



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Julho 2014 · Tiragem deste número: 2.400 exemplares · ANO XXI - Nº 275

Curso Chile e Argentina

Os vinhos chilenos e argentinos são sempre uma boa opção em termos de qualidade e preço. Nos dias **12 e 19 de agosto**, 3^{as} feiras, **Fernando Miranda** dirigirá este aguardado curso, onde serão visitadas as principais regiões dos dois países. Eis os produtos a serem degustados:

1º Encontro – Chile

Aconcagua - Sauvignon BI 2013 - Viña Errazuriz
Leyda - Pinot Noir 2013 - Viña Carmen
Limari - Reserva Syrah 2009 - Viña Tabali
Maipo - Cabernet Sauvignon 2007 - De Martino
Itata - Viejas Tinajas Cinsault 2013 - De Martino
El Sueño - Carmenère 2008 - Familia Geisse
Aconcagua - Max Reserva Cab.Sauvignon 2011 - Errazuriz

2º Encontro – Argentina

Torrontés 2011 - Crios de Suzana Balbo
Alamos Viognier 2013 - Catena Zapata
Shiraz - Callia Alta 2013 - Bodegas Callia
Penedo Borges Cab. Sauv Reserva 2011 - Bodegas Don Otaviano
A Lisa - Malbec / Merlot 2009 - Bodegas Noemia
Catena Semillón Doux 2007 - Catena Zapata

Para o final, El Sueño Malbec Gran Reserva 2009 - Família Geisse. Será no Flamengo, às 19h30 e o preço **R\$ 263,00**. Se for pago na Secretaria, pode ser parcelado em duas vezes no cartão.

Coisas Nossas

Com a verve habitual, Noel Rosa lembrou alguns dos aspectos mais característicos da vida brasileira, no samba "Coisas Nossas", de 1932. Retomando o tema – só que no terreno da enogastronomia – Celio Alzer e o chef do restaurante Bazaar, Cláudio Freitas, propõem uma harmonização entre pratos e vinhos com um forte apelo verde-e-amarelo. Veja a relação: mix de brotos verdes com feijão de Santarém, tomates frescos, ao vinagrete de caju c/Villa Francioni Sauvignon Blanc; sopa cremosa de abóbora com queijo azul do bosque c/Espumante Chandon Riche; risone com ovas de tainha c/Viapiana Chardonnay Expressões; lascas de coelho na mostarda com purê de batata doce amarela e cogumelos do cardo c/Almaúnica Pinot Noir; carne assada com arroz cremoso de queijo meia cura de Miguel Pereira c/Salton Desejo. Será no dia 02 de setembro, 3^a feira, na sede do Flamengo, às 19h30, limitado a 30 pessoas.

Preço: **R\$ 115,00**.

XIX Encontro de Caxambu

Dias de **22 a 24 de agosto**, no hotel União que, além de excelentes condições para seu lazer, oferece um ambiente acolhedor e agradável, sem contar com a sua já famosa e tradicional cozinha em fogão a lenha. Na página 3 você encontrará a programação detalhada deste aguardado e imperdível passeio.

Palestra sobre Café ABS Flamengo e ABS Barra

Após o sucesso desta palestra nos Cursos para Profissionais, a ABS Rio resolveu disponibilizar para seus associados a oportunidade de conhecer um pouco desta bebida e degustar alguns exemplares. A palestra será ministrada pelo barista **Emilio Rodrigues**, que nos trará algumas espécies para degustação. ABS Barra, dia **11 de agosto**, 2^a feira e ABS Flamengo, dia **28 de agosto**, 5^a feira, ambas às 19h30.

Preço: **R\$ 75,00**.

Palestra anual de Danio Braga

A aguardada apresentação de Danio Braga será dia **04 de agosto**. Danio está selecionando cuidadosamente o tema e os vinhos que serão apresentados. Coloque seu nome na lista de reserva, pois o número de participantes será limitado. Informações detalhadas serão enviadas pela mala direta.

Shiraz: Destaques desta Extraordinária Casta

Esta magnífica uva adaptou-se muito bem em inúmeras regiões vinícolas, tanto do velho quanto do novo mundo, chegando a produzir vinhos marcantes em diversos países. Durante dez anos **Roberto Rodrigues** apresentou uma seleção dos melhores Shiraz do mundo, e por sete vezes o oriundo da Austrália foi o campeão. Nesta décima primeira edição, Roberto selecionou apenas vinhos australianos de primeira qualidade, verdadeiros "Top Shiraz". Os vinhos serão degustados às cegas. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. E como destaque será degustado o extraordinário The Octavius da Yalumba que foi um dos melhores vinhos degustados nos anos anteriores. Vejam a seleção completa:

- **Shay's Flag Vineyard Shiraz 2010, de Domaine Tournon / Chapoutier (RP=95);**
- **Obsidian Shiraz 2008, de Gemtree Vineyards (RP=92 JH=96);**
- **Green's Reserve Shiraz 2007, de Kilikanoon (JH=96);**
- **Bad Impersonator Shiraz 2005, Two Hands (RP=90);**
- **Ben Shield Reserve Shiraz 2005, de Schild Estate (JH=92);**
- **Eight Songs Shiraz 2005, de Peter Lehmann (RP=91 WS=91 WE=92); e**
- **The Octavius 2004, de Yalumba.**

Para o final o Mathilda Shiraz 2010, de Domanine Rournon / Chapoutier (RP=91), mais os tradicionais frios. Essa degustação será no dia

21 de agosto, quinta-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. O preço: **R\$ 265,00**. Evento limitado a 14 pessoas. As inscrições, abertas aos associados da ABS, podem ser feitas nas Secretarias da ABS Rio ou pelo telefone 2285-0497.

222 – O Terroir: significado e importância



“Terroir” é a palavra francesa para terra ou terreno e, por extensão, para uma região. No sentido figurado, “sentir le terroir” é perceber em um produto as qualidades ou defeitos de uma região. Quando se trata de vinho a palavra é mais abrangente.

Refere-se ao ambiente em que as uvas são cultivadas incluindo o terreno e sua inclinação, o solo, o subsolo e a profundidade do lençol, a existência de massas de água nas proximidades, o regime de chuvas e padrões do clima em geral e do microclima.

Quando a qualidade e o gosto são claramente originados por esse conjunto de dados ambientais dizemos que o vinho reflete o terroir. A Riesling é mestra nesse sentido: seus vinhos tendem a refletir o local de cultivo, diferenciando-se com nitidez os da Alsácia dos do Mosel e daqueles do Clare Valley.

Ainda que não haja evidência científica para a relação terroir x gosto, ela se faz sentir com nitidez em muitos casos como por exemplo no mosaico da Borgonha. Entra ano, sai ano, o estilo do vinho de um mesmo terroir (Romanée, ...) se repete, diferenciando-o de seus vizinhos (La Tache...) e levando a diferenças nos preços, facilmente verificável também entre um Montrachet e um Pouilly Fuissé, ambos Chardonnay da Borgonha. No Loire, o Sauvignon Blanc de Sancerre sempre se sai melhor e é mais caro do que o da Touraine ainda que a uva e a técnica sejam as mesmas.

O conceito de terroir interessa particularmente pela oportunidade que nos dá de apreciar a diferenciação de um Cabernet de Mendoza de outro da Serra Gaúcha ou um Pinot Noir do Oregon de um de Central Otago que, não existindo, nos daria uma sensação de “tudo igual”.

Fora o fato de que sempre teremos que pagar mais por vinhos de terroir do que por genéricos da mesma região, p. ex., pagar mais por um Margaux do que por um AOC Bordeaux, por um Hermitage do que por um Côtes du Rhône, razão pela qual devemos sempre exigir mais deles.

An advertisement for Brunello di Montalcino wine. On the left is a bottle of the wine. The background is a light beige color with a dark red triangle on the right side. The text is in a serif font. The main headline is "UM CLÁSSICO ITALIANO DOCG". Below it is "Vinho Tinto Brunello di Montalcino" and "Casa del Cervo garrafa 750ml". A small icon of a wine glass is next to the text "Exclusivo para associados ABS" and "por apenas R\$109,00". At the bottom, there is a paragraph of text about a promotion for August 2014 and a website URL.

UM CLÁSSICO ITALIANO DOCG

Vinho Tinto Brunello di Montalcino
Casa del Cervo garrafa 750ml

Exclusivo para associados ABS
por apenas **R\$109,00**

Associados ABS portadores do cartão ou chaveira Zona Sul terão descontos especiais através do site Zona Sul Vinhos DURANTE O MÊS DE AGOSTO 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 OUI 3924-8084

FIM DE SEMANA EM CAXAMBU – 22.08 a 24.08

Entre o Rio de Janeiro, São Paulo e Belo Horizonte, na Serra da Mantiqueira, situa-se a Estância Hidromineral de Caxambu, consagrada pela qualidade e diversidade de suas águas.

Nesse cenário, em frente ao Lago do Parque das Águas e junto ao Teleférico, encontra-se o Hotel União. Tradicional, moderno e acolhedor, o Hotel União se preocupa com cada um de seus hóspedes, procurando sempre oferecer o melhor serviço. Seus apartamentos estão equipados com tv a cores com controle remoto, frigobar, telefone, canal de vídeo e ventilador de teto. As suítes e os apartamentos de luxo têm a mais o ar condicionado e a calefação. A área de lazer compreende duas piscinas (no inverno climatizada), sauna, salão de jogos, playground, loja, recreadora, piano, lareira, antena parabólica e garagem.

Além de excelentes condições para seu lazer, o Hotel União lhe oferece ainda um ambiente acolhedor e agradável, sem **contar com a sua já famosa e tradicional cozinha em fogão a lenha, com pratos regionais e internacionais, com destaque para a doçaria portuguesa**. Segue o menu especialmente preparado para o encontro, lembrando que o Hotel deixará à disposição, na chegada dos participantes do Encontro, uma mesa com queijo mineiro, pão de queijo e uma boa cachaça mineira.

Dia 22.08.14 – sexta-feira – 19h00 – Confraternização na área da piscina. Serviremos um espumante com alheira. Cortesia dos Associados da ABS/RJ, Evangelina e Laert Spinelli

Dia 22.08 - sexta-feira – 10h30 - NOITE PORTUGUESA

Caldo Verde
Cordeiro à Vila Real
Vitela à moda de Vila Real ao croûton

Sobremesas: Pastéis de Belém
Rabanadas
Toucinhos do Céu
Frutas da estação

Dia 23.08 – sábado – 13h30 - ALMOÇO

Salada Tante Paulete
Frango ao molho pardo com angu
Feijoada à portuguesa

Sobremesas: Doces diversos
Frutas da estação

JANTAR - 20h30 - NOITE DE QUEIJOS E VINHOS - MÚSICA AO VIVO

Dia 24.08 – Domingo - ALMOÇO MINEIRO

Frios diversos
Espaguete ao suco
Leitoa assada com tutu à mineira

Sobremesas: Ambrosia
Doce de leite
Compotas diversas
Frutas da estação

PROGRAMAÇÃO DE PASSEIOS (no ônibus do grupo):

Dia 23.08 – Sábado - Passeio a São Lourenço. Saída às 14 horas. Retorno às 18 horas

Dia 24.08 – Domingo - Passeio a Cruzília para visita ao Laticínios Cruzília. Saída às 09h30 e retorno às 11 horas

	SOLT	CASAL	TRIPLO	CHD-(2 A 8)
STD	R\$ 828,00	R\$ 1.096,00	R\$ 1.550,00	R\$ 187,00
LUXO	R\$ 902,00	R\$ 1.188,00	R\$ 1.679,00	R\$ 206,00

	4 PESSOAS	CHD (2 A 8)
CONJUGADO STD	R\$ 2.004,00	R\$ 206,00

- Os preços acima incluem café da manhã, almoço, jantar e vinhos. Os vinhos serão servidos às refeições e nos queijos e vinhos.
- Conjugado = São dois apartamentos com um banheiro entre eles. Estes preços são para ocupação por adultos.
- CHD = Criança de 5 a 10 anos

FORMA DE PAGAMENTO: Na reserva: sinal para confirmação de 50%. Na saída do Hotel: saldo à vista, parcelado em 2 cheques (50% na saída e 50% para 30 dias) ou cartão de crédito à vista

RESERVAS: No Hotel (35-3341-3333)

Para os interessados haverá condução em ônibus privativo com ar condicionado, geladeira, som ambiente, toilette e poltronas reclináveis. Será concedido como cortesia água e refrigerante no serviço de bordo. O custo por passageiro será de R\$ 140,00. Durante a viagem de ônibus serão sorteados os seguintes brindes:

- 01 camisola da Loja Pronta a Dormir, localizada no Hotel União
- 01 pijama da Loja Pronta a Dormir, localizada no Hotel União

Na noite de Queijos e Vinhos, sorteio de duas diárias completas no Hotel União.

Reservas e informações complementares:

Hospedagem - Hotel União - (35) 3341-3333

Ônibus - ABS Rio - (21) 2285-0497

ACONTECEU

Ricossa Anica Casa - a Importadora Pasta Itália Comex (Fabio Xavier - 99908-0845), trouxe para a ABS Flamengo uma degustação da bicentenária vinícola Ricossa Antica Casa, apresentando vinhos piemonteses das castas Nebbiolo e Cortese. A apresentação esteve por conta do representante, o sommelier Fabio Xavier. Vinhos degustados: Gavi di Gavi DOCG, Dolcetto DOC, Barbera d'Asti DOCG, Barbaresco DOCG e Barolo DOCG

Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos Verdes - a exemplo do sucesso de 2012 e 2013, a Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos Verdes retornou com um seminário sobre Vinhos Verdes, composto de palestra e degustação. A palestra foi ministrada por Euclides Penedo Borges, do nosso corpo didático. Apesar de destinada à formação de profissionais da área do vinho, a degustação foi prestigiada pela presença de inúmeros associados enófilos. Os vinhos degustados: QPA, Curvos, Sta Cristina, Regueira, Cepa Velha e Tapada dos Monges.

Projeto Lidio Carraro Faces FIFA World Cup™ - com apresentação de Monica Rosseti, enóloga da Lidio Carraro, foram degustados produtos da Vinícola Boutique Lidio Carraro (Leonardo - 22 98818-8060), incluindo os vinhos oficiais da Copa do Mundo. Vinhos degustados: Lidio Carraro Faces Branco FIFA World Cup™ 2013, Lidio Carraro Faces Rosé FIFA World Cup™ 2013, Lidio Carraro Faces Tinto FIFA World Cup™ 2013, Lidio Carraro Dádivas Chardonnay 2012, Lidio Carraro Agnus Cab. Sauvignon 2012, Lidio Carraro Dádivas Tempranillo 2012, Lidio Carraro Elos Touriga Nacional/ Tannat, Lidio Carraro G.V. Merlot, Lidio Carraro G.V. Tannat (em caráter especial para ABS-Rio).

AGENDA

SEDE FLAMENGO

CURSO BÁSICO

Início dias 11 (2^{as} feiras) ou 13 (4^{as} feiras) ou 28 (5^{as} feiras) de agosto

CURSO DEGUSTAÇÃO

Início dias 11 (2^{as} feiras) ou 13 (4^{as} feiras) de agosto

CURSO CHILE E ARGENTINA

Dias 12 e 19 de agosto (3^{as} feiras)

TOPS SHIRAZ

Dia 21 de agosto - (5^a feira)

PALESTRA SOBRE CAFÉ

Dia 28 de agosto (5^a feira)

COISAS NOSSAS

Dia 02 de setembro (2^a feira)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

Início dia 12 (3^{as} feiras) de agosto

CURSO DEGUSTAÇÃO

Início dia 14 (5^{as} feiras) de agosto

PALESTRA SOBRE CAFÉ

Dia 11 de agosto (2^a 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