



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Junho 2014 - Tiragem deste número: 2.700 exemplares - ANO XXI - Nº 274

Como receber com queijos e vinhos

Ginger Rogers e Fred Astaire, o Gordo e o Magro, Oscarito e Grande Otelo são exemplos de duplas que ficaram famosas pela sintonia perfeita. Queijos e vinhos também são duas estrelas – da gastronomia, é claro – que podem se entender muito bem. Vamos conferir neste curso ministrado por **Celio Alzer**, nos dias **15 e 22 de julho**, duas terças-feiras. Na primeira aula, serão apresentadas as diversas famílias de queijos, sua origem, história e características: queijos de cabra, Emmental, Reblochon e outros, cada um acompanhado do vinho mais adequado. No segundo encontro, todas as informações necessárias para montar uma recepção de queijos e vinhos: produtos, quantidades, cuidados com a compra, armazenamento e apresentação; além de uma degustação de cinco tipos de queijos (Ste. Maure, Camembert, Brie, entre outros) com três diferentes vinhos. O curso tem o apoio de uma apostila com todos os temas abordados. O horário é 19h30, na ABS Flamengo, e o preço: **R\$ 198,00**. São apenas 30 vagas.

Você e os Super Toscanos Flamengo e Barra

Há cerca de 50 anos o produtor Incisa della Rocchetta iniciou experiências em Bolgheri, na Toscana, combinando a Sangiovese com uvas francesas, contrariando as leis locais. Surgiram então tintos que, apesar da alta qualidade, perderam a condição de DOC passando a simples Vinhos de Mesa. Os preços porém atingiram patamares elevados, outros produtores (Antinori, Fontodí...) passaram a usar esquemas semelhantes e esses vinhos “fora da lei” foram denominados “Supertoscanos”. Tendo feito uma criteriosa seleção deles, o professor **Euclides Penedo Borges** preparou essa degustação que os amantes de tintos superlativos não podem perder. Os vinhos:

Sassoalloro 2008 - Castello di Montepò
Roccatò 2008 - Rocca delle Macie
Cerviolo 2005 - San Fabiano Calcinaia
Le Pergole Torte 2010 - Montevervine
Guado al Tasso 2009 - Antinori
Flacianello della Pieve 2007 - Fontodi

Para o final um Chianti Classico 2010 - Rocca delle Macie.

No **Flamengo, 03.07**, 5ª feira, e na **Barra, 07.07**, 2ª feira, ambas às 19h30. Preço: **R\$ 272,00** (2x no cartão). Evento limitado a 18 pessoas, na Barra, e 28 vagas, no Flamengo. Inscrições nas Secretarias da ABS Rio.

Espumantes X Champagne: Onde está o Champagne?

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 **29 de julho**, terça-feira, na ABS Flamengo.

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 Claverol Brut (Espanha);**
- **Espumante Filippa 3B Rosé Brut, de Filippa Pato (Portugal);**
- **Espumante Nieto Senetiner Grand Cuvée Brut Nature (Argentina);**
- **Franciacorta DOCG Cuvée Prestige, de Ca´ del Bosco (Itália); e**
- **Espumante Cave Geisse Blanc de Noirs (Brasil).**

Para o final Espumante Dunamis Extra Brut e Espumante Moscatel Terranova da Miolo, com alguns exemplos de alimentos.

Tudo isso por apenas **R\$ 234,00** (2 x no cartão).

As inscrições, abertas aos associados da ABS, podem ser feitas nas Secretarias da Barra e do Flamengo, ou pelo telefone 2285-0497..

Campanha Gaúcha

O Brasil vai alargando cada vez mais suas zonas de produção de vinhos. Nossa professora, **Ana Maria Gazzola**, realizou recentemente uma viagem pelas zonas produtoras da Campanha Gaúcha e preparou uma apresentação para transmitir aos associados sua experiência nas vinícolas daquela região. Será no dia **10 de julho**, 5ª-feira, na ABS Flamengo. Detalhes serão encaminhados por e-mail

XIX Encontro de Caxambu

Reserve o final de semana de **22 a 24 de agosto**, pois teremos um dos encontros mais aguardados do ano - o XIX encontro da ABS em Caxambu. No próximo boletim os detalhes da programação.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

221 – O tamanho da garrafa e a longevidade do vinho



O vinho é uma bebida cujos componentes, fora a água, são ávidos de oxigênio. Aberta a garrafa, em pouco tempo a ação do oxigênio do ar altera as condições da bebida – cor, cheiro e gosto – certamente para pior.

Se for para guardar por certo tempo, digamos seis meses ou mais, é aconselhável que a garrafa esteja deitada de forma que a rolha, em contato com o líquido, umidificada e estufada, não permita o contato com o ar.

A ação negativa depende da quantidade de oxigênio em relação ao volume de vinho atacado. Como a mínima entrada de oxigênio no gargalo ao longo do tempo, pelos poros da rolha, é praticamente a mesma para qualquer tamanho de garrafa, fica claro que as garrafas maiores são mais adequadas para guardas longas do que as garrafas usuais de 750 ml e, mais ainda, do que meias garrafas. Um caso histórico exemplifica esse fato: ficou famoso em seu tempo, nas altas rodas europeias, o jantar de 200 talheres oferecido pela Baronesa Philippine de Rothschild, em Junho de 1993, em que o vinho servido foi o Mouton Rothschild 1945, portanto com 48 anos. A ordem foi de usar as garrafas magnum, facilitando o serviço. Na inspeção, entretanto, o *maitre de chai* – mestre da adega – do Château, preferiu servir nas garrafas bordalesas usuais, em que o vinho estava no seu esplendor. As magnum, desse Cabernet/Merlot de Pauillac, feito para durar, ainda mereciam algum tempo de prateleira...



 Um vinho ícone da vinícola Casa Silva

**VINHO TINTO CHILENO DOÑA DOMINGA
CUVÉE COLCHAGUA GARRAFA 750 ML**


Zona Sul
Vinhos

R\$ 99,80
(a unidade) **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 JULHO** 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 • (21) 2122-7070 ou (21) 3924-8084

INFORMAÇÃO TÉCNICA

POR QUE NÃO OS CHARDONNAYS BRASILEIROS?

Marco Aurelio Vianna *

Agradavelmente impressionado com alguns chardonnays brasileiros recentemente degustados, resolvi fazer uma avaliação nos meus 3 grupos de degustação, dos chardonnays Pizzato Legno 2013, Valduga Leopoldina 2012 e Viapiana Expressões 2012.

Estes 3 vinhos passam em barricas de diversas procedências e foram degustados às cegas para todos incluindo o monitor. O resultado foi muito promissor com notas homogêneas - tabela abaixo - e homogeneidade, também, nos vinhos que mostraram grande qualidade e delicadeza. Os vinhos apresentaram características frutadas e florais muito agradáveis e uma madeira perfeitamente integrada e delicada como nos vinhos da Borgonha. A madeira era algo mais perceptível no vinho da Pizzato. As notas são superiores a notas de vinhos provenientes da Borgonha na mesma faixa de preços.

Desta maneira podemos começar a incluir os chardonnays como vinhos promissores no Brasil ao lado dos espumantes e merlots.

O resultado também mostra como a avaliação organoléptica pode apresentar resultados homogêneos e consistentes com degustadores treinados e experientes.

Vinho/ Grupo	Gr80	Gr 100	Gr103
Pizzato	88,5	89,3	88,0
Valduga	88,9	88,3	88,2
Viapiana	88,4	88,5	88,2

(*) Marco Aurelio Vianna é um dos mais experimentados monitores de Grupos de Degustação da ABS

NOSSO CORPO DOCENTE



MARCOS LIMA

Minha trajetória com o vinho foi iniciada no Restaurante Valdostano, onde trabalhava como garçon. Meus vinhos prediletos nessa época eram os brancos doces Liebfraumilch. Bebia com muito prazer.

Na mesma época conheci o Valmir Pereira, grande mestre e amigo até os dias atuais, que me levou a fazer os cursos Básico, Avançado e de Harmonização na ABS.

Nesse meio tempo conheci outra figura muito importante na minha trajetória profissional, Danio Braga, que me convidou para trabalhar na Locanda Della Mimosa. Lá foram 12 anos de trabalho árduo e muito aprendizado como chefe dos sommeliers.

Grandes vinhos, grandes degustações, dois estágios na França, viagens mundo afora, vários cursos. Participei do curso de análise sensorial de vinhos, na França. Colaborei com reportagens e matérias para revistas, jornais e livros especializados.

Hoje, sommelier reconhecido, continuo no mercado ativo e atento às tendências, acompanhando, com grande entusiasmo, o crescimento da atividade e o mercado de vinhos. Sou professor do Curso Básico e do Curso para Profissionais na ABS Rio e no Curso de Pós Graduação em Vinhos e Cultura, da Faculdade Cândido Mendes. Membro da mesa julgadora em concursos de Sommeliers; Regional, Nacional, Novos Talentos e Homologação para Sommelier Profissional. Consultor de importantes importadoras de vinhos e restaurantes, além de elaboração de cartas de vinhos.

Por ironia do destino, depois de seis anos, volto a trabalhar na Locanda, onde fui projetado no mercado. Volto mais maduro e com novas ideias, que espero implementar com o passar do tempo.

ACONTECEU

Caravana dos Vinhos do Tejo - a Wine Senses, representada pelo Sommelier Português José Carlos Santanita (11 – 3294-7156), com o apoio da Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos do Tejo, trouxe mais uma vez para ABS Rio o evento "A Caravana dos Vinhos do Tejo", agora com um curso de harmonização desses vinhos com queijos internacionais. Tivemos casa cheia.

Os Novos Vinhos do Sul de Minas – Lançamento da **Vinícola Maria Maria**, vinhos ainda sem rótulo, sem comercialização e sem lançamento oficial, primeiríssima mão para os associados da ABS. Ainda no tema do Sul de Minas, também foram degustados vinhos da **Vinícola Estrada Real**. A apresentação ficou conta de **Murillo Albuquerque Regina**, Pós-Doutorado em Viticultura e Enologia. Como pesquisador e coordenador do Núcleo Tecnológico Uva e Vinho da Epamig, que desenvolveu a "dupla poda de videiras" nos meses de janeiro e agosto. Esta tecnologia possibilitou colher as uvas no período outono/inverno. Tal procedimento implica na inversão do ciclo produtivo da videira, alterando para o inverno o período de colheita. Foram degustados os vinhos de Três Pontas (MG), Syrah 2013, Sauvignon Blanc 2013 e Rosé 2013, todos da Maria Maria e de Caldas (MG) Syrah 2010 e Syrah 2011, da Vinícola Estrada Real.

Falesco e Antinori - a **Importadora Winebrands** (Juarez-98877-1659) trouxe para a ABS Flamengo os vinhos da Falesco (Úmbria) e Antinori (Toscana), com a presença do Diretor Comercial Paulo de Carvalho. Vinhos degustados: Chianti Clássico Marchesi Antinori 2010, Villa Antinori IGT Rosso 2010, IL Bruciato Bolgheri 2011, Tellus Syrah Lázio 2012 e Vitiano Rosso 2011

Quinta da Plansel - a **Importadora Decanter** (Aníbal-2286-8838), propiciou na ABS Flamengo uma degustação dos vinhos da Quinta da Plansel, com apresentação da enóloga e proprietária Dorina Lindemann. Os vinhos Marquês de Montemor, Plansel Selecta Homenagem, Plansel Selecta Touriga, Dorina Lindeman Limited Edition e Plansel Selecta Grande Escolha.

Quinta das Casas Altas e Quinta do Arrobe - a **Verdini Meireles** (Vitor Gama-99952-1523), trouxe uma degustação exclusiva de rótulos da **Quinta das Casas Altas/Quinta do Arrobe**, com apresentações consecutivas nas sedes Barra e Flamengo. Na Quinta das Casas Altas no coração do Ribatejo, perto de Santarém, em Casével, com terrenos argilo-calcários de encosta, foi desenvolvida uma ideia imutável de produzir vinhos de qualidade, tirando proveito das condições edafoclimáticas, com total respeito pelas riquezas naturais, história e ambientes únicos da região. Para a apresentação recebemos o produtor **Alexandre Gaspar**. Os vinhos: SENSATO tinto (2012), branco (2013) e rosé (2013); OCULTO tinto (2012) e branco (2013); 5º ELEMENTO Reserva Syrah (2011), Cabernet Sauvignon (2011) e Arinto (2013).

Viña Tarapacá - a **Importadora Épice** - (Anderson Pavão - 99992-9286) trouxe para a ABS Flamengo um lançamento da Viña Tarapacá, com a apresentação de seu enólogo Edward Flaherty. Fundada em 1874, a Viña Tarapacá possui 600 hectares de vinhedos no Vale do Maipo, de Casablanca, Leyda e San Antonio. O enólogo norte-americano **Edward Flaherty**, enólogo-chefe da Tarapacá, há mais de 20 anos no Chile, conhece como poucos os distintos vales do país.

Uma de suas missões na empresa foi criar um tinto premium, para figurar entre os grandes nomes do vinho chileno. Na excelente colheita de 2007 nasceu o **Tara.Pakay**, que é elaborado apenas nas melhores safras e em quantidade muito limitada, cujo vinhedo é cultivado apenas por mulheres. O **Etiqueta Negra** é um clássico, uma das mais elogiadas versões da uva Cabernet Sauvignon cultivadas no Chile, e o Etiqueta Azul, criado recentemente, nasceu como um dos grandes tintos do país. Já a A linha Gran Reserva revela a expressão máxima de cada variedade cultivada nos terroirs chilenos, sendo reconhecida como uma das melhores opções em sua categoria. Os vinhos degustados: Gran Reserva Sauvignon Blanc 2013, Gran Reserva Carménère 2012, Gran Reserva Pinot Noir 2012, Gran Reserva Etiqueta Negra 2011, Tara.Pakay 2010 e Etiqueta Azul 2011 (novo rótulo)

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

ONDE ESTÁ O GRAND CRU CLASSÉ?
Dia 26 de junho (5ª feira)

VOCÊ E OS SUPER TOSCANOS
Dia 03 de julho (5ª feira)

CAMPANHA GAÚCHA
Dia 10 de julho (5ª feira)

COMO RECEBER COM QUEIJOS E
VINHOS
Dias 15 e 22 de julho (3ªs feiras)

ESPUMANTES X CHAMPAGNE: ONDE
ESTÁ O CHAMPAGNE?
29 de julho (3ª feira)

SEDE BARRA

VOCÊ E OS SUPER TOSCANOS
Dia 07 de julho (2ª 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