



# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Outubro 2014 · Tiragem deste número: 2.700 exemplares · ANO XXI - Nº 278

## Vinhos e Comidas Mediterrâneas

A cozinha mediterrânea tem a fama de ser a mais saudável da Europa por conter legumes, verduras, frutas, bem como frutos do mar, fartamente regados com azeite. **Fernando Miranda** estará apresentando porções destas comidas, acompanhadas pelos vinhos indicados, no dia **13 de novembro**, quinta-feira, às 19h30, para um público máximo de 20 participantes, na ABS Flamengo.

Comida	Vinho
Bella Caponata	Cava Brut – Anna de Codorníu 2008 (Espanha)
Manta de mussarela de búfala com tomate seco Vieiras com creme de alho por	Gros Manseng / Sauv. Blanc Brumont 2013 (França) Languedoc Hecht & Banier (rosé) 2012 (França)
Almôndegas ao molho de tomate com menta	Sallier de la Tour Nero d'Avola 2011 (Itália)
Carneiro à provençal	Pont de Gassac – 2011 – Dom. Daumas Gassac (França)
Flan de tangerina	Late Harvest Samos (Grécia)

Faça já sua inscrição, em se tratando de comida, é necessário fecharmos a quantidade com certa antecedência para as providências cabíveis. **Preço: R\$ 213,00**, podendo ser pago em duas vezes no cartão de crédito, nas secretarias da ABS Rio.

## Carmenère, Malbec e Tannat no Cone Sul e no Velho Mundo - BARRA

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 dirigido pelo professor **Francisco Brossard**.

**Dia 10 de novembro**, 2ª feira, às 19h30, na ABS Barra.

**Preço: R\$ 261,00.**

## Curso Aprofundado de Degustação

Para os associados da ABS Rio, que já são experientes ou querem aprofundar-se na degustação de vinhos, o Professor **Euclides Penedo Borges** preparou um curso de aperfeiçoamento, agora na sua quarta edição. O roteiro, a teoria e a prática do curso tem por base a obra "L'École de la Degustacion" de Pierre Casamayor, enólogo e palestrante da Universidade de Toulouse, na França. Excelente oportunidade para desenvolver seus conhecimentos abordando o tema de forma inovadora e provando 10 vinhos cuidadosamente selecionados.

### PRIMEIRA AULA

Amayna Sauvignon Blanc 2012 – Viña Garces Silva  
Mer Soleil Chardonnay 2011 – Caymus Vineyard  
Sauternes Château de Malle 2008 – Château de Malle

### SEGUNDA AULA

Dolcetto D'Alba Trevigne 2011 - Vietti  
Mcrae Wood Shiraz 2007 – Jim Barry  
Porto Vintage 2007 Warre's 2007 – Warre's

### TERCEIRA AULA

Gewürztraminer GC Furstentum Vieilles Vignes 2011 – Albert Mann  
Tavel Rosé Beaurevoir 2010 – M. Chapoutier  
Condado de Haza Reserva 2006 – Pesquera  
Viña Pedrosa Gran Reserva 2004 – Pérez Pascuas

Dias **11, 18 e 25 de novembro**, terças-feiras, às 19h30, na ABS Flamengo. **Preço: R\$ 226,00**, em duas vezes no cartão, nas secretarias da ABS Rio.

## Encontro de Final de Ano – Jantar no Sollar em Búzios

Confirmado para o dia 06 de dezembro nosso encontro de final de ano, a ser realizado no Sollar, em Búzios. Programação completa será enviada por e-mail e no próximo boletim. Façam suas reservas, pois o número de participantes é limitado.

## Novo Site da ABS Rio

Para melhor atendê-lo, a ABS Rio está trabalhando em um novo sistema informatizado, o que inclui um novo site. O novo site, ainda em fase experimental, já está sendo acessado ([www.abs-rio.com.br](http://www.abs-rio.com.br)). Uma das inovações será a inscrição on line, ainda não ativada, evitando os atuais desgastes da lista de reserva, pois por vezes um associado perde sua inscrição pelo pagamento fora do prazo, sendo substituído por outro associado que fez o pagamento no momento oportuno. Entre no novo site e faça seus comentários, críticas e sugestões.

## 225– Planalto Catarinense, nova fronteira do vinho no Brasil (3ª. Parte)



Vimos como as condições favoráveis de clima e solo levaram à implantação de nova fronteira vinícola no Planalto Catarinense bem como as condições históricas e empresariais dessa implantação que teve início nos anos 1990 e só se concretizou no início deste século. Completo esta série com dados sobre quatro das dezenas de vinícolas lá implantadas.

especialista em tintos ao estilo de Bordeaux. Mas seu grande destaque inicial foi um Chardonnay, dos melhores já elaborados no Brasil.

A **Vinícola Suzin**, em São José do Alecrim, a 20 Km de São Joaquim, altitude de 1200 m, teve início em 2001 com a implantação de 10 hectares de vinhedos por iniciativa do patriarca Zelindo Melci Suzin, agora tocados por seus filhos. Metade Cabernet Sauvignon e as demais Merlot, Pinot Noir e Sauvignon Blanc. Seus primeiros exemplares de Cabernet Sauvignon e Merlot 2006 foram apresentados na Expovinis 2008 em São Paulo.

Também de 2004, em São Joaquim, é a **Quinta de Santa Maria** com 40 hectares de vinhedos dispostos em patamares ao lado do Rio Lavatudo. Seus carro-chefes são os vinhos Portento e Utopia. Além das castas francesas usuais, fazem experiências com as portuguesas Touriga Nacional e Aragonez.

No centro do estado, município de Caçador, encontramos a belíssima **Villaggio Grando** (foto acima), do empresário Maurício Carlos Grando e seu filho Guilherme, com vinhedos implantados a partir de 2000 que hoje ocupam 50 hectares. A moderna vinícola tem capacidade para 260.000 garrafas por ano e entre os produtos encontram-se brancos, tintos, espumantes e um brandy.

Por falta de espaço limito-me a essas mas cito adicionalmente as que eu já havia mencionado no número anterior: **Sanjo, Pericó, d'Altore, Baseti** e **Quinta da Neve**, em São Joaquim, **Panceri**, em Tangará, **Santa Augusta**, em Videira e a **Santa Emilio** em Urupema (vinhos Leopoldo e Cellebrato), e assim por diante. São muitas, desculpo-me e fico devendo...

### CLIENTE ABS TEM UM MUNDO DE VANTAGENS NO ZONA SUL

A parceria entre o Zona Sul e a ABS leva até você os melhores vinhos. São rótulos exclusivos, com descontos especiais durante todo o mês de outubro.



Vinho Branco  
Finca Negra  
Sauvignon Blanc

Vinho Tinto  
Finca Negra  
Carmenere

Vinho Rosé  
Villa Garrel

Preço especial ABS:  
Na compra de quaisquer  
3 vinhos da lista abaixo, você paga:

de R\$86,86 por

R\$ **73,99**

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](http://www.zonasulvinhos.com.br) | 2122-7070 ou 3924-8084



Zona Sul  
Vinhos



## Viagem à China

Com um grupo formado por 24 associados, concluímos mais uma viagem didática da ABS Rio, desta vez para conhecer algumas regiões vinícolas da China. Foram visitadas as seguintes vinícolas:

Beijing – sudoeste de Beijing - Château Bolongbao  
Huailai – Château Sungod  
Tianjin – Joint Venture Dynasty Winery Ltd  
Yantai – Château Changyu  
Penglai - Château Junding  
Xian – Jade Valley Winery  
Yinchuan – Silver Eights e Château Qingxue



A leitura da maioria dos participantes foi a de que o vinho na China encontra-se numa fase inicial, embora o país seja um dos maiores produtores e um dos maiores consumidores de vinho no mundo. Ainda falta a cultura do vinho. Nas degustações ofertadas nas vinícolas visitadas a temperatura do vinho nunca foi considerada. Os vinhos são demasiadamente caros em relação ao que oferecem, mas são todos vendidos, pois o mercado consumidor é gigantesco. Esta situação talvez deixe os produtores um tanto ou quanto acomodados.

Observa-se, por outro lado, um grande investimento no setor, plantio de castas nobres, importação de técnicos, especialmente franceses, o que sem dúvida levará a China, num médio prazo, a uma posição de destaque no meio dos vinhos de qualidade.

Na parte cultural da viagem, a China é realmente uma atração: Cidade Proibida, Praça da Paz Celestial, Muralha da China, Guerreiros de Terracota de Xian e a cidade de Shanghai, com seus arranha-céus na parte nova e o Buda de Jade na parte histórica. São atrações que enchem os olhos e emocionam qualquer visitante.



O grupo de participantes.

# ACONTECEU

**Cantina Tollo/Imp. Pasta Itália** - Importadora Pasta Itália (99908-0845 - Fabio) trouxe para ABS Flamengo uma degustação dos vinhos da Cantina Tollo, situada na região de Abruzzo, Itália. Para completar a noite foi apresentado um Azeite. Degustados: Chardonnay Rocca Ventosa, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Rosé DOC, Montepulciano d'Abruzzo Valle d'Oro DOC, Montepulciano Colle Secco Rubino DOC, Montepulciano Aldiano Riserva DOC e Azeite Rubino.

**Decanter/Abadal** - Importadora Decanter (Anibal-2286-8838) apresentou na ABS Flamengo os vinhos espanhóis da BODEGAS ABADAL. O Diretor de Exportação, Carlos Romero, fez a apresentação, quando foram degustados os vinhos Nuat 2009, Picapoll 2012, Pla de Bages Reserva 2007, Selecio 2006 e Lafou de Baeta 2009.

**Cachaça na ABS Rio - Barra** - Depois do sucesso na ABS Flamengo, foi apresentada na ABS Barra a palestra sobre cachaça, com apresentação do Sommelier de Cachaça, Manuel Agostinho Lima Novo Flamengo, foi apresentada na ABS Barra a palestra sobre cachaça, 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. O programa completo abordou os temas 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 produzida em Sumidouro - pura; Fazenda Soledade produzida em Nova Friburgo - madeira freijó; Da Quinta produzida em Carmo - madeira amburana; São Miguel produzida em Quissamã - madeira cerejeira; Reserva do Nosco produzida em Itatiaia - madeira Carvalho; e, Busquet produzida em Santo Antônio de Pádua - Madeira Carvalho.

**Wente/Vinhos do Mundo** - a Importadora Vinhos do Mundo (Ana Lúcia 993133770) trouxe para ABS Flamengo os californianos da Vinícola Wente. Fundada em 1883, com mais de 120 ha de vinhedos, localizada em Livermore Valley, foi nomeada Vinícola do ano em 2011 pela Wine Enthusiast, é a vinícola mais antiga pertencendo e sendo operada pela mesma família. A apresentação foi feita por seu representante, Jason De Leo. Degustados: Chardonnay Morning Fog, Chardonnay Riva Ranch, Pinot Noir Reliz Creek, Cabernet Sauvignon Southern Hills.

**American Wine Show** - Import. SmartBuy Wine ([www.SmartBuyWines.com.br](http://www.SmartBuyWines.com.br)), em parceria com a Wines of America, promoveu um evento em duas apresentações, tarde e noite, trazendo para a ABS Flamengo grandes nomes dos vinhos americanos como Geoff Kruth, Vivien Gay e Jeff Gordon, foram degustados oito rótulos.

**Chandon** - "A Chandon ficou feliz por abrir as portas dos segredos do "Comité de Degustação" da casa, com uma degustação muito rara: os vinhos base! Para descobrir as características essenciais das três uvas, Riesling Itálico, Pinot Noir e Chardonnay, foram degustados três vinhos base da última vindima. Ademais, para entender porque e como a Chandon reproduz, a cada ano, os mesmos sabores, foram degustados dois vinhos de reserva: um Pinot Noir 2012 e um Chardonnay 2011. Para concluir com os vinhos tranquilos, foram degustados o "assemblage" Chandon Réserve Brut antes da segunda fermentação. Ao final, outros cinco vinhos da família CHANDON: BRUT ROSÉ - EXCELLENCE - EXCELLENCE ROSÉ - RICHE e PASSION. " Apresentação feita por **François Hautekeur**, do comitê de degustação da Chandon, com abertura da **Diretora do Trade Marketing da Moët Hennessy do Brasil, Charlotte Duntze**.

## 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 DA CALIFÓRNIA**  
Dia 23 de outubro (5ª feira)

**CURSO APROFUNDADO DE  
DEGUSTAÇÃO**  
Dias 11,18 e 25 de novembro (3ªs  
feira)

**VINHOS E COMIDAS MEDITERRANEAS**  
Dia 13 de novembro (5ª feira)

## SEDE BARRA

**CARMENÈRE, MALBEC E TANNAT:  
NO CONE SUL E NO VELHO MUNDO**  
Dia 10 de novembro (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](mailto:abs@abs-rio.com.br)