



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Abril 2014 · Tiragem deste número: 2.500 exemplares · ANO XXI - Nº 272

A Poderosa Sicília

Durante muitos anos, a Sicília produziu vinhos em larga escala, dividindo com a Puglia a discutível primazia de ser a maior produtora da Itália. Hoje, a situação é outra: com a modernização das vinícolas, um novo espírito empresarial e a chegada de investidores de outras regiões, o vinho siciliano chama a atenção pela sofisticação e alta qualidade. É o que vamos ver no dia 27 de maio, terça-feira, na degustação apresentada por **Celio Alzer**, focalizando as grandes estrelas da ilha do sul da Itália. Anote os vinhos: Marsala Vecchio Samperi Ventennale, do lendário Marco de Bartoli; Nerobuffaleffj 07 (que recebeu os máximos 3 copinhos do guia Gambero Rosso); Palari Faro 07 (outro "tre bicchieri" do Gambero Rosso); Rosso Del Conte 06, Tasca d'Almerita (93 pontos de Robert Parker); Etna Rosso Calderara Sottana 09, Tenuta Terre Nere (Perker = 92); Bukkuram Passito di Pantelleria 06, De Bartoli (uma jóia de vinho de sobremesa, com 93 pontos da Wine & Spirits). Esta degustação será na ABS Flamengo, às 19h30, limitada a 24 pessoas. Valor: R\$ 285,00.

X Encontro de Enófilos no Hotel Serraverde

No período de 16 a 18 de maio (6ª feira a domingo) será realizado o X Encontro de Enófilos no Hotel Serraverde. Trata-se de um programa imperdível. Além das comodidades do hotel (piscina térmica, saunas, cavalgadas e recreação) no sábado visita à Água Mineral Pouso Alto, em que todos irão conhecer a captação de água mineral e seu engarrafamento. Haverá ainda uma palestra/degustação intitulada "Um Passeio Vinícola pela França", apresentada por **Roberto Rodrigues**, com vinhos de diversas regiões da França, seguida de um jantar harmonizado com entrada, prato e sobremesa acompanhados de vinhos também franceses. Após o jantar pista de dança para todos que queiram aproveitar e confraternizar. Maiores informações com o Hotel Serraverde, pelo telefone: (35)3364-1900 ou pelo e-mail reservas@serraverde.com.br. Haverá ônibus saindo da ABS, reservas e pagamento (ônibus), nas secretarias da ABS Rio.

Azeite, o Alimento da Vida - Barra

A apresentação de **Douglas Cezar Bartholomeu**, um dos maiores especialistas em azeite do país, agora será na filial Barra. Além da parte teórica sobre oliveiras e elaboração do azeite, teremos uma degustação dos seus diversos tipos. Encontro sempre muito bem avaliado pelos participantes. Dia 12 de maio, 2ª feira, às 19h30, na ABS Barra. Custo: R\$ 94,00.

Viagem ao Planalto Catarinense (página 3)

Curso de Vinhos Italianos

A Itália impressiona pela diversidade e originalidade de seus vinhos, elaborados com variedades de uvas que só existem naquele país: são quase 400, segundo alguns autores, e perto de 1.000, sustentam outros. É essa grande riqueza que **Celio Alzer** vai mostrar nos dias 06, 13 e 20 de maio, com a degustação de quatorze vinhos e o apoio de uma apostila de mais de sessenta páginas com as características de todas as regiões italianas. Estes são os vinhos:

06.05.2014 – Norte:

Barolo Santo Stefano di Perno 06, Mascarelli (Piemonte)
Amarone Clássico 07, Zenato (Veneto)
Nino Negri Vigneto Fracia 09 (Lombardia)
Teroldego Sgarzon 07, Foradori (Trentino)
Pinot Grigio 10, Volpe Pasini (Friuli)

13.05.2014 – Centro:

Pietramora 04, Zerbina (Emilia-Romagna)
Crognolo 08, Tenuta Sette Ponti (Toscana)
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 07, Farnese (Abruzzo)
Sagrantino di Montefalco Collepiano 04, Arnaldo Caprai (Umbria)

20.05.2014 – Sul:

Primitivo di Manduria Dunico Masseria Pepe 09, Racemi (Puglia)
Rosso Romangia 09, Dettori (Sardenha)
Taurasi 04, Feudi di San Gregorio (Campania)
Passito di Pantelleria Bem Ryé 09, Donnafugata (Sicília)

Para o final, um branco da região da Campania, o Fiano di Avellino Petracalda. Na ABS Flamengo, dias 06, 13 e 20 de maio, terças-feiras, às 19h30. Valor: R\$ 406,00.

Homologação

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 serviço. 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.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

219 – Como se modificam sensorialmente os vinhos tintos (2ª. Parte)

Euclides Penedo Borges



Na primeira parte deste artigo citamos como se pode aumentar a concentração dos tintos através de macerações pré e pós fermentativas. Vejamos outros recursos usados na prática que alteram as condições da bebida, espera-se que para melhor.

MACERAÇÃO AUTOMÁTICA - Modernamente tem-se automatizado a maceração (o contato do mosto com as cascas) utilizando máquinas para afundar o "chapéu", ou mesmo tanques rotativos. Em Mendoza desenvolveu-se um dispositivo para "pigeage" - afundamento do "chapéu" com as cascas - em que uma grelha acionada por cilindro pneumático mantém o chapéu submerso. Durante a subida da grelha as sementes que se depositam no fundo do tanque sobem e seus taninos vão constituir quase metade da riqueza tânica do vinho.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA - descoberta nos anos 1960, muito tempo depois de Pasteur, portanto, consiste na transformação, por bactérias, do ácido málico do vinho, muito agressivo, em ácido láctico, mais suave. É o fenômeno mais importante na elaboração depois da fermentação alcoólica. Com ela a bebida se estabiliza, torna-se macia e agradável na boca, aportando aromas lácteos de manteiga ou leite coalhado. Vários fatores influenciam a malolática entre eles o teor alcoólico, a presença de enxofre, a acidez e a temperatura ambiente. Álcool elevado (acima de 14%) e presença de SO₂ livre inibe a ação das bactérias enquanto que o pH mais elevado (entre 3,5 e 4) e temperatura próxima de 18° C favorecem.

TERMOMACERAÇÃO - usada para vinhos de consumo rápido. Consiste em aquecer a 70 °C a uva moída e deixá-la macerar a quente por 40 minutos. A extração de cor e de alguns taninos da casca é muito rápida. Abaixa-se a temperatura e fermenta-se entre 18 e 22° C. A cor diminui durante o processo obtendo-se cor medianamente intensa, bons aromas e pouco tanino. Perde-se entretanto o aroma varietal com a destruição das enzimas pelo aquecimento. Ganha-se em estabilidade e é positivo nas colheitas alteradas por fungos.

FLASH - Um derivativo do processo anterior é a "expansão flash" em que o aquecimento é muito rápido e a temperatura chega aos 90°C. O esfriamento também deve ser muito rápido, necessitando a utilização de vácuo. Processa-se profunda difusão de antocianos (cor), dos taninos e dos aromas. Não é aplicável sempre, preferencialmente para vinhos de corte. Nos casos em que a colheita não foi totalmente desengaçada, o resultado pode ser desastroso. Não se pode ter tudo...

Errata: No Curiosidades Enológicas nº 218 (Boletim de março) a 1ª linha inteira, do 3º parágrafo, foi omitida. Este é o teor da linha: "Tais condições são modificadas, muitas vezes para melhor, por recursos praticados..."



**Compre R\$ 100,00 em
vinho/espumantes e leve
1 par de taças Dignus.**



Zona Sul
Vinhos



Promoção exclusiva Zona Sul Vinhos
para associados ABS.

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

VIAGEM DA ABS RIO AO PLANALTO CATARINENSE

O Planalto Catarinense vem se destacando como uma das mais promissoras regiões vinícolas brasileiras. Com vinhedos plantados a 1000/1200 metros de altitude, vem produzindo vinhos de excelente qualidade.

Venha desfrutar de uma viagem didática, orientada por um professor da ABS, quando serão visitadas as mais importantes vinícolas. Na visita à cidade de Treze Tílias, vamos nos sentir como se estivéssemos na Áustria. Na região de São Joaquim, considerando que estarmos em pleno inverno, se tivermos sorte ainda poderemos pegar neve.

Inscrições e informações mais detalhadas na Coliseu Turismo – tel: 2179-4242. Número de participantes limitado.

Roteiro preliminar

Dia 22 de julho – 3ª feira – embarque com destino a Florianópolis. Almoço (não incluído) em Santo Antonio de Lisboa ou Ribeirão da Ilha (Cantina Sangiovese ou Nostradamus). Deslocamento Florianópolis – Lages (234 km)

Dia 23 de julho – 4ª feira – Degustação e almoço na Vinícola Santo Emílio (Lages). Após o almoço, visita a vinícola Abreu Garcia (Campo Belo do Sul), com degustação de vinhos. Retorno ao hotel em Lages.

Dia 24 de julho – 5ª feira – Saída para São Joaquim. Dia inteiro de visitas a algumas vinícolas, preferencialmente Villa Francioni, Sanjo, Basseti, Quinta da Neve, D'Altore, Pericó. O almoço será realizado no centro (restaurante Pequeno Bosque) harmonizado com vinhos de vinícolas não visitadas. Retorno a Lages.

Dia 25 de julho – 6ª feira – Check out no hotel. Seguir para a Vinícola Villaggio Grando (Caçador, distante 40 km) com visita e almoço. Na parte da tarde ida para Treze Tílias (45 km) para visita e degustação na Vinícola Kranz. Hospedagem em Treze Tílias, cidade de colonização austríaca e uma das mais belas de Santa Catarina. À noite, jantar típico austríaco com banda de música.

Dia 26 de julho – Sábado – Saída de Treze Tílias com destino à região de São Joaquim. Hospedagem no mais importante resort de Santa Catarina – Pousada e Resort do Rio do Rastro.

Dia 27 de julho – Domingo – Check out na pousada. Saída com destino a Florianópolis (227 km). Embarque para o Rio de Janeiro.

Atenção: por absoluta necessidade, as vinícolas relacionadas poderão ser substituídas por outras de mesma qualidade.

MENSAGEM DA DIRETORIA

Prezados Associados,

Buscando aprimorar a comunicação entre a ABS Rio e os seus associados, adquirimos um novo software para encaminhamento de nossas correspondências, especialmente a mala direta com divulgação dos eventos. Como em todas as modificações, sempre sugerem alguns pequenos problemas, que serão facilmente resolvidos se os tratarmos em conjunto.

Praticamente todos os dias são encaminhadas comunicações de atividades. Se você não está recebendo, algum problema pode estar ocorrendo.

O primeiro passo é consultar no seu computador a caixa de "spam". Em caso de não encontrar nenhuma mensagem da ABS, por favor, entrar em contato com a Secretaria pelo telefone 2285-0497 ou por e-mail abs@abs-rio.com.br.

Caso tenha mensagem no spam, clicar na mensagem e indicar não tratar-se de spam, permitindo a liberação no provedor de futuros e-mails da ABS.

Obrigado pela compreensão
Diretoria – ABS Rio

ACONTECEU

Alafia Brasil - A Bodega Federico Paternina é líder na elaboração, amadurecimento e engarrafamento de vinhos de Rioja, Ribera Del Duero e Jerez de la Frontera. Faz parte da história do vinho espanhol e, sobretudo, da história da região de Rioja. É uma bodega familiar que, desde a sua fundação em 1896, tem se mantido fiel a sua história sem deixar de renovar-se. A apresentação esteve a cargo do consultor de vinhos da Alafia Brasil, Sergio Lima (99417-7593). Foram degustados os vinhos Monte Haro DOCa Rioja 2011, Banda Verde DOCa Rioja 2010, Banda Azul DOCa Rioja 2009, Lacort DOCa Rioja 2010 e Marquês de Valparaíso DOC Ribera del Duero 2011.

Cepa Sagrada - a importadora Cepa Sagrada (Agata/99322-5045) apresentou vinhos portugueses da Sociedade Agrícola Casal do Conde. A Sociedade Agrícola Casal do Conde tem a sua origem no início do séc. XX em Vila Chã de Ourique na Região do Ribatejo. Com uma raiz familiar, foi sempre caracterizada por um crescimento dinâmico que lhe permitiu chegar ao início do século XXI como uma das maiores produtoras vinícolas do Ribatejo. A apresentação esteve a cargo da própria enóloga, Maria Vicente. Vinhos degustados: Casal do Conde Alvarinho 2012, Casal do Conde Moscatel Graúdo 2012, Casal do Conde Viognier 2012, Casal do Conde Tinto 2007 e Casal do Conde Reserva DOP 2011.

Les Grandes Vignes - Aurea e Eric Recchia são dois brasileiros que têm a dupla sorte de morar no Vale do Loire e de possuírem um vinhedo a partir do qual elaboram seu próprio vinho. Na propriedade chamada Les Grandes Vignes (www.lesgrandesvignes.com) eles possuem uma charmosa pousada que oferece diversos serviços e atrações a seus hóspedes. Inicialmente, o casal Áurea e Eric Recchia, desenvolveu em Pontlevoy, região da Touraine, no Val de Loire, o cultivo e vinificação de Sauvignon Blanc, onde a restrição dos rendimentos quantitativos permitiu a produção de um vinho de excelência, hoje já com sua fama consolidada. Adicionalmente, dentro dos muros do parque Les Grandes Vignes, recuperou uma cepagem esquecida e especial, o Sauvignon Gris (Griggio). Com ela, produz em quantidade restrita e com garrafas numeradas o Le Clos, um vinho elegante e surpreendente. A apresentação ficou por conta do próprio Eric Recchia.

Viña Tunquen - A Importadora Vinhos Paraíso (João Luiz Manso - 99961-6402) trouxe para ABS Viña Tunquen. Angela Mochi e Marcos Attilio, únicos brasileiros produtores de vinho no Chile (Casablanca), apresentaram as premiadíssimas marcas Sucre e Tunquen (Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Malbec, Syrah e Cabernet Franc) que já revolucionam o mercado chileno por antecipação e são ansiosamente aguardadas pelos amantes do bom vinho. A apresentação ficou por conta do consultor de vinhos Homero Sodré. Vinhos: Tunquen Sauvignon Blanc 2012, Tunquen Pinot Noir 2011, Tunquen Malbec 2011, Tunquen Syrah 2011, Tunquen Cabernet Franc 2011 e Sucre Gran Reserva Carmen re 2009.

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 VINHOS ITALIANOS

Dias 06, 13 e 20 de maio (3^{as} feiras)

CURSO BÁSICO

In cio 26 de maio (2^{as} feiras) ou 28 de maio (4^{as} feiras)

CURSO DEGUSTA O

In cio 26 de maio (2^{as} feiras) ou 28 de maio (4^{as} feiras)

HOMOLOGA O DE SOMMELIERS

Dia 23 de maio (6^a feira)

A PODEROSA SICÍLIA

Dia 27 de maio (3^a feira)

SEDE BARRA

AZEITE, O ALIMENTO DA VIDA

Dia 05 de maio (2^a feira)

CHAMPAGNE E ESPUMANTES

Dia 19 de maio (2^a feira) - **Nova data**

CURSO BÁSICO

In cio 27 de maio (3^{as} feiras)

CURSO DEGUSTA O

In cio 29 de maio (5^{as} feiras)

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