possuem uma rica analogia, histórica, estilística e sensorial, já que fazer filmes e fazer vinho não são tarefas tão diferentes assim. ***Marcelo Copello***, especialista em vinhos e cinéfilo, faz uma rica, abrangente e divertida análise paralela destas duas artes, indo muito além da exibição de cenas de vinho em filmes. Venha, aprenda, divirta-se, deguste, e surpreenda-se! Os vinhos:

Chardonnay 2008 – Planeta - Itália - Sicília

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Cuvée des Dames de Vergy 2008 - Domaine Dominique Guyon - França - Borgonha

Manso de Velasco 2005 - Miguel Torres - Chile - Curicó

Bandeiras Barbera 2010 - Vinícola Pirineus - Brasil -

Marqués de Tomares Gran Reserva 2011 - Marques de Tomares - Espanha - Rioja

Gouvyas Vinhas Velhas 2005 - Bago de Touriga - Portugal - Douro

Dia 30 de janeiro – 5ª feira – às 19h30 na ABS-Flamengo. Preço R$ 193,00, limitado a 28 participantes.

Calendário 2014

Nesta edição, encarte com o calendário de eventos previstos para o ano de 2014. São 121 atividades para seleção de nossos associados.

Degustação comparativa grandes Cabernets das Américas – Barra e Flamengo

Ainda que os países americanos tenham, cada um deles, suas uvas emblemáticas, eles tem também em comum a elaboração de excelentes tintos da Cabernet Sauvignon ou com predomínio dessa casta, alguns realmente superlativos. Para mostrar isso, o professor ***Euclides Penedo Borges*** preparou esmerada degustação comparativa, com Cabernets do primeiro time de Chile, Argentina e EUA (Califórnia). Não percam essa oportunidade de provar o que há de melhor em termos da querida e indispensável Cabernet Sauvignon nas Américas. Vinhos a serem degustados:

Montes Alpha "M" 2009 - Viña Montes - Chile
Gold Reserve Cabernet Sauvignon 2007 - Viña Carmem - Chile
Caro 2010 - Bodegas Caro - Argentina
Nicolas Catena Zapata 2009 - Catena Zapata - Argentina
Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Napa Valley 05 - Paul Hobbs - Califórnia
Caymus Cabernet Sauvignon 2009 - Caymus Vineyard - Califórnia

Para o final Penedo Borges Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2010 - Otaviano Vineyards – Argentina. Dias 17/02 (2ª feira), na Barra e 20/02 (5ª feira) no Flamengo. Sempre às 19h30. Degustação limitada a 14 pessoas. Preço: R$ 286,00, podendo ser pago em duas vezes no cartão.

Vinhos da Alsácia

A Alsácia, uma das mais setentrionais regiões vinícolas francesas, localizada no setor nordeste do país, na fronteira com a Alemanha, é mundialmente famosa por seus excelentes vinhos brancos. Seu clima frio e ensolarado, seus baixos índices pluviométricos, seus terroirs privilegiados, suas castas nobres cuidadosamente cultivadas, como a Riesling, a Pinot Gris, a Gewürztraminer, a Muscat e a Pinot Blanc, entre outras, favorecem a produção de alguns dos mais finos, ricos, saborosos e elegantes brancos da França. Aproveitando o calor intenso de nosso verão, ***Geraldo Alão de Queiroz*** estará apresentando em 06 de fevereiro, quinta-feira, na ABS-Flamengo, uma seleção desses preciosos brancos alsacianos:

Pinot Gris, Grand Cru Kitterlé 2007 - Domaines Schlumberger

Gewürztraminer AC 2010 - F. E. Trimbach

AOC Alsace Riesling 2010 "Terroir d´Alsace" - Domaine Zind-Humbrecht

Schoenenbourg Grand Cru 2008 - Domaine Marcel Deiss – RP= 94

Riesling Grand Cru Schlossberg 2006 - Domaine Paul Blanck

Acompanhando alguns dos vinhos, serão servidos escargots, queijo de massa azul e patê de fígado com pão de campagne. No final, será servido o Pinot Blanc 2011 - Domaine Paul Blanck. A degustação será às 19h30, e o preço R$ 173,00. Não percam a oportunidade de provar belos brancos da Alsácia!

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

216 – Em Ribera Del Duero, a Abadia Retuerta

Euclides Penedo Borges

Construída originalmente no Século XII e agora restaurada, a Abadia de Santa Maria de la Retuerta localiza-se em Sardón de Duero, Valladolid, Espanha. Associados ao tradicional mosteiro estão a vinícola Abadia Retuerta e um hotel de luxo *****, de mesmo nome.

Tudo isso se encontra na Região Vinícola de Ribera Del Duero, a Denominação de Origem mais importante da província espanhola de Castilla y León.

Ainda que Ribera seja DO desde 1982, seus vinhos, à exceção do soberbo Vega Sicília, só foram reconhecidos internacionalmente nos anos 1990.

A partir daí os terrenos passaram a ser muito procurados e os preços se multiplicaram, fenômeno que se observa até hoje. Situado em altitudes entre 600 e 900 metros, tais terrenos ao longo do Rio Duero – o mesmo Douro de Portugal – tem solos calcários sobre uma base xistosa, clima temperado, ideais para o cultivo de uvas viníferas, particularmente para a Tempranillo, aqui conhecida como Tinto Fino, e também para castas francesas.

Quando se fala dos principais produtores modernos de vinho de Ribera, a inclusão da Abadia Retuerta – pertencente aos laboratórios Novartis - é obrigatória, ainda que ela esteja fora do sistema DO.

Construida em 1996, com menos de 18 anos portanto, com operação por gravidade, ela inclui rótulos que vão desde a série mais simples Rivola e Primícia até tops como El Campanário, Pago Negralada Tinto Fino, Valdebellón Cabernet Sauvignon e Pago Garduña Syrah.

Um amigo meu que esteve hospedado por lá falou maravilhas do hotel, das comidas e, é claro, dos vinhos. Eu chego lá...

Terrois Chilenos
com descontos especiais.

O Zona Sul Vinhos reuniu os melhores rótulos do Chile em uma **promoção exclusiva**:

4 VINHOS SELECIONADOS POR APENAS R$ 99,00

Zona Sul Vinhos

Associados ABS portadores do cartão ou chaveiro Zona Sul terão descontos especiais através do site Zona Sul Vinhos durante o mês de Janeiro de 2014. Se você não é cliente Zona Sul, basta preencher a proposta disponível em todas as lojas e aproveitar os descontos oferecidos. Faça já o seu!

Promoção exclusiva Zona Sul Vinhos. Oferta visualizada somente no cupom fiscal. Dúvidas, ligue para (21) 2122-7070 ou faleconosco@zonasul.com.br

CONFRATERNIZAÇÃO DE FINAL DE ANO NO SOLLAR

Um êxito a confraternização de 2013. A modificação, com um pernoite em Búzios e um jantar ao invés de um almoço, foi acertadíssima.

Foram 92 pessoas num ambiente de grande informalidade e de uma alegria contagiante. Dispensável falar do menu e dos vinhos (por sinal, servidos com grande generosidade).

As comemorações começaram com um passeio de escuna, com muito espumante e visita a locais deslumbrantes.

Às 20 horas, recepção na praia em frente ao Sollar, seguido do jantar, que transcorreu até depois das 23 horas. No dia seguinte, retorno (para os que foram de ônibus) as 15 horas. Programa inesquecível. Devemos repetir a fórmula no próximo ano.

Nas fotos, Danio e Celio, Danio e os diretores Laerte Spinelli e Evangelina e José Paulo Gils e Mercedes. Na última foto Danio fazendo sua saudação, observado por Ricardo Farias. Na mesa da frente, Angelo Fatorelli e sua cunhada Mônica, tendo na mesa ao fundo, Cesar Moreira e Rita.

Já estamos agendando a Confraternização de Final de Ano de 2014. Até lá, desejando a todos um Feliz Ano, repleto de realizações, saúde
e muito vinho.

ACONTECEU

Caravana dos vinhos do Tejo – numa parceria Wine Senses/ABS Rio, foi realizada palestra com degustação de vinhos da região do Tejo, dirigida pelo Escanção (sommelier) José Santanita, reconhecido como um dos melhores de Portugal. O evento foi gratuito para os profissionais associados da ABS Rio.

Importadora Eurovin – trouxe para a ABS Flamengo uma degustação de vinhos da região de Bordeaux. Sob a coordenação do sommelier e consultor de vinhos Fabio Xavier, foram degustados os vinhos Château Rousset Caillau - Bordeaux Rouge, Château Pontet Salanon - Haut-Médoc, Château Maison Blanche Cru Borgeois - Haut-Médoc e Château d'Arsac Cru Borgois - Margaux.

Clube da Alsácia – sob a direção de Olivier Bourse foi apresentada palestra/degustação intitulada "Vins d'Alsace".

AGENDA

SEDE FLAMENGO

COZINHA DE VERÃO
Dia 21 de janeiro (3ª feira)

CURSO BÁSICO
Início: 27 ou 29 de janeiro (2ª ou 4ªfeira)

CURSO DE DEGUSTAÇÃO
Início: 27 ou 29 de janeiro (2ª ou 4ªfeira)

VINHO E CINEMA
Dia 30 de janeiro (5ª feira)

VINHOS DA ALSÁCIA
06 de fevereiro (5ª feira)

SEGREDOS DA CERVEJA PARA ENÓFILOS
Dias 11, 18 e 25 de fevereiro (3ªs feiras)

DEGUSTAÇÃO COMPARATIVA GRANDES CABERNETS DAS AMÉRICAS
Dia 20 de fevereiro (5ª feira)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO
Início: 28 de janeiro (3ª feira)

CURSO DE DEGUSTAÇÃO
Início: 30 de janeiro (5ª feira)

DEGUSTAÇÃO COMPARATIVA GRANDES CABERNETS DAS AMÉRICAS
Dia 17 de fevereiro (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

COLOCAR ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ABS Rio - Flamengo - Praia do Flamengo 66, Bloco B, Sala 311- Rio de Janeiro – RJ - CEP.: 22210-903
Telefax.: (0xx21) 2285-0497 ou 2265-2157 ou 3235-5576

ABS Rio - Barra da Tijuca - Av. Ayrton Senna 3000, Bloco 2, Sala 210, Via Parque Offices - Barra da Tijuca - Rio de Janeiro – RJ - CEP.: 22775-904 – Telefax.: (0xx21) 2421-9640 ou 3495-3884 (a partir de 14 horas).

Home Page: http//www.abs-rio.com.br
E-mail: abs@abs-rio.com.br