



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Agosto 2014 · Tiragem deste número: 2.400 exemplares · ANO XXI - Nº 276

Curso Vinhos de Bordeaux

A França é o mais renomado e conceituado país vitivinícola do mundo, graças à excepcional qualidade de seus vinhos e à sua inigualável contribuição para o desenvolvimento e o aprimoramento dessa bebida. Dentre suas regiões, destaca-se Bordeaux, com suas maravilhosas castas, sua tradição e elevada tecnologia, associadas às suas características físicas, climáticas, políticas e mesmo históricas. Nos dias **09 e 16 de setembro**, terças-feiras, **Geraldo Alão de Queiroz** estará apresentando o sempre aguardado Curso de Bordeaux, para o qual selecionou os seguintes vinhos:

Primeiro Dia (09 de setembro):

- Château Smith-Haut Lafitte Blanc 2003 - Pessac-Léognan RP=93 WS=93
- Château Gloria 2008 - Saint Julien - Cru Bourgeois - RP=90
- Château Léoville-Poyferré 2008 - 2ème Cru Saint Julien - RP=94
- Château Prieuré-Lichine 2007 - 4ème Cru Margaux - RP=90

Segundo Dia (16 de setembro):

- Château Malartic-Lagravière Rouge 2006 - Pessac-Léognan - RP=90
- Château Haut-Sarpe 2006 - Grand Cru Classé Saint-Émilion
- Château La Croix 2006 - Pomerol - Jancis Robinson=15/20
- Château de Malle 2007 - 2ème Cru Sauternes

Com alguns dos vinhos, serão servidos escargots, bem como foie gras e queijo Roquefort, acompanhados por pão de campagne. Para o final, foi selecionado o La Croix-Barton Rouge 2010 A.C. Bordeaux Supérieur - Schröder & Schyler. Os encontros serão na ABS Flamengo e terão início às 19h30. Preço: **R\$ 477,00**, podendo ser pago em três (03) parcelas, na Secretaria.

Degustação Vinhos da Califórnia "11 de Setembro"

Em 11 de setembro, dia fatídico, que transtornou a vida dos americanos, e também do mundo, vamos homenagear os vinhos americanos, em especial os californianos. Vinhos antes não tão fáceis de encontrar nos nossos mercados, mas agora já nas prateleiras, porém pouco conhecidos. Nesta degustação constarão exemplares de várias sub-regiões californianas de castas que mais se adaptaram a elas, ou seja, aos seus microclimas diferenciados. A degustação será apresentada por **Ana Maria Gazzola**, ex-diretora e vice-presidente, atualmente professora e monitora, com exemplares de grandes vinícolas americanas. Os vinhos:

Branco

- Castle Rock Chardonnay 2012 - Central Coast, Ca. - 94pts
- Conundrum 2010 - Caymus - Napa Valley, Ca. 89pts

Tintos

- Artein Zinfandel 2010 - Mendocino, Sonoma e Amador, Ca. - 90pts
- Fetzer Sanctuary Pinot Noir 2009 - Mendocino, Ca. - 93 pts
- Hawk Crest Merlot 2006 - (Stag's Leap Wine Cellars), NV, Ca. - Med. Prata
- BV Georges de Latour Private Reserve Cab Sauvignon 2004
- Beaulieu Vineyard - Napa Valley/Ca. 95pts

Para o final, Painter Bridge Cabernet Sauvignon 2011. Dia **11 de setembro**, 5ª feira, na ABS Flamengo, às 19h30. Preço: **R\$ 197,00**.

Castas Exóticas

Vinhos de Carbernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Malbec ou Pinot Noir são conhecidos de todos, mas o mundo dos vinhos não se resume a estas castas mais famosas e difundidas. Mais uma vez, **Roberto Rodrigues** preparou uma nova seleção de vinhos produzidos a partir de "Castas Exóticas" sempre tendo em vista a qualidade do vinho. Desta feita a seleção foi toda de vinhos da antiga Enotria, ou seja, a Itália. Um espumante totalmente diferente da casta Blauer Wildbacher abre a seleção dos vinhos. A seguir cinco vinhos (quatro tintos e um branco) das castas Ribolla, Foja Tonda, Terrano, Aglianico e Caberlot. Os destaques ficam com o Carnasciale, um grande super toscano produzido a partir da casta Caberlot que é um cruzamento natural entre Cabernet Sauvignon e Merlot. E o Ribola Anfora, produzido pelo maior nome dos vinhos "laranja" que é o Gravner. Ambos inesquecíveis. Vejam a seleção completa (nos parênteses a casta):

- Col Sandago Wildbacher Rosé Brut, de Casa Bianche - Col Sandago, Veneto (Blauer Wildbacher);
- Foja Tonda Vallagarina IGT 2008, de Armani, Veneto/Alto Adige (Foja Tonda);
- Ribolla Anfora IGT 2005, de Gravner, Friuli (Ribolla);
- Teran Carso 2010, de Zildarich, Friuli (Terrano);
- Carnasciale IGT 2008, de Podere Il Carnasciale, Toscana (Caberlot);
- Naturalis Historia Irpinia IGT 2000, de Mastroberardino, Campania (Aglianico).

Para o final o Barbera d'Alba do Ceretto - embora a Barbera não seja uma casta "exótica" é sempre esquecida - mais os tradicionais queijos e frios. Esta degustação inédita será no dia **25 de setembro**, quinta-feira, na sede Flamengo, como sempre às 19h30. O preço: **R\$ 223,00**. Faça sua inscrição, pois são apenas 14 lugares.

O Sommelier do Ano Wine and Food Festival

Dia 16 de setembro, terça-feira, como parte do Wine and Food Festival, estaremos realizando, na sede da ABS Rio, o concurso **O Sommelier do Ano Wine and Food Festival**. Às 10 horas prova escrita e às 15 horas a prova prática. O campeão receberá uma viagem a Portugal. A premiação será entregue no Jantar de Gala, no mesmo dia, no Golden Room do Copacabana Palace. Inscrições abertas nas secretarias da ABS Rio.

XIX Encontro de Caxambu

Como veiculado no último boletim, lembramos que nos dias **22, 23 e 24 de agosto**, o hotel União estará realizando o XIX Encontro de Caxambu. A ABS Rio está disponibilizando ônibus fretado, que sairá da sede Flamengo, dia 22, às 10h, retornando para o mesmo endereço, no domingo à tarde. Preços no boletim anterior. Reservas: hotel, diretamente no Hotel União, pelo telefone (35) 3341-3333; ônibus, nas secretarias da ABS Rio (Flamengo 2285-0497 e Barra 2421-9640).

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

223– Planalto Catarinense, nova fronteira do vinho no Brasil (1ª. Parte)



O planalto centro-sul (São Joaquim, Lages) e o meio oeste (Campos Novos, Videira, Caçador) de Santa Catarina apresentam-se com altitudes que ultrapassam em alguns pontos os 1.400 metros, mais elevadas do que as da Serra Gaúcha e as de Mendoza, por exemplo, e são conhecidos por seu clima frio, com temperaturas que chegam a cair abaixo de zero, sendo frequente a ocorrência de nevascas.

A pluviosidade de 1400 mm/ano é relativamente alta, porém mais baixa do que

do que na Serra Gaúcha, enquanto que a faixa de temperaturas apresenta média máxima de 28 graus e média mínima de 3 graus centígrados. Os períodos de insolação estão acima de 2.000 horas por ano, chegando a 2.500 horas em alguns anos.

Localizado entre os paralelos 26 e 28 graus sul, em altitudes na faixa de 900 a 1400 metros, o planalto catarinense apresenta solo pedregoso, com cascalhos, acidez relativamente alta, baixa fertilidade e ótimas condições de drenagem.

Basta lembrar que a cada 150 metros acima do nível do mar observa-se diminuição média de 1 grau na temperatura com redução simultânea na presença do gás carbônico, propiciando lentidão no metabolismo da planta e amadurecimento mais adequado da uva.

A amplitude térmica no verão chega a incríveis 23 graus (28° C de dia; 5° C à noite), fator favorável ao desenvolvimento de uvas viníferas de qualidade.

Esgotando esse tema nesta primeira parte, acrescenta-se que a pressão atmosférica baixa e a maior proximidade do Sol em altitudes elevadas fomentam a evaporação hídrica, concentrando a seiva em nutrientes, favorecendo a maturação fenólica e a formação de açúcar.

Com tantos dados favoráveis, não é de se estranhar que o cultivo da uva vinífera e a elaboração de vinhos de qualidade tenha sido implantada recentemente na região. O que se pode estranhar é que tenha demorado tanto a acontecer...Continuaremos.



UMA ESPECIALIDADE FRANCESA PARA VOCÊ

Vinho Tinto Chateau Barthez 2009
Garrafa 750ml



Apenas **R\$99,00**

Exclusivo 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 SETEMBRO 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



Zona Sul
Vinhos

Viagem à Serra Catarinense – 22 a 28 de julho 2104

Um grupo de 26 pessoas da ABS Rio, tendo à frente o presidente Ricardo Farias e os diretores Luiz Nunes e Euclides Penedo Borges visitou, no período de 22 a 28 de julho, o Planalto Catarinense. O grupo contou com o apoio da ACAVITIS (presidente Acari Amorim) e seguiu um roteiro passando pelas localidades catarinenses de Florianópolis, Lages, São Joaquim, Vinhedo, Treze Tílias, Caçador e Bom Jardim da Serra (Pousada do Rio do Rastro). Visitadas oito vinícolas, além da Casa do Vinho, em São Joaquim. Foram degustados ao todo 48 vinhos regionais, incluindo exemplares de quatro vinícolas não visitadas (Quinta da Neve, Suzin, Pericó e Hiramami). Vinícolas visitadas:

Região de Lages, Urupema e São Joaquim

Vinícola Santa Emília, situada na Fazenda Quinta dos Montes, em Urupema, SC. Apresentação da vinícola e dos vinhos pelo enólogo Arli Prandi. Degustados os vinhos Leopoldo, Cellerato e Santo Emílio. Almoço na sede situada no alto da colina com belíssima vista para o lago e o vale. Ainda na cidade de São Joaquim, o grupo participou de uma degustação extra na Casa do Vinho, em São Joaquim, onde foram apresentados uma série de vinhos catarinenses das vinícolas Suzin, Pericó e Hiramami, com a presença do enólogo Everson Suzin que palestrou sobre a vitivinicultura local e respondeu perguntas com segurança e conhecimento. Visitada a vinícola D'Altore, também no município de São Joaquim, de propriedade do boliviano Roberto Chávez Soto, com 15 hectares de vinhedos. Com apresentação do enólogo Adão Cardoso, foram degustados um Sauvignon Blanc e um Chardonnay saídos dos tanques de inox. No almoço, realizado no restaurante Vinópolis, de propriedade da vinícola, em São Joaquim o enólogo Adão Cardoso apresentou o Rosé, o Merlot e o Cabernet Sauvignon. Continuando o roteiro em São Joaquim, visita à Villagio Bassetti, fundada em 2005 pelos irmãos Bassetti (José Eduardo, Marco Aurélio e Cesar Juliano) – degustação de vinhos Rosé, Primero e Montepioli, dirigida pelo enólogo Joelmir Graci. A seguir, visita à Villa Francioni, fundada pelo empresário Manoel Dilor Freitas. Espetacular sede vinícola no alto da colina acima dos vinhedos com capacidade de 300 mil garrafas por ano. Visita detalhada às instalações; degustação dirigida de vinhos da vinícola especialmente para o grupo da ABS Rio. Encerrando as degustações em São Joaquim, o grupo dirigiu-se à Sanjo (Cooperativa Agrícola), uma das cinco maiores empresas produtoras de maçãs. Foi efetuada visita às instalações da parte vinícola (vide Parte Turística) seguida de grande degustação de vinhos da cooperativa.



Região Videira, Treze Tílias, Caçador

Vinícola Santa Augusta, em Videira, SC. Espetacular jantar de boas vindas ao grupo da ABS Rio acompanhado de espumante e vinhos Santa Augusta. Explanção do enólogo Jefferson Nunes, aficionado do cultivo bio-dinâmico. Visita minuciosa às instalações da vinícola com explicações pela enóloga Cassia Cristina Salvi. Vinícola Kranz, no centro de Treze Tílias (somente viticultura, uvas de tareceiros) - apresentação pela chinesa Ao, esposa do proprietário Walter Kranz. Degustação de vinhos acompanhada de biscoitos e geléias. Villagio Grando, magnífica propriedade do empresário Maurício Grando, no município de Caçador. Moderna vinícola com capacidade para 260.000 garrafas por ano, em expansão. Realizada degustação de vinhos com explanação de Guilherme Grando, filho do proprietário, também presente.

Parte turística - Em Florianópolis – Praça XV com figueira centenária e fachada do antigo palácio do governo, catedral, rua de pedestres, mercado, alfândega, Ponte Hercílio Luz, avenida Beira Mar, almoço na Cantina Sangiovese (Bairro Sto. Antonio de Lisboa) acompanhado de vinhos Quinta da Neve com explanação do proprietário Acari Amorim. Visita à fábrica de preparação de maçãs da Cooperativa Sanjo, em São Joaquim. Almoço e passeio no Parque Lindendorf, em Treze Tílias (restaurante típico tirolês, lago com carpas, mini-cidade...). Pernoite no Eco-resort Rio do Rastro, próximo a Bom Jardim da Serra; visita do Mirante da Serra.

Curso de Apoio em Francês

A partir do dia 20 de agosto de 2014, estaremos oferecendo uma nova opção de horário para os associados interessados, segundas e quartas ou terças e quintas, porém no **horário de 17h00 às 18h30**. As turmas serão na sede Flamengo. Os interessados estão convidados a participar de uma breve entrevista de nivelamento, no horário de maior conveniência a todos. A abertura de cada turma requer um mínimo de cinco participantes. As aulas são dinâmicas, **voltadas especialmente para a conversação**, com abordagem ao universo do vinho e da gastronomia. Os alunos também têm acesso a textos da Internet e a filmes com legendas em francês. A adoção de um livro didático pode se fazer necessária dependendo do nível de proficiência que a turma apresentar. Contatos nas secretarias da ABS Rio.

ACONTECEU

Treinamento Vinhos Brancos Aveleda - a Wine Senses, em parceria com a **Importadora Interfood** (Damaris - 99428-7964), através do sommelier português José Carlos Santanita, realizou um treinamento em vinhos da Aveleda. Tivemos a presença de vários associados interessados, apesar do foco principal ter sido os profissionais da área.

Azienda Agrícola Biava - Luca Benini (benini68@gmail.com), representante e importador dos vinhos desta azienda, fez uma apresentação onde foi degustado um moscato tinto, uma verdadeira raridade, sem similar no Brasil. A degustação foi acompanhada de mesa de frios e pães. Os vinhos degustados: Moscato di Scanzo, Moscato Giallo Passito e Guelfo.

Carmine Granata - a Importadora **F.Schiller Negócios** (Paulo Xavier - 96947-1295), trouxe os vinhos argentinos da Carmine Granata, com a apresentação de Ivan Luciano Mazur. Vinhos: Tradicional Malbec 2011, Malbec Oak Cask 2011, Gran Reserva Malbec 2007, Nicolás Granata Malbec 2003, Tradicional Cabernet Sauvignon 2009, Tradicional Pinot Negro 2011, Rosario Granata 2011 (Rosé Malbec) e Tradicional Semillón 2012.

Harmonizando Vinho e Comida - A ABS Rio, em parceria com o Jornal O Globo, no Circuito Rio de Harmonização, realizou duas palestras simultâneas, nas sedes Barra (professor Edgar Kawasaki) e Flamengo (professor Euclides Penedo Borges), para iniciantes, sócios e não sócios, sobre os critérios que devem ser observados na harmonização de vinhos e comidas. Além da palestra foram degustados vinhos, frios e azeites.

AGENDA

SEDE FLAMENGO

**CURSO DE VINHOS
BORDEAUX**
Dias 09 e 16 de setembro
(3^{as} feiras)

**DEGUSTAÇÃO VINHOS DA
CALIFÓRNIA "11 DE
SETEMBRO"**
Dia 11 de setembro (5^a feira)

**CONCURSO O MELHOR
SOMMELIER DO RIO**
Dia 16 de setembro
(3^a feira)

CASTAS EXÓTICAS
Dia 25 de setembro (5^a feira)

**CURSO DE VINHOS
BRASILEIROS**
Dias 30 de setembro e 07 de
outubro (3^{as} feiras)

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