



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Maio 2014 · Tiragem deste número: 2.500 exemplares · ANO XXI - Nº 273

A Margem Esquerda de Bordeaux ABS BARRA

Quando se fala de Bordeaux, imediatamente nos vem à memória os famosos tintos de Médoc, com predominância de Cabernet Sauvignon, certamente incluídos entre os melhores e mais longevos do mundo. Mas a região inclui também os extraordinários tintos de Pèssac-Leognan, os brancos secos de Graves e os brancos doces de Sauternes. O Professor **Euclides Penedo Borges** selecionou, esmeradamente, os vinhos para ilustrar sua palestra a propósito dessa prestigiadíssima região vinícola francesa. "Os vinhos:

Château Carbonnieux Blanc Pessac Leognan 2009
Château Branaire Ducru 4ème St. Julien 2006
Château Giscours 3ème Margaux 2006
Château Brane Cantenac 2ème Margaux 2006
Domaine De Chevalier Graves 2005
Sauternes Château De Malle 2ème Cru 2009

Para o final, o Château Villa Bel-Air-2007. Dia 09 de junho, 2ª feira, às 19h30, na ABS Barra. Preço: R\$ 295,00

Vai, que é sopa!

Será que sopa combina com vinho? Aproveitando a chegada dos dias mais frios, **Celio Alzer** vai enfrentar esse desafio, propondo a harmonização de sopas de vários tipos com seis vinhos brancos e tintos. Veja só o que vamos provar: sopa fria de ervilhas frescas e presunto crocante c/ Miolo Gamay 14; caldo de milho com gengibre c/ Gewürztraminer Alto Adige 12, de Elena Walch; sopa de couve-flor, gorgonzola e frutas secas c/ Vouvray Cuvée des Fondraux 12, Didier Champalou; sopa de grão-de-bico e alho-poró c/ Chianti Cetamura 10, Badia a Coltibuono; creme de mandioquinha com carne seca c/ Avondale Pinotage 11; sopa caipira c/ Dehesa Gago Toro 12, de Thelmo Rodriguez. A degustação será na sede do Flamengo, no dia 24 de junho, 3ª feira, às 19h30, para 30 pessoas. Preço: R\$ 118,00.

Curso de Vinhos Espanhóis

Nos dias 03 e 10 de junho, 3ªs feiras, **Fernando Miranda** dirigirá o Curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões espanholas e que, além da alta qualidade, apresentam preços sempre convidativos. Os vinhos:

1ª aula – 03.06.2014

Cava – Anna de Codorníu 2008 - Bodegas Codorníu
Ribera de Guediana – Palácio Quemado Reserva 2003 - Viñas de Alange
Navarra – Gran Feudo Edición Selección Especial 2007 - Bodegas Julian Chivite - Jumilla – Monastrell 2011
Montsant – Muac 2010 - Tierra de Falanis
Priorato – GR174 2011 - Casa Siurana

2ª aula – 10.06.2014

Jerez de la Frontera – Jerez Fino Hidalgo NV - Hidalgo
Toro – Reserva 2005 - Fincas Sobreño
Rioja – Lacort Crianza 2010 - Federico Paternina
Ribera del Duero – Crianza 2007 - Bodegas Montecastro
Jerez de la Frontera – Cream Clásica (doce) NV - Hidalgo

Para o final, Ribera del Duero – Valparaíso 2006 - Bodegas Valparaíso. Preço, com apostila e os vinhos: R\$ 252,00. Na ABS Flamengo, às 19h30. Limitado a 24 participantes.

A Pinot Noir no Velho e no Novo Mundo

Se existe uma uva que expressa com sensualidade as mínimas nuances de seu terroir, ela se chama **Pinot Noir**. A caprichosa videira, entre as tintas, é a que mais gosta de clima frio. Inicialmente circunscrita à Borgonha, adaptou-se às extremidades vinícolas dos dois hemisférios. É a uva das sutilezas. Sinuosa e sensual exige do degustador perspicácia para perceber a delicadeza dos aromas e sabores que ela sabe retirar da terra e do sol. Os vinhos:

Velho Mundo:

Corton Gran Cru Clos du Roy 06-Antonin Guyon-Borgonha, França
Pinot Nero Cru Etichetta Schweizer 2008- Franz Haas-Alto Adige, Itália
Spätburgunder "S" QbA 08-Meyer-Näkel-Ahr, Alemanha

Novo Mundo:

Pinot Noir Sundawg Ridge Vineyard Russian River 09-Sequana-Sonoma, EUA
Te Muna Road Pinot Noir 09-Craggy Range-Martinborough, Nova Zelândia
Lo Abarca Pinot Noir 09-Casa Marin-San Antonio, Chile

Para o final o Grand Pinot Noir 2012 - Luigi Bosca-Mendoza, Argentina. Apresentação de **Francisco Brossard**, Dia 05 de junho, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 203,00

Onde Está o Grand Cru Classé?

Bordeaux sempre foi sinônimo de grandes vinhos, sendo que seus Grand Cru Classé têm fama mundial. Mas será que os vinhos do novo mundo chegam perto de um grande Bordeaux? Para tentar tirar essa dúvida, pelo sexto ano consecutivo, **Roberto Rodrigues** selecionou seis vinhos de alta qualidade (e com grandes notas dos críticos), sendo um Grand Cru Classé de 1855. Os vinhos serão degustados às cegas pelos participantes sendo proposta a questão: "Onde Está o Grand Cru Classé?". A questão porém não será de fácil resposta pois os vinhos selecionados são de grande qualidade, e o Grand Cru é de uma grande safra. São eles:

Château Kirwan 2009 (3ème Cru Classé Margaux) RP=92 WS=92;

Caymus Special Selection Cabernet Sauvignon 2010 Napa Valley WS=96;

Magari 2009 IGT Toscana, de Ca'Marcanda / Angelo Gaja (Toscana, Itália) RP=92 WS=93;

Viñedo Chadwick 2009, de Viña Errazuriz (Chile) RP=93; Alfa Centauri Blend 2008, de O. Fournier (Maule, Chile) RP=93 WS=93;

Noemia « 2 » Cabernet Sauvignon 2010 (Patagonia, Argentina) RP=95 WS=92.

Para o final o brasileiro Don Abel Rota 324 safra 2005, além dos tradicionais queijos e frios. Apenas 14 participantes, dia 26 de junho, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 352,00, em duas vezes no cartão.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

220 – A Degustação dos Vinhos em duas lições



Lanço mão de duas lições, muito expressivas, incluídas em um livro publicado pelo INTA (*), e as passo para vocês. Os autores, especialistas em degustação, fizeram seus alunos, sem nenhuma iniciação musical, escutar 3 movimentos da Sinfonia do Adeus, de Haydn (**), pedindo que dissessem o que o compositor quis expressar.

A composição refere-se a um fato ocorrido no castelo do Príncipe Nicolau, na Áustria. Alguns poucos músicos importantes podiam alojar suas famílias no castelo, enquanto que a maioria só via seus familiares sob permissão.

Em certa ocasião, essa permissão demorou demais e os músicos fizeram ver ao soberano sua inquietação, não obtendo entretanto, uma reação favorável. Haydn teve então a ideia de compor uma obra que refletisse o ânimo dos componentes da orquestra: um movimento viril e apaixonante, seguido de um Adagio triste e queixoso e por último, um clima muito animado.

Pois bem, as respostas dos alunos tinham sido: alegria, força, energia; melancolia, tristeza, angústia; festa, vitória, triunfo. A conclusão é que, mesmo sem conhecimentos musicais, pode-se sentir o conteúdo de certa música e opinar individualmente.

Tratando-se de degustação individual, acontece algo semelhante; mesmo não sendo "conhecedor de vinhos" pode-se perceber e sentir os atributos da bebida e a seguir, dizer o que sente sem medo, pois estamos falando de percepções e sensações e não de conceitos.

Na segunda lição pediu-se que os alunos desenhassem um homem feio. Verificados os resultados, os desenhos eram completamente diferentes uns dos outros. Em seguida, pediu-se para desenhar a figura de um pescador rude, preparando iscas, descabelado, com barba por fazer, de braços longos e pernas curtas. Os desenhos nesse caso já foram muito mais parecidos uns com os outros. Isto é, as percepções coletivas são mais parecidas entre os indivíduos, quando se tem mais informações sobre o tema.

Também na degustação coletiva, quanto mais dados temos sobre o vinho, mais parecidas serão as opiniões dos degustadores. Os participantes dos grupos de degustação da ABS Rio sabem disso muito bem: quanto mais informações e quanto melhores são os vinhos, menores as diferenças na avaliação.

(*) C. Catania e S. Avagnina; *La interpretación sensorial del vino*, Editora Andina Sur, 2010. Publicação do Instituto Nacional de Tecnología Agropecuária, INTA, Mendoza, Argentina.

(**) Joseph Haydn (1732 – 1809), compositor austríaco.

 *Compre 03 garrafas deste vinho e ganhe 10% de desconto.*

**VINHO TINTO ITALIANO
NOCCIOLINO MOSCONE 750ML**

**10%
de desconto**

Associa dos ABS portadores do cartão ou chaveiro Zona Sul terão descontos especiais através do site Zona Sul Vinhos **DURANTE O MÊS DE JUNHO** 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!

www.zonasulvinhos.com.br • 2122-7070 ou 3924-8084.

VIAGEM A BORDEAUX E LOIRE



Um grupo formado por 25 pessoas, entre diretores, professores da ABS Rio e enófilos, participou de mais uma viagem didática à Europa, desta vez para visitar as regiões de Bordeaux e Loire. Foram ao todo visitadas 12 vinícolas, sendo seis em Bordeaux, abrangendo as principais comunas: Château de Reignac (Entre-Deux-Mers), Château Haut-Sarpe (Pomerol), Cos d'Estournel (St. Estephe), Château Lynch-Bages (Pauillac), Château Kirwan (Pauillac) e Château d'Yquem (Sauternes). No deslocamento entre Bordeaux e o Loire, fizemos a visita à Hennessy, do grupo LVMH. No Loire foram visitadas as vinícolas Domaine Baumard (Anjou-Saumur), Bernard Baudry (Chinon), Guy Saget (Sancerre), Les Grandes Vignes (Pontlevoy) e Domaine Champalou (Vouvray). Complementando as visitas didáticas, toda uma parte cultural foi incluída, com guias locais nas principais cidades, igrejas e monumentos, como os castelos de Chambord, Chenonceau, Blois e Amboise. A viagem foi finalizada com três dias em Paris, onde foi realizado o City Tour e o grupo se dispersou para passeios e, principalmente, para conhecer os bistrôs e restaurantes parisienses.

Nossos agradecimentos às importadoras Decanter (Aníbal – 2286-8838), Mistral (Yoná – 99966-1172), Vinci (Lilian/Anna Bosso - 98853-6923/984856451) e Taste-Vin (François – 99532-3027), pelas orientações e marcação de algumas visitas.

Na foto, o grupo diante do Château d'Yquem.

ACONTECEU

Chandon do Brasil – (Helène – 98202-0909) - François Hautekeur, em 2010, foi apontado pela Maison Veuve Clicquot, para gerenciar o dossiê técnico e midiático das garrafas encontradas no Mar Báltico, o que lhe permitiu degustar todas as 47 garrafas de Veuve Clicquot que estavam submersas desde o século XIX. Em janeiro de 2013, após quase nove anos na Maison, em Reims, na França, foi nomeado Wine Communicator na Moët Hennessy do Brasil. Sua apresentação na ABS Rio foi excelente, quando foram degustados os espumantes: Chandon Réserve Brut, Chandon Brut Rosé, Chandon Riche (demi sec), Chandon Passion (demi sec, rosé), Excellence Cuvée Prestige, Excellence Rosé Cuvée Prestige.

Gerard Bertrand - A vinícola Gerard Bertrand é uma das maiores do Languedoc-Roussillon com seus oito Chateaux, onde produz cerca de 200 vinhos distintos, distribuídos em várias gamas, com estilos variados. Entre seus prêmios, Gerard Bertrand foi eleita a melhor vinícola europeia em 2012. A **Importadora Paraíso** (João Luiz Manso/99961-6402) trouxe para ABS Flamengo, com apresentação de Lorena Andreu, Diretora de Exportação para a IberoAmerica, os vinhos: Gris Blanc 2013, 6ème Sens branco 2013, 6ème Sens rosé 2013, 6ème Sens tinto 2012, Reserve Speciale Viognier 2013, Reserve Speciale Cabernet Sauvignon 2012, Château l'Hospitalet 2009.

Torreon de Paredes - Em seu septuagésimo ano, Amado Paredes decide dar uma nova guinada para suas atividades e comprar um vinhedo na cidade de Rengo, que com o passar do tempo, tornou-se uma das mais prestigiadas vinícolas de Cachapoal Valley. Este sucesso é devido, em grande parte, a um consistente trabalho em equipe, liderada por Don Amado, em seu papel de mentor, fundador e empresário, junto com dois de seus sete filhos: Álvaro e Javier. Degustação oferecida pela **Importadora DOCG Vinhos** (Aline-7761-2379). Vinhos: Torreon de Paredes Sauvignon Blanc Rengo 2012, Torreon de Paredes Chardonnay Reserva 2012, Torreon de Paredes Carmenere Rengo 2012, Torreon de Paredes Cabernet Sauvignon 2012, Torreon de Paredes Carmenere Reserva 2012, Torreon de Paredes Cabernet Sauvignon 2011, Torreon de Paredes Pinot Noir Reserva Privada 2012, Torreon de Paredes Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2008, Torreon de Paredes Syrah Reserva Privada 2007, Torreon de Paredes Dom Amado 2007.

Supermercado Zona Sul - www.zonasulvinhos.com.br - ofereceu uma degustação de vinhos de Bordeaux. A apresentação esteve por conta de seu consultor o professor e ex-presidente da ABS Rio, Celio Alzer. Foram degustados: Chateau Du Taillan 2009, Chateau Perron La Fleur 2008, Chateau Barthez 2009, Chateau D Aurilhac 2009, Chateau Montaignillon 2009.

Treinamento para profissinais - A Associação dos Vinhos de Portugal, com o apoio da Essência do Vinho Brasil e em parceria com a Associação Brasileira de Sommeliers do Rio de Janeiro, organizou uma ação de formação sobre vinhos portugueses, conduzida pelo reputado crítico de vinhos, **Rui Falcão**, exclusivamente para profissionais. O objetivo do curso, foi dar conhecimento das várias regiões de Portugal e habilitar os participantes, com melhores resultados, a uma viagem a Portugal (para um tour e degustações por vinícolas portuguesas).

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 dias 26 ou 28 de maio (2^{as} ou 4^{as} feiras)

CURSO DEGUSTAÇÃO

Início dias 26 ou 28 de maio (2^{as} ou 4^{as} feiras)

CURSO VINHOS ESPANHÓIS

Dias 03 e 10 de junho (3^{as} feiras)

A PINOT NOIR - NO VELHO E NO NOVO MUNDO

Dia 05 de junho (5^a feira)

CURSO BÁSICO

Início dia 12 de junho (5^{as} feiras)

VAI, QUE É SOPA!

Dia 24 de junho (3^a feira)

ONDE ESTÁ O GRAND CRU CLASSÉ?

Dia 26 de junho (5^a feira)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

Início dias 26 ou 28 de maio 2^{as} ou 4^{as} feiras)

CURSO DEGUSTAÇÃO

Início dias 26 ou 28 de maio 2^{as} ou 4^{as} feiras)

A MARGEM ESQUERDA DE BORDEAUX

Dia 09 de junho (2^a 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