



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Setembro 2014 · Tiragem deste número: 2.400 exemplares · ANO XXI - Nº 277

Carmenère, Malbec e Tannat: no Cone Sul e no Velho Mundo

A Carmenère foi utilizada no século XIX, em Bordeaux, para fazer cortes. Hoje está praticamente extinta na França. Curiosamente encontramos vinhos varietais desta casta no norte da Itália. No Chile, onde era confundida com a Merlot, foi reconhecida somente em 1996. É uma uva emblemática deste país. A Malbec, originária do sudoeste francês, especialmente em Cahors, foi introduzida na Argentina em 1952, com mudas trazidas de Bordeaux. A partir da década de 90 passou a fazer muito sucesso. A Tannat, também originária do sudoeste francês, notadamente em Madiran, é a estrela do Uruguai, onde ocupa cerca da terça parte da área plantada por vinhas. Vamos analisar as características e diferenças destas castas nos dois continentes. Degustaremos os vinhos:

Carmenère:

Carmenère Armida 2007 - De Martino - Chile - Maipo
Oratorio di San Lorenzo Selezione 2006 - Inama - Itália - Veneto

Malbec:

Brote Negro Colección de Familia 2007 - Viña Alicia - Argentina - Lujan de Cuyo
Cuvée Dame Honneur 2003 - Château Lagrézette - França - Cahors

Tannat:

Tannat A6 Parcela Única 2009 - Bouza - Uruguai - Canelones
Château Montus Cuvée Prestige 2002 - Alain Brumont - França - Madiran

Para o final, Mora Negra 2009 - Finca Las Moras - Argentina - San Juan. O encontro será digido pelo professor **Francisco Brossard**. **Dia 09/10**, 5ª feira, às 19h30, no Flamengo. **Preço: R\$ 261,00.**

Ribera del Duero, Rioja, Priorato: um tripé de qualidade da Espanha Flamengo e Barra

Incluída entre os mais destacados países vinícolas do mundo, a Espanha tem hoje a oferecer muito mais do que os consagrados Tempranillos da Rioja. Além dos tintos de Ribera Del Duero, entre os quais o lendário Vega Sicilia, surgiu um renovado Priorato, fruto do trabalho de pioneiros como René Barbier e Alvaro Palácios com seus extraordinários exemplares da Garnacha. O Professor **Euclides Penedo Borges** fez esmerada seleção de tintos dessas três regiões, para essa degustação realmente diferenciada, que ele conduzirá no Flamengo e na Barra. Os vinhos para degustação:

Gratallops VI de Vila Alvaro Palacios 2008 - Alvaro Palacios
Clos Mogador "Manyetes" 2007 - René Barbier
Viña Pedrosa Reserva 2006 - Péres Pascua
Vega Sicilia Valbuena 5º ano 2005 - Vega Sicilia
Rioja Imperial Gran Reserva 2004 - CVNE
Marqués da Riscal Gran Reserva 150º Aniversário 2001 - Marqués de Riscal
Rioja Crianza Luis Cañas 2009 - Luis Cañas

Para o final, Rioja Crianza Luis Cañas 2009 - Luis Cañas. Este encontro imperdível acontecerá na **Barra no dia 13/10** (2ª feira) e no **Flamengo no dia 16/10** (5ª feira), sempre às 19h30. Degustações limitadas a 14 participantes. Inscreva-se logo. **Preço: R\$ 296,00** podendo ser pago em 3x (uma à vista mais duas no cartão).

Curso Vinhos da Borgonha

A Borgonha é uma das mais instigantes regiões vinícolas do mundo, com seus vinhos de rara elegância e personalidade. Seus vinhedos também apresentam um charme único, onde o terroir francês atinge sua máxima expressão. Venha conhecer bastante sobre esta região, num curso de dois encontros elaborado por **Ricardo Farias**, abrangendo desde Chablis até o Beaujolais. Eis a relação dos vinhos, com as principais regiões representadas por vários Premiers Crus:

1ª Aula - dia 21.10

Chablis - 1er Cru Montmains 2012 - Gérard Tremblay
Chalonnaise - Mercurey 1er Cru Clos des Barraults 2009 - Michel Julliot
Maconnais - Pouilly-Fuissé Domaine Eloy 2011 - Domaine Eloy
Beaujolais - Moulin à Vent La Roche 2011 - Louis Jadot

2ª Aula - dia 28.10

Chassagne-Montrachet Les Clos Saint-Jean 2009 - Domaine Jean Marc Morey - Côte d'Or
Côte d'Or - Gevrey-Chambertin Premier Cru Cazetiers 2009 - Maison Champy
Côte de Beaune - Puligny-Montrachet les Nosroyes 2011 - Château Génot Boulanger
Côte de Nuits - Nuits Saint Georges Premier Cru aux Boussetots 2011 - P. Gille

Para o final um Pinot Noir 2007 - Michel Juillot - Chalonnaise. Os encontros serão realizados nos dias **21 e 28 de outubro** (3ªs feiras), às 19h30, no Flamengo. O preço: **R\$ 358,00**, podendo ser pago em até 3x (uma à vista e duas no cartão). Vagas limitadas.

Vinhos do Vêneto

No dia **02 de outubro**, 5ª feira, **Geraldo Alão de Queiroz** estará conduzindo uma degustação sobre o interessante tema "**Vinhos do Veneto**". Na ocasião, serão focalizados diversos aspectos dessa importante região produtora da Itália, e degustados alguns de seus deliciosos vinhos, entre eles, os famosos Amarone e Recioto della Valpolicella, além do Valpolicella Ripasso. Foram selecionados para o evento os seguintes vinhos:

La Rocca Soave Classico 2008 - Pieropan - RP=92
Valpolicella Classico Campo del Biotto 2011 - Michele Castellani -
Valpolicella Classico Superiore Ripasso Costamarian 2011 - Michele Castellani - WS=91
Amarone Classico I Castei Campo Casalin 2008 Michele Castellani - WS=93
Angelorum Recioto della Valpolicella Classico 2009

Durante a degustação, alguns dos vinhos serão harmonizados com comestíveis. Para o final, o Bardolino Classico 2012 - Poggi, elaborado junto às margens do Lago di Garda, nas imediações de Verona. O encontro será às 19h30, na ABS-Flamengo. **Preço: R\$ 198,00** (em 2x no cartão). Não percam!

224– Planalto Catarinense, nova fronteira do vinho no Brasil (2ª. Parte)



Vimos na primeira parte deste artigo que, em certas localidades e em alguns anos, as condições do Planalto Catarinense, em termos de clima e solo, são até mais favoráveis para o cultivo da vinha do que as da própria Serra Gaúcha, ao propiciar uma colheita tardia em abril que favorece o amadurecimento adequado e a concentração de açúcares em certas variedades, dificilmente verificáveis em outras localidades no Brasil. Essa a semente da criação dos dois polos vinícolas de Santa Catarina, a saber, Lages/São Joaquim e Videira/Caçador.

A viticultura catarinense teve início quando a Empresa Estadual de Pesquisa Agropecuária - Epagri - constatou por volta de 1998 a aclimação

adequada de algumas variedades viníferas na região de São Joaquim, conhecida nacionalmente por seus invernos muito frios para padrões brasileiros. A partir de 2000, diversos projetos foram implantados experimentalmente na região, tais como Suzin, Sanjo, Pericó e Quinta da Neve em São Joaquim, Santa Emília em Urupema, Santa Augusta em Videira e a Panceri, em Tangará.

Em 2003 eram abertas as primeiras garrafas, amostras do que estava por vir, como resultado das pesquisas de enólogos, como Celito Guerra e Jean Pierre Rosier, e da iniciativa de empreendedores catarinenses como Nilo Panceri, Zelindo Suzin, Dilor Freitas e Maurício Carlos Grandó, entre vários outros, e mais recentemente Acari Amorim e Adolar Hermann.

Em 2004 era fundada a magnífica Villa Francioni – foto acima – em São Joaquim, resultado do trabalho do falecido empresário Dilor Freitas, da CECRISA do ramo de ladrilhos, pisos e azulejos, agora entregue a seus sucessores.

Mais para o interior, na região de Caçador, o proprietário rural Maurício Carlos Grandó estabeleceria a bela vinícola Villagio Grandó, depois de ouvir alguns anos antes, do francês Jean Pierre Rosier, que aquela área era muito propícia para o desenvolvimento da vitis vinifera.

A instalação de outras empresas e novos vinhedos no Planalto Catarinense vem crescendo em busca do solo pedregoso, com pouca matéria orgânica e ótima drenagem, e o clima favorável originando vinhos brasileiros que começam a se destacar junto ao público consumidor apesar de tão pouco tempo passado desde as primeiras tentativas.

ABS e Zona Sul:
parceria saborosa

Ser cliente ABS tem seus privilégios. O principal deles é o acesso a descontos exclusivos do Zona Sul Vinhos. Todo mês, ofertas especiais são selecionadas para você presentear a sua adega com novos rótulos.

Zona Sul Vinhos

Vinho Tinto Espanhol LeAltanza Reserva
Coleção Artistas Espanhóis Antoni Gaudí Garrafa 750 mL 2005

Vinho Tinto Espanhol LeAltanza Reserva
Coleção Artistas Espanhóis Miró Garrafa 750 mL 2008

Vinho Tinto Espanhol LeAltanza Reserva
Artistas Espanhóis Salvador Dalí Garrafa 750 mL 2004

Oferta do mês
Preço especial ABS
R\$ 169,00
(cada unidade)

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

Próximas viagens didáticas

Programas preliminares (sujeitos a ajustes). Detalhes serão encaminhados por e-mail e no próximo boletim. Facam suas reservas, pois o número de participantes é limitado

Serra gaúcha – 06 a 09 de novembro

Quinta-Feira – 06/11 - Apresentação no Aeroporto Galeão para embarque com destino à Porto Alegre. Chegada e transporte imediato em ônibus em direção à serra. Na entrada da cidade de Bento Gonçalves parada e jantar (não inclui bebidas) no Restaurante Canta Maria. Após o jantar check-in e acomodação no Grande Hotel Dall'Onder (em Bento Gonçalves).

Sexta-Feira – 07/11 - Café da manhã no hotel. Pela manhã saída em ônibus para visita a uma tanoaria e uma vinícola. Almoço incluído. Retorno ao hotel. À noite participação (ingresso incluído) na XIII Noite de Gala do Vinho e Espumante Brasileiro, no próprio hotel.

Sábado – 08/11 - Café da manhã no hotel. Ônibus à disposição para visita a 2 vinícolas. Almoço e jantar incluídos.

Domingo – 09/11 - Café da manhã no hotel. Check-out do hotel e ônibus à disposição para visita a uma vinícola (incluído almoço). Em seguida traslado para o Aeroporto em Porto Alegre para embarque com destino ao Rio de Janeiro.

Chile e Argentina – 18 a 27 de novembro

Terça-feira – 18/11 – saída com destino a Santiago

De 4ª a 6ª – 19/11 a 21/11 – visita a vinícolas

Sábado – 22/11 – visita a Valparaíso e Viña del Mar

Domingo – 23/11 – city tour em Santiago e à tarde deslocamento para Mendoza

De 2ª a 4ª – 24/11 a 26/11 – visita a vinícolas

Quinta-feira – 27/11 – retorno ao Rio de Janeiro

Dia do Sommelier

Comemorado na ABS Rio, em grande estilo, o Dia do Sommelier (29 de agosto). Muitos profissionais compareceram, além de diretores e o presidente da ABS Rio. A tradicional saudação aos sommeliers foi feita por Marcos Lima, que faz brilhante carreira na profissão e foi “cria” da ABS Rio. Na ocasião foi lembrado



que a ABS Rio é a casa do sommelier, estando sempre aberta para receber estes profissionais. Após as saudações, espumantes e vinhos além de animado papo até às 18 horas. Parabéns aos homenageados!

ACONTECEU

Importadora Pasta Itália - apresentou na ABS Flamengo uma degustação dos Chilenos **Fray León**. A marca Fray Leon foi comprada pela Viña Morandé SA em 1997, logo obtendo grande sucesso a nível nacional entrando, em seguida, em mercados americanos, europeus e asiáticos que agora reconhecem e apreciam a sua qualidade. A degustação foi dirigida pelo Sommelier Fábio Xavier (99908-0845) que apresentou os seguintes vinhos: Fray León Sauvignon Blanc - Vale Central; Fray León Cabernet Sauvignon - Vale Central; Fray León Reserva Pinot Noir - Casablanca; Fray León Reserva Carmenée - Maipo e Fray León Gran Reserva Cabernet Sauvignon/Syrah - Maipo.

Winemais / Loma Larga - A Winemais (Leandro, 99997-3881) trouxe para a ABS Flamengo os vinhos Chilenos da Vinícola **Loma Larga**. Don Manuel Joaquín Díaz Escudero Álvarez de Toledo, bisavô dos donos da Loma Larga, levou para o Chile, em sucessivas excursões a Paris e Bordeaux, cepas francesas que foram plantadas em suas terras agrícolas "Chacra Vitória", localizada em uma área a leste do que é agora a rua Santa Rosa na cidade de Santiago. A apresentação esteve a cargo de **Roberto Rodrigues**, quando foram degustados os vinhos Sauvignon Blanc 2012; Chardonnay 2012; Pinot Noir 2011; Syrah 2009; Malbec 2009 e Cabernet Franc 2008 (Descorchados=91).

Cachaça na ABS Rio - Com apresentação do Sommelier de Cachaça, **Manuel Agostinho Lima Novo** (98884-1891), o evento consistiu em uma hora de palestra, seguida de uma hora de degustação conduzida, com o seguinte programa: História da Cachaça - por que e como começou; **Processos de produção** - da cana à garrafa; Tipos de cachaças comercializadas - características e diferenças; Drinks e harmonização - bebidas e pratos; Degustação - tipos e rituais. Cachaças degustadas: Sinhá Brasil - pura - armazenada em aço inox e produzida na cidade de em tonéis de amendoim e produzida na cidade de Paraty/RJ; Da Quinta - armazenada em tonéis de amburana e produzida na cidade de Carmo/RJ; Menina do Rio - armazenada em tonéis de castanheira e produzida na cidade de Sapucaia/RJ; Werneck Ouro - envelhecida em barris de carvalho e produzida na cidade de Rio das Flores/RJ; e, Petisco da Vila - envelhecida em barris de carvalho francês e produzida na cidade de Rio de Janeiro/RJ.

Importadora Tahaa Vinhos - (Lili Mayon-99152-3293) - o tema não poderia ter sido melhor: **Itália Norte/Sul**. Com apresentação por conta de Giovanni **Bacigalupo**, carioca eu vive atualmente em São Paulo, especialista em vinhos italianos é proprietário da Italian Wines Selection - empresa especializada na promoção comercial exclusivamente de vinhos italianos, de todas as regiões. Vinhos degustados: La Velona Rosso Sant'Antimo DOC Toscana 2010; Le Grive Monferrato Rosso DOC Piemonte 2009; Rosso del Duca Montepulciano D'Abruzzo DOC Abruzzo 2009 e Macchia Primitivo di Manduria Puglia 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

VINHOS DO VÊNETO

Dia 02 de outubro (5ª feira)

**CARMENERE, MALBEC E TANNAT:
NO CONE SUL E NO VELHO MUNDO**
Dia 09 de outubro (5ª feira)

**RIBERA DEL DUERO, RIOJA, PRIORATO:
UM TRIPÉ DE QUALIDADE DA ESPANHA**
Dia 16 de outubro (5ª feira)

CURSO DE VINHOS DA BORGONHA
Dias 21 e 28 de outubro (3ªs feiras)

CURSO BÁSICO E CURSO DE DEGUSTAÇÃO

De 06 de out a 17 de nov (2ªs feiras)

De 08 de out a 26 de nov (4ªs feiras)

CURSO BÁSICO

De 23 de out a 11 de dez (5ªs feiras)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

De 07 de out a 18 de nov (3ªs feiras)

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

De 09 de out a 27 de nov (5ªs feiras)

**RIBERA DEL DUERO, RIOJA, PRIORATO:
UM TRIPÉ DE QUALIDADE DA ESPANHA**
Dia 13 de outubro (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