



# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Maio 2013 · Tiragem deste número: 2.400 exemplares · ANO XXI - Nº 261

## Danio Braga faz sua degustação anual na ABS Rio – Os Brunello di Montalcino

Danio Braga fará sua degustação anual no próximo dia 04 de junho, 3ª feira. Será um encontro memorável, pois além do talento inigualável do Danio, os vinhos são de uma qualidade soberba. Para muitos autores, o Brunello di Montalcino é o melhor vinho italiano. Venha conferir. Será às 19h30, na sede da ABS Flamengo. A seleção dos vinhos levou em consideração a safra, pois 2004 foi pontuada com nota 10 na avaliação da Mistral e, já atingindo nove anos de idade, acreditamos que os vinhos estejam no ponto para serem degustados. Eis os vinhos:

Brunello di Montalcino 2004 - Biondi-Santi - RP=90  
WE=93 GR=100  
Brunello di Montalcino Rennina 2004 - Pieve Santa  
Restituta - RP=93  
Brunello di Montalcino 2004 - Poggio Antico - RP=90  
Brunello di Montalcino 2004 - Caprili  
Brunello di Montalcino 2004 - Pertimali - RP=92 (03)  
Brunello di Montalcino 2005 - Soldera -

Para o final o Rosso di Montalcino 2009 de Andrea Constanti. Preço: R\$ 332,00, podendo ser pago, na secretaria, em 2x no cartão de crédito.

## Almoço de Inverno na Locanda

Infelizmente, considerando a saída de Lilian Seldin da Locanda, foi cancelado o almoço previsto para o dia 15 de junho. Estamos estudando uma atividade que substitua este evento anteriormente agendado.

## Homologação Sommelier Profissional

Atenção Sommeliers: no dia 27 de maio, 2ª feira, a ABS Rio realizará mais uma homologação de sommeliers profissionais. Trata-se de um exame similar a um concurso, com uma prova escrita eliminatória às 10h00 e uma prova de degustação e serviço às 15h00 para os aprovados na prova escrita. Façam suas inscrições na Secretaria. Basta comprovar que está trabalhando em restaurante no serviço do vinho ou em atividades relacionadas ao vinho (enoteca, supermercado) ou que tenham exercido esta função durante pelo menos um ano.

## Viagem ao Planalto Catarinense

Entre os dias 26 e 30 de junho a ABS Rio realizará uma viagem didática a Santa Catarina. O chamado planalto catarinense vem se destacando pela elaboração de vinhos de excelente qualidade. Além dos aspectos sobre vinhos, esta viagem reserva lugares lindíssimos, como é o caso de Treze Tílias e São Joaquim. Informações detalhadas com a AL Turismo (2240-9413)

## Curso Vinhos de Portugal

Nos dias 18 e 25 de junho, 3ªs feiras, na ABS Flamengo, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos de Portugal. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões portuguesas.

### 1º dia

Minho – QM Alvarinho 2012 - Quinta de Melgaço  
Bucelas – Morgado de Sta. Catherina 2007 - Quinta da Romeira  
Bairrada – Baga + Touriga 2008 - Luís Pato  
Dão - Quinta dos Carvalhais - Touriga Nacional 2004  
Quinta dos Carvalhais  
Setúbal – Moscatel de Setúbal NV - Bacalhoa  
Vinhos  
Madeira – Ferraz Médium Rich NV - Madeira Wine  
Company

### 2º dia

Tejo – Quinta dos Loidos 2006 - Bacalhoa Vinhos  
Vinhos de Lisboa - Quinta da Chocapalha tinto 2005 -  
Quinta da Chocapalha  
Alentejo – Touriga Nacional 2008 – Casa Santa  
Vitória  
Douro – Pessegueiro 2005 – Quinta do Pessegueiro  
Vinho do Porto – Optima 10 Years Old Tawny NV -  
Warre's

Para o final um Alentejo - Tinto da Ânfora 2007. O horário: 19h30. O Preço: R\$ 286,00, podendo ser pago, na secretaria, em duas vezes.

## Palestra sobre Café ABS Flamengo e 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 24 de junho, 2ª feira e ABS Flamengo, dia 11 de julho, 5ª feira, ambas às 19h30. Preço: R\$ 72,00.

# CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

## 208 – Tradição versus inovação no Piemonte

Euclides Penedo Borges

A moderna tecnologia de elaboração, hoje adotada em algumas vinícolas do Piemonte, tende a arredondar as arestas dos tintos tornando-os fáceis de beber em pouco tempo.

Nem todo mundo está contente com a idéia. Tenho procurado mostrar isso em meus grupos de degustação, dedicados neste semestre a Barolos e Barbarescos.

Os bons vinhos da variedade Nebbiolo, que amadurece à perfeição na área do Piemonte conhecida como Langhe, não são nunca densos e poucas vezes muito escuros. São ricos, complexos e longevos, é verdade. Mas chegamos a pensar em tintos da Borgonha quando se prova um Barbaresco tradicional às cegas...

A cor é clara e o corpo é mais dado pela capacidade de preencher a boca do que pela concentração ou densidade. Considerando seus taninos poderosos e firmes, trazem consigo, paradoxalmente, um equilíbrio harmonioso e uma sutileza de aromas e gosto. Essa é uma das razões das controvérsias com os novos métodos de vinificação no Piemonte. Pois as sutilezas da Nebbiolo são facilmente descortinadas pela tecnologia e sua originalidade facilmente suprimida.

Tradicionalmente os vinhos eram macerados com as cascas por longo período e amadurecidos em grandes tonéis de carvalho ou castanheira. Resultava cor relativamente pálida, sem aromas amadeirados e a adstringência permanecia por anos. Um bom Barolo só estaria macio uns 8 ou 10 anos após a safra. Diz-se que o Barolo Monfortino de Giacomo Conterno leva 20 anos para chegar ao apogeu.

A nova onda impõe mais cor, mais fruta e textura macia mas sua descrição às cegas lembra mais a de um australiano do que de um piemontês.

Barolos e Barbarescos modernistas podem ser excelentes como é o caso do grande Barolo Arborina de Elio Altare. Mas vinhos desse tipo poderiam ser elaborados em outros lugares. Os bons tradicionalistas, só localmente. Pois as singulares características dos grandes tintos da Nebbiolo são produto da tradição das Langhe e não da modernidade ou da globalização.

## NOSSO CORPO DOCENTE



### CÉLIO ALZER

Depois de trabalhar durante quase trinta anos como produtor musical da Rádio Jornal do Brasil, Celio Alzer mudou da água – perdão, da música – para o vinho, quando conheceu a ABS, em 1983. Professor e ex-presidente da ABS Rio, consultor de vinhos do Zona Sul e curador do site especializado Selo Reserva, tem um fraco pelo tinto italiano Amarone e concorda com madame Lily Bollinger que o melhor momento para beber champanhe é quando a gente está com sede.



### LUIZ MARCIO MALZONE

Auditor independente durante 40 anos. Presidente do Instituto Brasileiro de Auditores Independentes por duas vezes. Monitor de cursos, professor e palestrante de matérias relacionadas à profissão. Na ABS Rio desde abril de 2003, participou de diversos cursos e de degustações especiais, bem como de várias viagens didáticas ao redor do mundo. Integrante de grupos de degustação desde 2004, assumindo a monitoria de um grupo em 2009 na ABS Barra.



### JOEL GUERIN

Nascido em Saint Jean D'Angely, depois da segunda guerra mundial, num pequeno vilarejo situado entre Bordeaux e Cognac, na região de Charentes Maritimes, França. Desde cedo Joel viu-se envolvido nos negócios da família e à viticultura (nota-se que nessa época não existia TV, video game, computador, o programa da Ana Maria Braga, etc....) fato que foi decisivo na escolha de sua carreira. Nos anos 1960, Joel se dedicou aos estudos na faculdade de Gastronomia e Hotelaria em Toulouse e em 1978 foi ordenado Chevalier du Tastevin. Durante toda sua carreira, de 50 anos, se aprofundou nos estudos da gastronomia e da enologia. Atuou em uma multinacional do setor de catering durante 30 anos, o que lhe proporcionou diversas viagens ao redor do mundo, aprimorando assim seus conhecimentos em regiões vinícolas como na África do Sul, Itália, Chile, Brasil, Argentina, Espanha, Estados Unidos, Portugal entre outros produtores de vinhos. Hoje tornou-se um especialista em harmonização, que o levou a desenvolver o "Curso de Harmonização Técnica". Presente no corpo docente da ABS Rio desde 1995, é atualmente consultor e participa de inúmeros eventos enogastrômicos e degustações. Santé.



## VIAGEM DIDÁTICA À ÁFRICA DO SUL



Com um grupo formado por 23 degustadores, a ABS Rio realizou mais uma viagem didática, desta vez para a África do Sul, tradicional produtor de vinhos desde os anos 1600. Foram visitadas as vinícolas Klein Constantia, Kanonkop (Mistral – Yoná/9966-1172), Rust-em-Vrede (Vinci – Ana Bosso/8485-6451 ou Lilian/8853-6923), Glen Carlou (Decanter – Anibal -2286-8838), Nederburg (Casa Flora – Humberto Carcamo -8822-1000) e Mont du Toit (KMM – Robert - 9672-3280). Uma visão magnífica do estágio da produção de vinhos na África do Sul, desde a tradicional Klein Constantia, com seu afamado Vin de Constance, passando por

grandes empresas como a Glen Carlou, Nederburg, Rust-em-Vrede e Kanonkop até a vinícola familiar Mont du Troit. Nossos agradecimentos aos importadores que propiciaram as visitas. Aliada à parte didática, a parte turística também foi excelente, com visita ao Cabo da Boa Esperança (foto), Table Mountain, passeios marítimos e um safari em Sun City, próximo a Johannesburg.. Ótima viagem, na opinião unânime dos participantes. Próximo destino internacional: Croácia, Eslovênia e Friuli.

## 14º CAMPEONATO MUNDIAL DE SOMMELIERS - TÓQUIO



Sob os auspícios da ASI - Association de la Sommellerie Internationale – foi realizado, no período de 27 a 29 de março, em Tóquio, o 14º Campeonato Mundial de Sommeliers. Depois de uma prova realmente muito difícil o candidato **Paolo Basso**, representando a Suíça, tornou-se o 14th Best Sommelier of the World. Os outros dois finalistas foram Véronique Rivest, do Canadá, e Aristide Spies da Bélgica. Véronique é a primeira mulher a subir ao pódio em um campeonato mundial. Foram 54 candidatos, sendo que o candidato brasileiro, Diego Arrebola (Campinas - SP), foto ao lado, classificou-se (muito bem) em 22º lugar. Muito bem pois, além do elevado nível técnico com que a profissão é contemplada no Velho Mundo, via de regra os candidatos recebem incentivos no preparo para o Concurso, como bolsas de

estudo, dispensa de seus restaurantes para melhor se preparar etc. Parabéns ao Diego e vamos aguardar os próximos concursos. A ABS Brasil foi representada pela Vice Presidente da ABS Rio, Maria Helena Dias Gomes Tauhata.

# ACONTECEU

**Champagnes Vollereaux - Importadora Chez France** (Guillaume-11-9-8037-1040) - com apresentação do Gerente de Exportação da Vinícola, Julien Breuzon e tradução de Guillaume Turbat, da Chez France, forma apresentados três magníficos produtos, respectivamente: - Champagne Brut SA, 92 ponto da WS, Champagne Rosé de Saignée Brut, 91 pontos da WS e Champagne

**Serrado Vinhos - Lidio Carraro Vinícola Boutique** - Inspirada na busca pela identidade e excelência do vinho brasileiro e comprometida a elaborar somente vinhos de Primeira Linha, a Lidio Carraro surgiu no mercado quebrando paradigmas. Todo o processo da Lidio Carraro é conduzido com o mínimo de interferência e o máximo respeito à expressão natural da uva e do terroir de origem. Com a apresentação do enólogo Juliano Carraro, foram degustados os vinhos Agnvs Merlot, Dádivas Chardonnay, Dádivas Pinot Noir, Elos Touriga Nacional com Tannat, Elos Cabernet com Malbec, Lídio Carraro Grande Vindima Quorum, Lídio Carraro Grande Vindima Merlot e Lídio Carraro Grande Vindima Tannat. Serrado Vinhos - Rafael-8423-5432

**Serrado Vinhos - Vinícola Villa Francioni** - a Serrado Vinhos (Rafael-8423-5432), representante no Rio de Janeiro da vinícola Villa Francioni, situada em São Joaquim, Santa Catarina, trouxe uma degustação dos vinhos da vinícola para a ABS Flamengo. A Villa Francioni adota uma alta tecnologia, a valorização do terroir, qualidade e personalidade, tudo para elaborar o melhor vinho possível na intensa busca da perfeição em cada detalhe. Com baixa produção de uvas, num clima seco e frio, a uma altitude de 1260 metros acima do nível do mar, esta belíssima vinícola produz vinhos com rigorosos critérios e padrões de qualidade e elegância equiparáveis a belos exemplares franceses e italianos - suas principais inspirações. Tudo conspira para que o apaixonado por vinho reconheça a personalidade e a elegância única que cada rótulo Villa Francioni apresenta. A degustação foi conduzida pela consultora de vinhos da vinícola no Rio de Janeiro, Monica Alves (7540-6032) e foram apresentados os seguintes produtos: Joaquim Brut Rosé, Aparados Branco 2012, Villa Francioni Sauvignon Blanc 2011, Villa Francioni Rosé 2012, Joaquim 2009, Francesco 2008 e Villa Francioni Tinto 2006.

**Importadora Mistral - Badia A Coltibuono** - Fundada em 1051, a milenar Badia a Coltibuono é sede de um dos melhores produtores do Chianti. Seu Chianti Classico tradicional é simplesmente delicioso, em um estilo sedutor e elegante. Os conceituados Riserva são ricos e complexos. O Sangiovetto é um vinho de referência, um dos melhores supertoscans, que costuma receber os "tre bicchieri" do Gambero Rosso; segundo Parker ele é "impressionante, um dos mais finos vinhos da Toscana". A Mistral (Yoná - tel.: 9966-1172) propiciou uma degustação dos vinhos da Abadia, apresentada por sua proprietária Emanuela Stucchi, quando foram degustados os vinhos Chianti Cetamura 2010, Chianti Classico Selezione 2009, Chianti Classico 2008, Chianti Classico Riserva 2007, Sangiovetto IGT 2007 e Vin Santo 2005.

**Smart Buy Wines** - com apresentação do sócio-proprietário da importadora, Odmar Almeida (tel.: 11-3045-5536), foi apresentada a nova linha de produtos da empresa: Buena Vista Chardonnay 2009, Carneros, Sonoma (primeira vinícola da Califórnia fundada em 1857); Foppiano Pinot Noir 2009, Russian River Valley; Guenoc Petite Sirah 2011, Lake County; Mettler Old Vine Zinfandel 2009, Lodi e Silver Oak Cabernet Sauvignon 2005, Alexander Valley. Tinto; Branca de Almeida; e Tapada dos Coelhoiros Tinto).

**Aveleda e Herdade dos Coelhoiros** - com apresentação do sommelier português Jose Carlos Santanita, foram apresentados vinhos da vinícola Aveleda, há 140 anos criando brancos únicos e líder em Portugal na categoria de vinhos brancos e da Herdade dos Coelhoiros, criada em 1981, situada na rota histórica dos Vinhos do Alentejo e com reconhecida qualidade de seus produtos. Foram degustados os vinhos Quinta da Avelada; Alvarinho; Casal Garcia Tinto (nova safra com novo perfil); Foullies Touriga Nacional; Foulies Touriga Nacional / Cabernet Sauvignon; Tapada dos Coelhoiros Branco; Vinha da Tapada Tinto; Branca de Almeida; e Tapada dos Coelhoiros Tinto).

## 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

Lígia Maria Torres Peçanha

Luiz Castro Acatauassú Nunes

Marcos Arouche Nunes

Paulo Marcio Jardim Decat

Roberto Rodrigues

Rodrigo Borges dos Santos Moura

# AGENDA

## SEDE FLAMENGO

### HOMOLOGAÇÃO DE SOMMELIER

Dia 27 de maio - 2ª feira

### CURSO BÁSICO

Dia 03 de junho - 2ªs feiras ou

Dia 05 de junho - 4ªs feiras ou

Dia 13 de junho - 5ªs feiras

### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 03 de junho - 2ªs feiras ou

Dia 05 de junho - 4ªs feiras

### OS BRUNELLO DI MONTALCINO

Com Danio Braga - Dia 04 de junho - 3ª feira

### CURSO DE VINHOS PORTUGUESES

Dia 18 e 25 de junho - 3ªs feiras

### JEREZ - O VINHO DA ANDALUZIA

Dia 20 de junho - 5ª feira

### PALESTRA SOBRE CAFÉ

Dia 11 de julho - 5ª feira

## SEDE BARRA

### CURSO BÁSICO

Dia 04 de junho - 3ªs feiras

### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 06 de junho - 5ªs feiras

### PALESTRA SOBRE CAFÉ

Dia 24 de junho - 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

**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 (a partir de 14  
horas).

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>