



# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Fevereiro 2014 · Tiragem deste número: 2.500 exemplares · ANO XXI - Nº 270

## 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 os tintos não sejam a grande vocação da região, marcam presença com os Cabernet Franc, da Touraine e de Anjou-Saumur, bem como os Pinot Noir, de Sancerre. 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 27 de março, 5ª feira, **Geraldo Alão de Queiroz** estará conduzindo a degustação "Vinhos do Loire", focalizando essa interessante região vinícola francesa, quando serão apresentados os seguintes vinhos:

- Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie 2011 - Domaine Saupin
- Pouilly Fumé, Mademoiselle de T 2010 - Château de Tracy
- Aquarelle Sancerre Blanc 2010 - Pascal Jolivet
- Vouvray, le Portail 2009 - Didier Champalou
- Quarts de Chaume 2006 - Domaine Baumard - WS=92

Durante a apresentação, acompanhando alguns dos vinhos, serão servidos ostras de Santa Catarina, queijo de cabra Crostin de Chavignol e patê de fígado de pato com pão de campagne. Ao final, será servido o vinho Chinon, Les Granges 2011 - Bernard Baudry. O encontro será às 19:30h na ABS-Flamengo. Preço: R\$ 282,00. Não percam.

## Curso Vinhos de Portugal

Nos dias 18 e 25 de março, 3ªs feiras, na ABS Flamengo, **Fernando Miranda** dirigirá o curso sobre Vinhos de Portugal. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões portuguesas.

- 1º dia
- Minho - QM Alvarinho 2012 - Quinta de Melgaço
  - Bucelas - Morgado de Sta. Catherina 2007 - Quinta da Romeira
  - Bairrada - Entre II Santos 2009 - Manoel Camplargo
  - Dão - Touriga Nacional 2004 - Quinta do Cabriz
  - Setúbal - Moscatel de Setúbal NV - Bacalhoa Vinhos
  - Madeira - Ferraz Médiun Rich NV - Madeira Wine Company
- 2º dia
- Tejo - Quinta dos Loridos 2006 - Bacalhoa Vinhos 2006
  - Tejo - Paço dos Falcões Grande Escolha 2009 - Quinta dos Falcões
  - Vinhos de Lisboa - Quinta da Chocapalha 05 - Quinta Chocapalha
  - Alentejo - Touriga Nacional 2008 - Casa de Sta Vitória 2008
  - Douro - Altano 2010 - Altano-Symington 2010
  - Vinho do Porto - Optima 10 Years Old Tawny - Warre's NV
  - Dão - Tinto 2007 - Quinta dos Garnachos

Para o final um Dão um tinto 2007 da Quinta dos Garnachos. O horário: 19h30. O Preço: R\$ 261,00, podendo ser pago, na secretaria, em duas vezes no cartão.

## 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 Patrício**, 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 11 de março, 3ª feira, na ABS Flamengo, às 19h30. Preço: R\$ 60,00.

## Mestre Queijeiro apresenta palestra no Flamengo e na Barra

Dando prosseguimento a palestras complementares para os associados da ABS Rio, teremos a apresentação de **André Guedes**, Mestre Queijeiro da FRIALP. Venha conhecer como se elaboram os principais tipos de queijos. Na ocasião, degustação harmonizada com alguns queijos. Encontro dos mais instrutivos e que vem acrescentar importante e fundamental conhecimento para os apreciadores de queijos e vinhos. Dias 13.03, 5ª-feira, na **ABS Flamengo** e 24.03, 2ª feira, na **ABS Barra**, ambas às 19h30. Custo: R\$ 84,00

## Viagem à Serra Gaúcha

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação - explicados pelos próprios enólogos - e conferir pessoalmente tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. O grupo sairá quinta-feira à tarde, dia 20 de março, com retorno na noite de domingo, dia 23 de março. Serão visitadas cinco vinícolas e uma tanoaria, estando incluídas degustações técnicas e refeições. Estamos limitando a 20 participantes. Mais detalhes e programa completo da viagem na Coliseu Turismo, com Alessandra - tel: 2179-4242.

## Cursos Básico, Degustação e Cursos para Profissionais.

Em março próximo início dos Cursos Básicos, Degustação e Para Profissionais. Ver detalhes na página 3.

# CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

## 217 – Tintos e brancos para o queijo Brie



Consta da história da França que as últimas palavras do Rei Luis XVI, antes de ser guilhotinado, foram: "Du vin rouge et du Brie!" (vinho tinto e queijo Brie). Sabe-se também que no Congresso de Viena de 1814 foi realizado, por iniciativa de Talleyrand (\*), um concurso de queijos para amenizar o desconforto dos congressistas com as reuniões longas e tediosas. Ganhou o queijo Brie proclamado na ocasião "o rei dos queijos".

No seu país de origem, Brie é nome de um grupo de queijos cremosos ou macios de leite de vaca, coagulado naturalmente, sem prensar, com teor de gordura entre 40 e 50%. A sua forma mais simples e comercial, bem conhecida entre nós, é o Brie Laitier, de leite de vaca pasteurizado, coberto por uma casca aveludada branca. A massa interna, macia e com uma textura deliciosa, apresenta uma cor dourada clarinha.

Na hora de combinar com vinho há sempre a dificuldade comum aos queijos macios ou cremosos mas a necessidade de acidez devido à gordura do queijo e sua aromaticidade discreta nos inclina para os brancos – Luiz XVI que me perdoe – como os Chardonnays estilo Borgonha ou um bom Sauvignon Blanc como o Sancerre (vide meu livro "Hamonização", Editora Mauad, pág.135). Como alternativas mais acessíveis, Chardonnays do Chile ou da Argentina. Para os que fazem questão de tinto, o cuidado é para que não seja nem muito encorpados nem muito maduros. A preferência seria para tinto frutado da Pinot Noir ou, no verão, até mesmo um Beaujolais Villages refrescado. Saindo da França, um Chianti simples ou um Valpolicella.

Os demais tipos, inexistentes no Brasil, são o Brie de Meaux, o Brie de Melun (nas variedades Affiné ou Frais) e o de Montereau conhecido como Brie Ville Saint Jacques. Quando for à França, tente experimentar cada um deles. São bem parecidos e todos vão se dar bem, desculpa-me de novo Luiz XVI, com vinhos brancos como o Pouilly Fuissé da foto ou um Chablis.

(\* ) Charles Talleyrand (1754- 1838) embaixador e ministro das relações exteriores da França.



Combo Zona Sul Vinhos Especial de Verão

4 vinhos rosés por um preço especial R\$ 99,90

Vinhos rosados uma excelente pedida para a estação.

Associados ABS portadores do cartão ou chaveiro Zona Sul terão descontos especiais através do site Zona Sul Vinhos durante o mês de Fevereiro 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!

---

## NOTA DE FALECIMENTO

---

Temos o triste dever de comunicar o falecimento de nosso associado, monitor de grupo de degustação, ex-diretor e amigo **BENEDITO EDUARDO DE CAMPOS JUNIOR**. Benedito, que era associado desde 1999, participou de diversos cursos, degustações e grupos de degustação durante anos. A partir de 2010 passou a ser monitor de um grupo. No período de 2009 a 2012 participou da administração da ABS como Diretor de Ensino. Uma lamentável perda. Que descanse em paz.

---

## CURSO BÁSICO E DE DEGUSTAÇÃO

---

Nos dias 24 de março (2<sup>as</sup> feiras) ou 26 de março (4<sup>as</sup> feiras) ou 10 de abril (5<sup>as</sup> feiras), no Flamengo e 25 de março (3<sup>as</sup> feiras) na Barra, daremos início ao novo ciclo do Curso Básico, a porta de entrada para o mundo do vinho. Os cursos de degustação, para os alunos que completaram o curso Básico, começarão nos dias 24 (2<sup>a</sup> feiras) ou 26 (4<sup>as</sup> feiras) no Flamengo e 27 de abril (5<sup>as</sup> feiras) na Barra. Divulgue entre seus amigos.

---

## 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 cursado, com aproveitamento, o Ciclo I. Os cursos serão realizados sempre à tarde, no horário das 15h30 às 17h30.

Ciclo I – Flamengo – Início dia 10 de março – 2<sup>a</sup> feira – aulas às 2<sup>as</sup> e 4<sup>as</sup> feiras

Ciclo II – Flamengo – Início dia 11 de março, 3<sup>a</sup> feira – aulas às 3<sup>as</sup> e 5<sup>as</sup> feiras

Ciclo I – Barra – Início dia 29 de abril – 3<sup>a</sup> feira – aulas às 3<sup>as</sup> e 5<sup>as</sup> feiras

Ciclo II – Barra – Início dia 28 de abril, 2<sup>a</sup> feira – aulas às 2<sup>as</sup> e 4<sup>as</sup> 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 e etc.) 20%. Vagas limitadas.

---

## GRUPOS DE DEGUSTAÇÃO

---

1 - Aos associados experientes que queiram ingressar ou retornar aos grupos de degustação, informamos que temos vários grupos com vagas.

2 - Aos associados iniciantes, que ainda não conhecem o funcionamento dos grupos, abaixo algumas informações importantes:

- São grupos que se formam por prazo indeterminado, compostos de oito integrantes mais um monitor. O grupo se encontra oito vezes a cada período, em uma periodicidade quinzenal (semana sim, semana não), em um dia da semana específico.

- O período é determinado dentro do semestre civil. Em cada semestre o associado investe em uma taxa da ABS, para pagamento dos custos de manutenção do grupo (ex: aluguel da sala, vinhos de boca, água, pão, luz, gelo, etc...), e parcelas de vinhos estimadas, com vencimentos subsequentes, podendo no final do período haver um pequeno acerto das parcelas pagas com o valor real dos vinhos, que pode ser para mais ou para menos.

- O grupo permanece ativo enquanto tivermos um número mínimo de participantes frequentando. A cada semestre o associado assume um compromisso financeiro com o grupo (e com a ABS) para o semestre, porém o associado está livre para se retirar no final de cada semestre.

Maiores detalhes com a secretaria (2285-0497). Entre em contato e faça sua inscrição para o primeiro semestre de 2014.

---

## ACONTECEU

**Winebrands na ABS Flamengo** – conduzida por Paulo Nicolay, Consultor de Vinhos, a Winebrands (Juarez-98877-1659) apresentou a degustação Vinhos para o Verão, quando foram degustados: Prosecco Casabianca Loreda Gasparin; Espumante Rosé Norton Cosecha Especial; Vitiano branco Falesco (Umbria); Orvieto Classico Campogrande; Paiara bianco (Púglia) e Perdiel Colección Sauvignon Blanc.

**Importadora Cepa Sagrada** (Agata Lago, 3211-7348 ou 99322-5045) trouxe para uma degustação na ABS Flamengo os vinhos da **Vinícola Puech-Haut de Saint Drézéry**, na região do Languedoc. A degustação foi coordenada por Guilherme Tostes (99159-3320), quando foram apresentados os vinhos Château Puech Haut Prestige branco 2012; Château Puech Haut Prestige rosé 2011; Château Puech Haut Prestige tinto 2009; Les Cumplices de Puech Haut 2011 tinto e Tete de Belier 2007 tinto.

## LEMBRANDO...

Lembramos, mais uma vez, que pagamentos feitos através de depósitos, para uma exata identificação, se faz necessário que os comprovantes sejam encaminhados para a secretaria, por fax ou e-mail, com nome completo e a referência do pagamento. Os recibos são enviados, automaticamente, para o e-mail informado no cadastro de cada matrícula.

## E-MAIL

Nossa comunicação com os associados tem sido, basicamente, por meio da internet, com malas diretas quase que diariamente. Solicitamos aos associados que não estejam recebendo nossas mensagens que confirmem seus e-mails junto à secretaria.

## 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

## AGENDA

### SEDE FLAMENGO

#### CURSO BÁSICO

Início: 24 março (2<sup>as</sup> feiras) ou 26 de março (4<sup>as</sup> feiras) ou 10 de abril (5<sup>as</sup> feiras)

#### CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Início: 24 ou 26 de março (2<sup>a</sup> ou 4<sup>a</sup> feiras)

#### CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO I

Início 10 de março (aulas as 2<sup>as</sup> e 4<sup>as</sup> feiras)

#### CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO II

Início 11 de março (aulas as 3<sup>as</sup> e 5<sup>as</sup> feiras)

#### DIA INTERNACIONAL DA MULHER

Dia 11 de março (3<sup>a</sup> feira)

#### PALESTRA SOBRE QUEIJOS

Dia 13 de março (5<sup>a</sup> feira)

#### CURSO VINHOS PORTUGUESES

Dias 18 e 25 de março (3<sup>as</sup> feiras)

#### DEGUSTAÇÃO VINHOS DO LOIRE

Dia 27 de março (5<sup>a</sup> feira)

### SEDE BARRA

#### PALESTRA SOBRE QUEIJOS

Dia 24 de março (2<sup>a</sup> feira)

#### DEGUSTAÇÃO CHAMPAGNES E

ESPUMANTES

Dia 31 de março (2<sup>a</sup> feira)

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