



# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Março 2014 · Tiragem deste número: 2.500 exemplares · ANO XXI - Nº 271

## Riesling, a rainha das uvas brancas

A Riesling, entre as uvas brancas, é a mais sensível em exprimir as diferenças de solo e clima dos lugares onde é plantada. Tal como a Pinot Noir, ela revela sutilezas. É uma casta de clima frio e devido a sua vibrante acidez, permite diversos equilíbrios entre acidez e maciez. Ela pode produzir vinhos que vão dos secos aos doces. Ela não se dá com barricas de madeira e não é propícia a cortes com outras castas. Com apresentação de **Francisco Brossard**, degustaremos vinhos de regiões frias como Clare Valley, Estado de Washington, Alsácia e de três regiões da Alemanha: Pfalz, Rheingau e Mosel, pois é o país que produz 60% da Riesling do mundo. Os vinhos:

- Mort's Block Watervale 2009 - Kilikanoon
- Eroica Riesling 2011 - Château Sainte Michelle
- Riesling Grand Cru Schlossberg 2006 - Paul Blanck
- Forster Jesuitengarten Spätlese 2009 - Reichsrat Von Buhl
- Riesling "Erstes Gewächs" Hölle Trocken 09-Franz Künstler
- Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke 09 - Grans-Fassian

Para o final, Riesling 2007, Luigi Bosca, Mendoza. Dia 10 de abril, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 152,00, podendo ser pago em duas vezes no cartão.

## Espumantes X Champagne: Onde está o Champagne? Barra

**Roberto Rodrigues** dirigirá esta aguardada degustação onde, às cegas, você terá oportunidade de comparar excelentes espumantes de várias regiões do mundo, além de ter uma aula completa sobre este tipo de vinho. Dia 07 de abril, segunda-feira, na ABS Barra. Aos participantes será perguntado "Onde está o champagne?". Mais do que tentar descobrir qual é o Champagne os participantes irão comprovar a qualidade dos espumantes apresentados. Após a degustação às cegas, será feita uma pequena harmonização, em que cada participante irá escolher sua própria combinação ideal entre espumantes e comidinhas. Serão degustados

- Champagne Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru (França)
- Cava Extra Seco Faustino (Espanha)
- Filipa 3B Rosé Brut (Portugal)
- Nieto Senetiner Grand Cuvée Brut Nature (Argentina)
- Reccioto Valpolicella Valpantena Espumante (Itália)
- Cave Geisse Blanc de Noirs (Brasil)

Tudo isso por apenas R\$ 182,00 (2x no cartão). As inscrições, abertas aos associados da ABS, podem ser feitas nas Secretarias da Barra e do Flamengo.

## Curso Vinhos Brasileiros

A colonização italiana fez com que a Serra Gaúcha (Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Garibaldi) se tornasse a referência para os vinhos nacionais. Mas, hoje em dia, nossos vinhos não se resumem a esta região. Neste curso inédito, **Roberto Rodrigues** irá apresentar exemplares das diversas regiões vinícolas nacionais, bem como de pequenos produtores pouco conhecidos da maioria das pessoas e que estão colocando o vinho brasileiro em um novo patamar de qualidade. Dias 08 e 15 de abril, 3ªs feiras, na ABS Flamengo. Por e-mail, serão divulgados os vinhos e o preço.

## 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. Além da parte teórica sobre oliveiras e elaboração do azeite, teremos uma degustação dos seus diversos tipos. Encontro dos mais instrutivos e sempre muito bem avaliado pelos participantes. Custo: R\$ 94,00. Dia 03 de abril, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo.

## Tapeando

Tapas são tira-gostos servidos frios ou quentes, geralmente acompanhados de alguma bebida; ou, como disse o grande chef catalão Juan Mari Arzak, uma "cozinha de miniatura". Mas representam, antes de tudo, uma maneira alegre e descontraída de comer. Esta é exatamente a intenção do Tapeando, conduzido por **Celio Alzer**: fazer do ato de comer uma experiência divertida e criativa. Em pequenas porções e sempre acompanhados de vinhos, serão estes os pratos apresentados: gaspacho, pinchos de presunto cru com manga e abacaxi, tortilla de batata e de berinjela, peperonata, salada de atum com feijão branco, sarde in saor, polvo à galega, jiló recheado e língua ao vinho tinto. E os vinhos, todos espanhóis: Manzanilla La Gitana (Jerez), Finca Montepedroso Verdejo (Rueda), Torres Mas Rabell rosado (Penedés), Luis Cañas Rioja Crianza (Rioja) e Peique Tinto Mencía (Bierzo). É no dia 29 de abril, às 19h30, na sede do Flamengo. Valor: R\$ 128,00.

# CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

## 218 – Como se modificam sensorialmente os vinhos tintos (1ª Parte)

Euclides Penedo Borges



Vinhos tintos elaborados classicamente, sem lançar mão de recursos especiais, terão as condições regulares de aspecto, aromas e gosto que a fermentação da uva pode proporcionar.

Obtém-se um tinto de cor púrpura, que vai evoluir para o rubi, aromas de frutas vermelhas e o gosto algo adstringente, de concentração e corpo medianos.

por recursos praticados para vinhos de alta gama, tais como a maceração pré e pós-fermentativa (para aumentar a concentração), a fermentação malolática (para suavizar a acidez e conferir o gosto láctico) e o amadurecimento em barricas de carvalho (para afinar o vinho e transferir-lhe aromas de baunilha).

Quanto à maceração clássica durante a fermentação – extração para o vinho de partículas sólidas do bago – a casca da uva aporta para o vinho os pigmentos que lhe dão cor e os taninos que lhe dão adstringência.

A tendência moderna é de aumentar a concentração do vinho, permitindo, após o esmagamento dos bagos, que o mosto seja macerado antes de começar a fermentação mantendo-o a baixa temperatura. Pode-se repetir a operação depois de terminada a fermentação, mantendo o vinho em contato com o bagaço por um período prolongado. Com essas duas macerações adicionais conseguem-se vinhos mais concentrados, o que é importante para exemplares com álcool acima de 13,5%.

Péra aí! Não se pode ter tudo. Esses recursos adicionais devem ser usados pelo enólogo com todo cuidado, para que essa concentração toda não tenha como consequência certo amargor final que, sensorialmente, seria um defeito.

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.

Associações 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!

---

## SOMMELIER FORMADO PELA ABS RIO GANHA PREMIO NA EUROPA

---



O concurso O Melhor Sommelier de Vinhos do Alentejo no Brasil 2014, começou com a seleção entre 85 candidatos de seis cidades brasileiras (Rio, São Paulo, Campinas, Recife, Curitiba e Belo Horizonte), sendo classificados os dois melhores de cada cidade. A prova final, realizada em Portugal, no hotel Epic Sana, de Lisboa, constou de um teste escrito e uma prova oral sobre os conhecimentos adquiridos em uma semana de visita às principais vinícolas alentejanas. Após renhida disputa, o júri formado pelos jurados **Dora Simões**, presidente da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), **Rui Falcão**, jornalista e crítico de vinhos portugueses e ainda **Duarte Calvão**, especialista gastronômico e diretor do festival anual "Peixe em Lisboa", foi declarado o grande vencedor do concurso, o Sommelier carioca **Francisco Edcarlos Lopes**, do Adegão Português.

Mais do que os prêmios, os 12 finalistas levam consigo o fato de terem conhecido de perto a realidade dos vinhos alentejanos, as grandes variedades de uvas e os distintos terroirs. Os 12 finalistas estiveram durante toda uma semana em visitas aos produtores do Alentejo. O programa das visitas teve como objetivo o contato real dos sommeliers brasileiros com os produtores e enólogos da região alentejana.

Para além da experiência da identidade vitivinícola alentejana, a CVRA garante que "este concurso terá certamente novas edições, com o objetivo de reforçar a notoriedade dos vinhos alentejanos no mercado brasileiro", pois o Brasil é um dos principais mercados de importação de vinhos do Alentejo. Em 2013, a região alentejana, que é também a preferida à mesa dos consumidores portugueses, registou mais de 2,5 milhões de litros de volume exportado para o mercado brasileiro, um aumento de 12%".

Nossos parabéns ao sommelier profissional Francisco Edcarlos, que vem se firmando como um dos melhores do mercado carioca.

---

## HOMOLOGAÇÃO SOMMELIER PROFISSIONAL

---

No dia 23 de maio – 6ª feira (nova data), será realizada mais uma prova de Homologação de Sommelier Profissional pela ABS Rio. Pela manhã (10h), prova teórica classificatória. À tarde (15h) os selecionados que obtiveram nota igual ou superior ao estabelecido pela Comissão Julgadora, farão as provas de degustação e de serviços. Podem participar os profissionais que trabalham em restaurantes, enotecas, supermercados no serviço do vinho e outras atividades relacionadas ao vinho. Inscrições na ABS Rio. Os homologados receberão um diploma, além de um Pin especial de sommelier profissional.



# VIAGENS DA ABS RIO 2014

**Bordeaux e Loire** – Fechado o grupo para a viagem didática às regiões de Bordeaux e Loire, no período de 19 de abril a 03 de maio. Serão 26 participantes, incluindo o professor que conduzirá o grupo e a guia acompanhante. Seleccionadas 10 vinícolas para serem visitadas, entre elas o Château d'Yquem e a Hennessy (Cognac).

**Serra Gaúcha** – 24 enófilos visitarão a principal região vinícola brasileira na época da vindima. É uma oportunidade única, pois vão conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir pessoalmente tudo o que aprenderam nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. O grupo fechou com 24 participantes. De 20 a 23 de março.

**Planalto Catarinense** – conhecer as regiões vinícolas de Santa Catarina é sempre um programa prazeroso. No inverno então, nem se fala. Dias 16 a 21 de junho.

**China histórica e vitivinícola** – uma viagem pioneira na ABS, prevista para o mês de setembro de 2014. Além de toda a parte histórica e da modernidade das cidades chinesas, visitaremos as principais regiões vinícolas do país que hoje é o 4º maior plantador de videiras e o 5º maior consumidor de vinhos do mundo.

**Chile e Argentina** – de 18 a 27 de novembro, visitando vinícolas chilenas nas cercanias de Santiago e Colchagua, com passeios a Viña del Mar e Val Paraiso. Na Argentina, as visitas serão na região de Mendoza.

**Coloque seu nome na lista de reservas, ligando para a Secretaria da ABS Rio (2285-0497)**

# AGENDA

## SEDE FLAMENGO

### DEGUSTAÇÃO VINHOS DO LOIRE

Dia 27 de março (5ª feira)

### CURSO VINHOS BRASILEIROS

Dias 08 e 15 de abril (3ªs feiras)

### AZEITE, O ALIMENTO DA VIDA

Dia 03 de abril (5ª feira)

### CURSO BÁSICO

Início: 10 de abril (5ªs feiras)

### RIESLING, A RAINHA DAS UVAS BRANCAS

Dia 10 de abril (5ª feira)

### TAPEANDO

Dia 29 de abril (3ª feira)

## SEDE BARRA

### CURSO PARA PROFISSIONAIS – CICLO I

Início – dia 29 de abril  
(3ªs e 5ªs feiras)

### CURSO PARA PROFISSIONAIS – CICLO II

Início – dia 28 de abril  
(2ªs e 4ªs feiras)

### DEGUSTAÇÃO CHAMPAGNES E ESPUMANTES

Dia 07 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

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)