

## Homologação Sommelier Profissional

Atenção profissionais: no próximo dia 16 de novembro, na ABS Flamengo, será realizada nova Homologação de Sommeliers Profissionais. Todas as provas serão realizadas no dia 16 (terça-feira), às 10 horas a prova escrita (eliminatória) e às 16 horas a prova de degustação e serviço para os classificados. **Lembrete:** na prova de degustação e serviço os candidatos deverão se apresentar com seus uniformes de trabalho. Para participar basta comprovar sua condição de profissional de restaurante ou já ter exercido funções em restaurantes por um período de, pelo menos, um ano. Façam suas inscrições na Secretaria da ABS Rio.

## Confraternização de Fim de Ano na Locanda

Será no dia 18 de dezembro, sábado, o tradicional almoço de final de ano na Locanda della Mimosa – Alameda das Mimosas, 30 – Vale Florido – Petrópolis. Número de vagas limitado a 100 pessoas. Os convites devem ser retirados na Secretaria da ABS Rio, a partir do dia 16/11, ao preço de R\$ 160,00, pagos em cheque nominal a Danio Braga. Não deixe para última hora, pois você poderá não encontrar mais lugar. Os interessados em se dirigir à Locanda em ônibus privativo (R\$ 50,00), favor mencionar por ocasião da compra do convite. Vejam a beleza do menu na página 2.

## Quem produz o melhor Cabernet Sauvignon do Novo Mundo?

Maipo no Chile, Coonawarra na Austrália ou Napa Valley nos Estados Unidos? A partir de Bordeaux, onde é a principal casta do aclamado corte do Médoc e de Graves, a Cabernet Sauvignon espalhou-se pelo mundo. Não há país produtor de vinhos tintos que não tenha o seu Cabernet Sauvignon. Esta uva vigorosa, estruturada, de forte personalidade, de grande afinidade com carvalho novo e de muita capacidade de envelhecimento, entende-se maravilhosamente com os cordeiros, as carnes bovinas assadas e grelhadas, as caças e os molhos de champignon. O Novo Mundo, em regiões um pouco mais quentes, na década de 70, produziu uma novidade: o vinho varietal de Cabernet Sauvignon. Em três lugares eles tiveram grande sucesso: Maipo no Chile, cujos vinhos foram ponto de partida para os vinhos chilenos de qualidade; Coonawarra no sul da Austrália, onde tiram proveito de um solo muito especial e Napa Valley na Califórnia, onde obtiveram consagração quando superaram ícones bordaleses em histórico concurso de 1976 em Paris. Serão apresentados dois vinhos de cada região para comparação. E vejam que vinhos!

**Do Maipo: Casa Real 2005, da Santa Rita e Gran Familia 2004, da De Martino**

**De Coonawarra: John Riddoch 2004, da Wynns e The First Eleven 2005, de Jim Barry**

**De Napa Valley: Caymus 2005, da Caymus Vineyards e Fay Estate 2004, da Stag's Leap Wine Cellars**

Para o final: Leyda Classic Reserve 2007, Maipo. Será no dia 25 de novembro, quinta-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Esta interessante degustação será dirigida por Francisco Brossard. Preço: R\$ 224,00, podendo ser pago em duas vezes.

## Curso Compacto de Férias

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos Cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará entre os dias 10/01/11 a 19/01/11 o seu Curso de Férias, direcionado principalmente aos que, muitas vezes, não podem dispor de 14 semanas para a realização dos Cursos Básicos e de Degustação. Também para nossos antigos sócios e ex-sócios, que queiram fazer uma reciclagem, esta é a oportunidade. Vejam o conteúdo do programa:

10/01 - Origem da videira, disseminação da uva pelo mundo. Clima e solos. Principais castas viníferas. Vindima, transporte, medição, chegada das uvas à cantina, recepção e transporte até as cubas de fermentação.

11/01 - Processos de vinificação - Vinificação em branco, vinificação em tinto. Vinificação dos vinhos rosados.

12/01 - Elaboraões especiais. Vinhos doces fortificados e não fortificados. Vinhos botrytizados. Vinho do Porto, Madeira, Jerez, os VDN, Vin Santo e Marsala.

13/01 - Elaboração de espumantes. O Champagne e o Método Champenoise. O Método Charmat. Mousseux, Crémant, Sekt, Cava, Espumanti, Sparkling etc. Os espumantes nacionais. O serviço dos espumantes.

14/01 - A degustação dos vinhos – descrição. Aspectos visual, olfativo e gustativo.

17/01 - A degustação dos vinhos – avaliação. Uso da ficha analítico-descritiva - Amadurecimento e envelhecimento – Evolução dos atributos do vinho.

18/01 – Harmonização entre vinhos e comidas.

19/01 - O serviço dos vinhos – temperatura de serviço, a guarda, abertura das garrafas, copos, instrumentos usados no serviço.

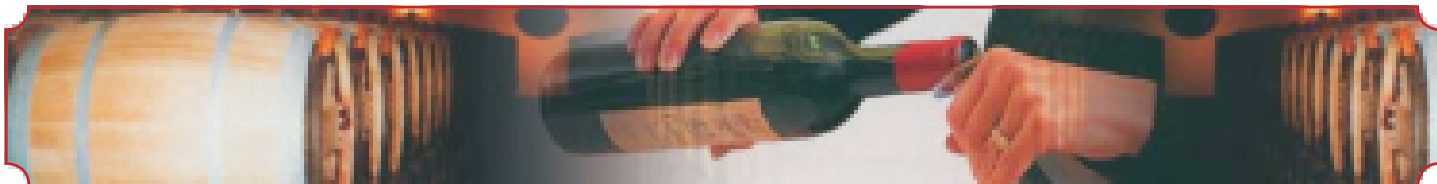
O horário: 19h15 às 21h45. O preço: R\$ 760,00 mais R\$ 15,00 de taxa de inscrição, podendo ser pago em duas vezes com cheque pré-datado. Vagas limitadas. Importante: o preço para associados, em dia com a trimestralidade, que queiram se reciclar, é de R\$ 570,00.

## Assembléia Geral Ordinária

Encontra-se afixada na sede da ABS Rio a convocação dos sócios para a Assembléia Geral Ordinária, a ser realizada no próximo dia 08 de janeiro, sábado, às 10 horas, em primeira convocação e, às 10h30, em segunda e última convocação, para tratar da seguinte pauta de assuntos:

1. Ajustes estatutários
2. Prestação de contas da Diretoria
3. Eleição do Conselho Regional e do Conselho Fiscal para o período 2011/2012
4. Assuntos Gerais

A apresentação de chapas para o Conselho deve ser feita por carta endereçada à Diretoria da ABS Rio, até o próximo dia 10 de dezembro. Após a assembléia, como já é tradicional, almoço de adesão para confraternização com a nova diretoria.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

### 178 – A Vinicultura Brasileira na Wine Spectator

Euclides Penedo Borges

Ainda que o Brasil, particularmente a Serra Gaúcha, não tenha destaque nos atlas dos vinhos do mundo, esta coluna tem dado todo seu apoio à vinicultura brasileira. Este, por exemplo, é o vigésimo segundo “Curiosidades Enológicas” a falar de vinhos nacionais.

É assim, com especial satisfação, que constatamos a inclusão do Brasil na Revista Wine Spectator dos EUA (30/09/2010) através de divulgação em duas páginas apresentada pelo Ibravin com o suporte da agência Apex.

O título é convidativo para o público americano: “More than Samba, Soccer and Sunshine” (mais do que samba, futebol e dias ensolarados). E a pergunta inicial é instigante: “O Brasil é terra de lindas praias, samba quente e caipirinhas geladas, mas você sabia que é, também, o quinto maior produtor de vinhos do Hemisfério Sul? E crescente?”

Citando personagens internacionais favoravelmente surpresas com vinhos brasileiros, especialmente com os espumantes, e listando restaurantes americanos que incluem nossos vinhos em suas cartas, a matéria gratifica nossa insistência e nos enche de orgulho, pairando acima de preconceitos ou pessimismos.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

Prezados associados,

Tendo sido marcada a Assembléia Geral Ordinária da ABS Rio para o dia 8 de janeiro de 2011, onde serão eleitos os novos Conselhos Regional e Fiscal, para o período 2011/2012, vimos lembrar as etapas a serem seguidas de acordo com nossos estatutos:

1. Chamada para a apresentação de chapas para a composição da Diretoria, com treze participantes, associados da ABS Rio em dia com suas obrigações, pelo menos trinta dias antes da data da AGO;
2. Convocação da AGO, incluindo na pauta a eleição da nova Diretoria. Todos os associados podem participar pessoalmente da Assembléia;
3. A AGO elegerá uma das chapas apresentadas. Em seguida os participantes da chapa eleita escolhem entre seus membros o presidente, o vice, a diretoria executiva e os conselheiros, para uma gestão de dois anos.

Lembramos, finalmente, que os cargos de diretoria não são remunerados.

## CONFRATERNIZAÇÃO DE FIM DE ANO NA LOCANDA

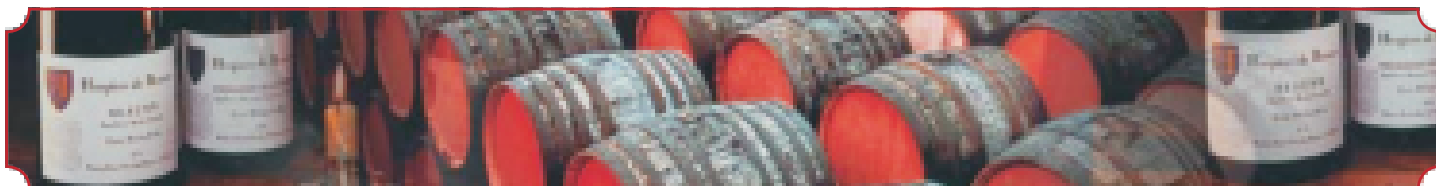
Menu Coquetel na chegada com drinks feitos de espumante brut  
Sorvete de parmesão com pó de Parma  
Porqueta desossada e recheada servida com batatas  
Nhoques de feijão preto com ragu de linguiça Toscana e couve frita  
Torta de cordeiro crepe recheada de berinjela  
Texturas de maçãs

## SÓCIO MATRÍCULA Nº 10.000

No Curso Básico do mês de outubro, atingimos a marca da inscrição do associado número 10.000. É uma marca histórica, que demonstra bem a importância que nossa Associação exerce no Rio de Janeiro. Na realidade, este número significa que 10.000 pessoas passaram pelo Curso Básico da ABS Rio. Para comemorar esta marca, a Diretoria contemplou Jorge Luiz Rodrigues Junior, nosso sócio matrícula 10.000, com a inscrição gratuita no curso.

## MASTER LEVEL PROVENCE

No período de 13 de janeiro a 17 de fevereiro de 2011, a ABS Rio realizará o Curso Master Level Provence, com certificado expedido pela ABS Rio. O curso foi desenvolvido com o suporte didático da French Wine Society (Estados Unidos) e o apoio do CIVP - Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence. As aulas serão ministradas por Jeanne Marioton. Para apresentação do curso, tivemos uma palestra com degustação de vinhos da Provence dirigida por François Millo - diretor do CIVP. Estiveram presentes também o Presidente do CIVP Roque Pertusa e Patrick Lobier, produtor do Domaine Du Vignaret e do Château de l'Escarelle. Vinhos degustados: Coteaux Varois Blanc 2008 Chateau des Chaberts, Cuvée Prestige, Côtes de Provence rosé 2009 Pétale de Rose, Coteaux d'Aix rosé 2009 Domaine Saint Hilaire, Coteaux Varois rosé 2009 Domaine du Vignaret e Coteaux Varois rouge 2007 Les Belles Bastilles Château de l'Escarelle. No próximo boletim detalhes sobre o curso Master Level Provence.



## IMPrensa INTERNACIONAL XCI

Edgar Rechtschaffen

### Como surgem as boas idéias

De onde vêm as boas idéias? Esta é a questão colocada por *Steven Johnson*, escritor conhecido pela agilidade com que faz analogias interdisciplinares, em seu último livro *Where Good Ideas Come From: The natural History of Innovation*. Nele, *Johnson* apresenta a taxonomia de sete padrões com que novas idéias podem desabrochar de velhas idéias. Mas não se trata de um texto de *management*: para cada um dos sete padrões de inovação elencados, *Johnson* fornece uma variada gama de exemplos de tecnologia, do mundo natural e da cultura. O primeiro padrão é o “possível adjacente”: inovações que decorrem logicamente de prévios avanços. Em tecnologia, isto resulta no fenômeno de muitas pessoas inventarem a mesma coisa ao mesmo tempo, pois este parecia o passo seguinte mais óbvio. Assim, entre outros, o autor discorre sobre a cascata de complexidade crescente (análogo ao processo evolucionário), os “*liquid networks*”- que disseminam a inovação, seja on-line, em cafés. O autor também examina os benefícios das descobertas acidentais e de erro, que podem levar a discernimentos valiosos, como no caso de uma inovação, ocorrida num campo do saber, inesperadamente desembocar em outro: **A prensa de Gutemberg, combinava tinta, papel, tipos móveis e, crucialmente, o maquinário de uma prensa de vinho.** Noticiou o *The Economist*, na seção *Books and Arts*, outubro 2, 2010.

### Onde há fumaça, .....

O jornal *Straits Times*, de Singapura, veiculou a notícia que o grupo francês de produtos de luxo *LVMH* desmentia ter planos de vender os 66% das ações que detém no negócio de bebidas *Moët Hennessy* ao grupo inglês de bebidas *Diageo Plc*. As ações das duas empresas saltaram com a notícia que a *Diageo*, detentora dos 34% restantes das ações, estaria planejando uma oferta superior a U\$ 21,7 Bilhões (€ 12 Bilhões) para obter o controle integral do negócio que produz, entre outros, os champagnes *Moët-Chandon* e *Veuve Clicquot* e o cognac *Hennessy*. A *Diageo*, sediada em Londres, declinou comentar. A agência Reuters originou da notícia.

### Porto Tawny por U\$ 4500

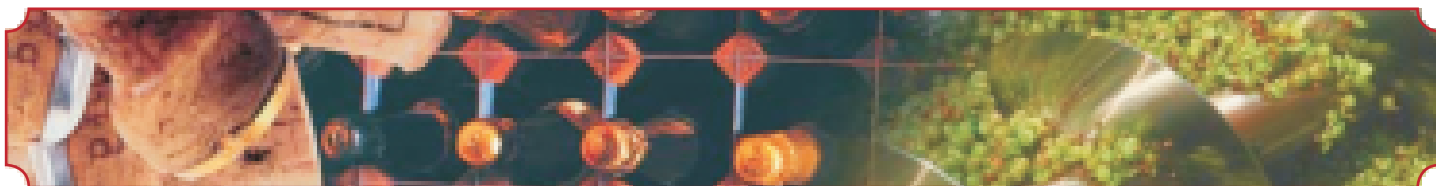
Um vinho *Tawny Port*, do período pré-phyloxera, com idade de barrica superior a 150 anos, foi colocado à venda pela Taylor's ao preço de U\$ 4500 (£ 2500) a garrafa, estabelecendo um recorde nesta categoria. O *Taylor's Scion*, que estava maturando no Douro desde 1855, comprado em casco pela empresa no início de 2010, teria normalmente sido usado (em quantidade bem pequena) nos 30 ou 40 *years Tawny blends* (30 a 40 anos é a idade do componente mais jovem). Ao todo, foram colocadas à venda 1.400 garrafas do *Scion*, apresentadas em caixa de madeira, réplica de caixa de instrumento do século 19. Perguntado se haveria mercado para este produto, *Adrian Bridge*, *CEO da Fladgate Partnership*, proprietária da Taylor, respondeu: “*Não tenho a mínima idéia como o mundo responderá, até por que, nunca foi feito antes*”. Noticiou a *Decanter*.

### Garrafas PET lideram

Embalagens de vinho em garrafas PET de 75 cl são as mais prováveis, dentre as alternativas ao vidro, de serem as aceitas pelos consumidores do UK, segundo recente pesquisa publicada pelo *Wine Intelligence*. O relatório - *Wine Intelligence UK Packaging* - divulgado em 20 outubro 2010, aponta as garrafas peso-leve PET à frente das embalagens Bag-in-Box e significativamente à frente das populares embalagens TetraPak. O relatório completo pode ser comprado pelo preço de U\$ 870 (preço de um 1er Grand Cru Classé, na embalagem tradicional e vedado com rolha de cortiça).

### Prosecco na frente

O *Prosecco* está se tornando o aperitivo favorito entre os consumidores regulares de vinho do Reino Unido, indicando que 15% dos 28 milhões de bebedores regulares de vinho do Reino Unido agora bebem *Prosecco*. Um grande salto face aos 8% de 2007. “*A década passada pode ser classificada como a década do champagne sendo que agora estamos entrando na década do Prosecco*”, declarou *Richard Halstead*, CEO do *Wine Intelligence*.



## ACONTECEU

### IV Festival Sud France

Realizado com pleno êxito o IV Festival Sud France, com a realização do III Concurso de Vinhos do Languedoc-Roussillon e a eleição do Sommelier Expert dos vinhos desta região. Detalhes no próximo ABS Notícias.

### Finca La Celia

A Interfoof (Paula Brazuna – 7821-7332), representante no Rio de Janeiro da Finca La Celia, apresentou alguns excelentes vinhos argentinos desta vinícola: La Consulta Reserva Chardonnay, La Celia Reserva Cabernet Sauvignon, La Celia Elite Malbec Tannat, La Celia Heritage Cabernet Franc e La Celia Reserva Malbec.

### Vinícola D'Amico – Mistral

A Mistral (Yoná Adler – 9977-2718), representante da Vinícola D'Amico, localizada no Lazio, proporcionou uma degustação dirigida pela brasileira Noemia D'Amico, proprietária da vinícola, juntamente com seu marido. A empresa conta com o brilhante enólogo Carlo Corino, responsável por alguns dos mais celebrados brancos e tintos da Itália Meridional. Na ocasião foram degustados os vinhos Noe Orvieto Secco 2009, Calanchi di Vaiano Chardonnay IGT 2006, Falesia Chardonnay IGT 2006, Seiano Rosso IGT 2008 e Villa Tirrena Merlot IGT 2005.

### Vinicola Lungarotti – Mistral

Mais uma apresentação da Mistral (Yoná Adler – 9977-2718), que trouxe os vinhos da Vinícola Lungarotti, da região da Umbria. A degustação foi orientada por Chiara Lungarotti, proprietária, juntamente com sua irmã Teresa. Esta vinícola foi a primeira na Itália sob o comando exclusivo de mulheres. É uma das “mais prestigiadas não só da Itália, mas de todo o mundo”, segundo o Guia Gambero Rosso. Foram degustados os vinhos Pinot Grigio 2009, Grechetto 2009, Torre di Giano 2007, Sangiovese 2008, Rubesco 2006, Rosso di Montefalco 2007, Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2004 e Sagrantino di Montefalco 2006.

### Rogério Rebouças

Este incansável propagador dos vinhos do Languedoc-Roussillon, fez uma instrutiva palestra denominada “Novos clássicos do Sul da França”, quando apresentou as diversas Denominações de Origem, história dos vinhedos, evolução da condução e introdução das castas que visam aprimorar ainda mais a qualidade dos vinhos da região. Para ilustrar a apresentação foram degustados os vinhos Bulle N1 Premium - Crémant de Limoux, Blanquette de Limoux Saint Hilaire, Rio Cuvée Mythique - tinto - VDP d'Oc e La Difference da Racine Carr - AOC Tautavel Roussillon tinto.

### Andeluna – World Wine

A World Wine (Duda Nogueira – 9317-6784), representante da Vinícola Andeluna, trouxe para dirigir a degustação, uma das estrelas em ascensão da jovem estirpe de enólogos argentinos – Silvio Alberto – recentemente reconhecido como um dos “Extraordinários Jovens Enólogos do Ano”. As uvas para elaboração destes vinhos são colhidas manualmente e a vinícola conta com a colaboração, na qualidade de consultor, do renomado francês Michel Rolland. Foram degustados os vinhos Andeluna Chardonnay 2010, Andeluna Malbec Rosé 2009, Andeluna Malbec 2009, Andeluna Cabernet Sauvignon 2008, Andeluna Malbec Reserve 2006, Andeluna Merlot Reserve 2005 e Pasionado Grand Reserve 2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO  
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 311 - CEP: 22210-903 - Rio / RJ  
Tel/Fax: (0xx21) 2285-0497

ABS Rio Barra da Tijuca  
Av. Ayrton Senna, 3000 – Bloco 2 – Sala 210 – Via Parque Offices–Barra – Rio / RJ  
CEP: 22775-904 – Tel/Fax: (0xx21) 2421-9640 (a partir de 14hs)  
Home Page: <http://www.abs-rio.com.br> • E-mail: [abs@abs-rio.com.br](mailto:abs@abs-rio.com.br)

## Agenda

### SEDE FLAMENGO

#### OS TOP NACIONAIS

Geraldo Alão – 09 de novembro – 3ª feira

#### CAMPEÕES PARA O NATAL

Celio Alzer – 10 de novembro à tarde – 4ª feira

#### HOMOLOGAÇÃO

16 de novembro – 3ª feira

#### CASTAS EXÓTICAS 2 - MAIS EXOTISMO

Roberto Rodrigues – 18 de novembro – 5ª feira

#### DEGUSTAÇÃO CHÂTEAU LAFITE

Euclides Borges – 19 de novembro – 6ª feira

#### CURSO CHAMPAGNES E ESPUMANTES

Celio Alzer - 23 e 30 de novembro – 3ªs feiras

#### OS CABERNET SAUVIGNON DO NOVO MUNDO

Francisco Brossard – 25 de novembro – 5ª feira

#### CONFRATERNIZAÇÃO FINAL DE ANO

Locanda della Mimosa – 18 de dezembro - Sábado

### SEDE BARRA

#### OS TOP DO URUGUAI

Francisco Brossard – 08 de novembro – 2ª feira

#### CURSO APROFUNDADO DE DEGUSTAÇÃO

Euclides Penedo Borges

10, 17 e 24 de novembro – 4ªs feiras

### ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

Presidente: Euclides Penedo L. Borges  
Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat  
Diretor: João Fontes Neto  
Diretor-Adjunto Barra: Sergio João Galhardo  
Diretor: Luiz Carlos Ferreira de Mattos  
Diretor: Ricardo Augusto B. L. de Farias  
Diretora: Trane Vieira Gambôa  
Diretor-Adjunto Niterói: Benedito Eduardo de Campos Júnior

Conselheiros:  
Ivanir José Tavares  
José Valmir Pereira  
Laert Spinelli  
Ligia Maria Torres Peçanha  
Luiz Marino Maquieira Nóvoa  
Mária Helena Tauhata  
Roberto Rodrigues