



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Junho 2013 · Tiragem deste número: 2.400 exemplares · ANO XXI - Nº 262

Curso de Harmonização

Início dia 05 de julho. Ver programa detalhado na página 3.

Comida de Botequim

Tudo bem, o botequim e a cerveja são duas instituições tipicamente brasileiras – e, mais do que isso, cariocas. Mas quem foi que disse que comida de botequim só combina com cerveja? Na degustação do dia 02 de julho, vamos provar que isso não é verdade, avaliando as seguintes duplas: caldinho de feijão verde com chips de bacon c/RAR Collezione Viognier, da Miolo; iscas de peixe com molho tártaro c/o espanhol Verdejo, de José Pariente; polvo ao vinagrete com o branco português Quinta da Avelada; sanduíche de carne assada com Quinta de Cidrô Cabernet Sauvignon/Touriga Nacional; moelas ao molho com o siciliano Chiaramonte Nero d'Avola, da Firriato; carne seca desfiada com aipim e manteiga de garrafa com o DV Catena Syrah-Syrah. Quem enfrenta o desafio é Celio Alzer, no dia 02 de julho, terça-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. O custo é de R\$118,00 e a degustação está limitada a 30 pessoas.

Curso Unificado de Férias

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará entre os dias 22 de julho e 06 de agosto, no Flamengo, e os dias 29 de julho e 09 de agosto, na Barra, um Curso Unificado de Férias. Serão dez encontros (incluimos mais duas aulas para tornar o curso absolutamente completo), de 2ª a 6ª feira e está 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. O conteúdo do curso está disponível no nosso site e será enviado pela nossa mala direta. O horário: 19:15 às 21:45 horas. O preço: R\$ 840,00 mais R\$ 20,00 de taxa de inscrição, podendo ser pago em até três vezes (uma a vista mais duas vezes no cartão). Vagas limitadas. Importante: o preço para associados em dia com a trimestralidade e que queiram se reciclar é de R\$630,00.

Vinhos modernos de uma uva ancestral - Carmenère

Você sabia que o plantio de Carménère está se expandindo no mundo? Algumas regiões, além do Chile, como o Veneto e Trentino na Itália, Mendoza na Argentina, na Califórnia e até na Serra Gaúcha estão plantando esta milenar variedade. Venha conferir provando deliciosos vinhos numa degustação que ocorrerá dia 24 de julho, quarta-feira, apresentada e comentada por Fernando Miranda, na ABS Flamengo. Os vinhos:

Pequenas Partilhas 2011 - Vinícola Aurora (Brasil)
Tronador Reserva Carmenère 2010 - Viñedo Puertas (Chile)
El Sueño Carmenère 2008 - Família Geisse (Chile)
Max Reserva Carmenère 2010 - Bodegas Errazuriz (Chile)
Carmenère Reserva 2008 - Viniterra (Argentina)
Carmenère Piú 2009 - Inama (Itália)

Para o final, os tradicionais frios com Impetú Carmenère 2011 - Bodegas San Pedro. Preço: R\$ 152,00. Como sempre, às 19h30. Limitado a 24 participantes.

Tops Shiraz

Esta magnífica uva adaptou-se muito bem em inúmeras regiões vinícolas, tanto do velho quanto do novo mundo, chegando a produzir vinhos marcantes em diversos países. Ao completar dez anos apresentando os melhores vinhos elaborados com esta casta, Roberto Rodrigues fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade e grande destaque, com ênfase na variedade Petite Sirah: são verdadeiros "Top Syrah". Os vinhos serão degustados às cegas. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. E como destaque será degustado o extraordinário The Reserve da Yalumba que foi um dos melhores vinhos degustados nos nove anos anteriores. Vejam a seleção completa:

"Perdition" Petite Sirah 2009, de Revolver Wine Co. (Napa);
Château Montelena Petite Sirah 2009, de Chateau Montelena (Napa);
Petite Sirah Miljenko's Vineyard 2008, de Grgich Hill Estate (Napa);
"Diamond Ridge Series" Petite Sirah 2004, de Ledson Winery (Sonoma);
Guenoc Petite Sirah 2011, de Langtry Estate Vineyards (Lake County);
Ironstone Petite Sirah 2009, de Ironstone Vineyard; e
"The Reserve" 2002, de Yalumba (Barossa).

Para o final Polkura Syrah Block G+I 2007, de Agricola La Viña (Chile), mais os tradicionais frios. Essa degustação será no dia 18 de julho, quinta-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. O preço: R\$ 252,00. Evento limitado a 14 pessoas.

Vinho na Ópera

O surgimento de cenas com vinho é muito comum e expressivo em óperas e operetas consagradas. Nessa apresentação, o especialista Euclides Penedo Borges vai reprisar, com novos vinhos e outras gravações em DVD, sua apreciada degustação audio-visual com cenas cantadas da Carmen, La Traviata, Cavalleria Rusticana, Otello e O Morcego, acompanhadas de vinhos consumidos nas cenas como Jerez, Chablis, Siciliano tinto, Amarone e Champagne. Os vinhos serão os seguintes:

Manzanilla Pasada Pastrana - Hidalgo
Chablis 1er. Cru Beauroy Vieille Vignes 2009 - Alain Geoffroy
Etna Rosso Vigneto Guardiola 2009 - Terre Nere
Amarone Classico I Castei Campo Casalín 2006 - Michele Castellani
Champagne Barons de Rothschild Brut - Barons de Rothschild

Para o final, Penedo Borges Malbec Ícono 2010. Dia 09 de julho, terça-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 251,00, em duas vezes no cartão.

Como Receber com Queijos e Vinhos

Duas estrelas da enogastronomia vão se encontrar neste curso, ministrado por Celio Alzer, nos dias 16 e 23 de julho, duas terças-feiras. Na primeira aula, serão apresentadas as diversas famílias de queijos, sua origem, história e características: queijos de cabra, Emmental, Brie, Camembert, Grana Padano e Reblochon serão degustados com os vinhos mais adequados. No segundo encontro, todas as informações necessárias para montar uma recepção de queijos e vinhos: produtos, quantidades, cuidados com a compra, armazenamento e apresentação; e uma degustação de cinco exemplares com três vinhos. O curso tem o apoio de uma apostila com todos os temas abordados. O horário é 19h30, na ABS Flamengo, e o preço: R\$ 196,00. São apenas 30 vagas.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

209 – A presença de Jim Barry no Clare Valley

Talvez, querida leitora, caro leitor, você não se lembre mais, ou mesmo não tinha nem nascido quando, por volta de 1985, a imprensa especializada informou-nos do período de dificuldades por que passava a vinicultura na Austrália. A razão era a superprodução, com toneladas de cachos e milhares de hectolitros sem condições de colocação. Entre 1986 e 1987 muita coisa foi vendida a preço de custo, vinícolas foram alienadas a qualquer preço.

Foi o caso da Florita Wines, do grupo Lindeman's, em Watervale, Clare Valley. O comprador foi o empresário Jim Barry que pagou por ela uma pechincha em 1986. Quando da recuperação nos anos 1990 o "Florita Riesling" tornou-se um exemplo dos ótimos vinhos brancos do Clare. Prova disso é que quando o editor Neil Becket, de Londres, selecionou "1001 vinhos para beber antes de morrer" o "Jim Barry The Florita Riesling 2005" estava entre eles. Jim não presenciou isso pois falecera em 2004, aos 79 anos.

Localizado na Austrália do Sul, o Vale do Clare inclui-se entre as mais antigas áreas vinícolas australianas. Um dos seus atributos é o notável contraste entre a delicadeza dos brancos e opulência dos tintos. Jim Barry foi um pioneiro da moderna indústria vinícola australiana e o primeiro vitivinicultor qualificado a apostar no Clare Valley.

O triunfo e o renome mundial viriam com o lançamento do tinto Shiraz "The Armagh". O vinhedo particular que plantara em 1968 ele batizara de Armagh, nome de uma aldeia próxima. Em plena crise dos anos 1980 Jim Barry lançou o primeiro "The Armagh". Era a apoteose do Shiraz australiano, concentrado, cálido, estruturado. Anos depois, o "Jim Barry The Armagh Shiraz 2001" viria a fazer companhia ao "Florita Riesling" na lista dos 1001 vinhos de Neil Becket.

Com sua morte o comando da vinícola passou para seu segundo filho Peter. Pouco antes de falecer, realizado mas sempre inquieto, Jim nos expressou seu pensamento de quem gostaria de ter feito ainda mais: "Às vezes é preciso mais do que o tempo de uma vida para se realizar o sonho de uma vida... agora é a vez de meus filhos". Fizera muito

NOSSO CORPO DOCENTE



GERALDO ALÃO DE QUEIROZ

Nascido no Rio de Janeiro, militar da Marinha de Guerra, onde atingiu o posto de Contra-Almirante. Inicialmente, dedicou-se ao estudo de vinhos, como autodidata, no final da década de 1970, especialmente durante sua estada em Londres, onde serviu na Comissão Naval Brasileira na Europa, de 1978 a 1980. Em 1990, já tendo deixado o serviço ativo da Marinha, filiou-se à Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-Rio,), onde foi designado Diretor de Grupos de Degustação e Diretor de Eventos. Foi eleito Presidente da ABS-Rio, exercendo essa função no biênio 2001-2002. Atualmente, atua como professor e monitor da instituição. Especialista em Vinho do Porto, pelo Instituto do Vinho do Porto e pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa desde 2001. Em novembro de 2011, foi entronizado na Confraria dos Enófilos do Alentejo, como Confrade, em cerimônia realizada na Universidade de Évora, Portugal.



MARIA ANGELA CRUZ AULER

Economista formada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, foi Diretora Financeira e de Relações com Investidores do Grupo Parapanema, quando fez os primeiros cursos na ABS-Rio, em 1998. Trabalhou 26 anos no Banco do Brasil e começou sua carreira como professora estadual. Tem os cursos completos de inglês, francês e italiano e seis anos de alemão. Desde 1999 faz parte de Grupo de Degustação da ABS Rio; foi Monitora de Grupos de Degustação na Filial Barra da Tijuca e Diretora Financeira da Associação. Atualmente é professora nos cursos da ABS.



MÁRCIO PEZZELLA

Formado em Engenharia Química pela UERJ, com cursos em Tecnologia de Alimentos e Mestrado em Administração na PUC-Rio (Tese com o tema "Hábitos de Consumo de Vinho"). Professor dos Módulos de Vinhos e Bebidas nos cursos de Hotelaria e Chef Executivo do SENAC-RJ e na Pós-graduação em "Wine Business" da FGV-RJ, bem como em cursos fechados realizados para empresas como o Supermercado Zona Sul e o Hotel Copacabana Palace. Associado da ABS-Rio (Associação Brasileira de Sommeliers) desde 1993, onde atua como monitor de dois Grupos de Degustação e participante em outros dois. Participação em eventos no exterior representando a revista Baco. Palestrante sobre o tema de vinhos em eventos patrocinados pela UniverCidade e pelo SENAC-RJ, como o Rio Show Gastronomia e o Brastemp Gourmet.

HOMOLOGAÇÃO

No dia 27 de maio foi realizado mais uma prova de Homologação de Sommelier Profissional pela ABS-RJ. Pela manhã, um total de trinta e cinco profissionais que trabalham com vinhos fizeram a prova teórica. Destes, foram selecionados os que obtiveram nota igual ou superior a 85 para as provas de degustação e de serviços que foram realizadas na tarde do mesmo dia. A Homologação de Sommelier Profissional é realizada semestralmente



pelos ABS, sendo que para serem homologados os profissionais devem demonstrar sólidos conhecimentos teóricos, de degustação e de serviço de vinhos. Os homologados recebem um "pin" especial com o símbolo da ABS e as cores de nossa bandeira (verde e amarelo).

Os seis classificados para a prova de Degustação e Serviço foram, em ordem alfabética:

- Bruno de Carvalho (Il Perugino, Itaipava);
- Elvis Baltar de Oliveira (Iate Clube do Rio de Janeiro);
- Francisco Edcarlos Avila Lopes (Adegão Português);
- João Pedro Lamonica de Astigarraga (Alloro);
- Marco Aurélio de Sousa Lopes Nascimento (Loja Quinta do Escanção, Itaipava); e
- Nilton Fagundes dos Santos (Decanter, Belo Horizonte).

Foram jurados da prova de degustação: Euclides Penedo Borges, Paulo Marcio Jardim Decat e Celio Alzer. Já na prova de serviço, que inclui também harmonização e correção de carta de vinhos, foram jurados: Deise Novakowski, Marcos Lima, Maria Helena Tauhata, Rodrigo Borges dos Santos Moura, Ricardo Augusto B. L. de Farias e Roberto Rodrigues.

Após muita tensão e nervosismo o resultado foi anunciado e temos dois novos Sommeliers Profissionais homologados pela ABS: João Pedro Lamonica de Astigarraga (Alloro); e Francisco Edcarlos Avila Lopes (Adegão Português).

João Pedro e Edcarlos merecem todo nosso reconhecimento pelo esforço e dedicação ao estudo e a profissão, que permitiram a eles conquistar a tão almejada homologação.



CURSO DE HARMONIZAÇÃO

A harmonização entre vinho e comida não ficou imune aos efeitos da "globalização". Isto porque, tanto a culinária como o vinho, libertaram-se de suas bases domésticas, viajaram e se misturaram. As simples regras aplicáveis à combinação de vinho e comida, que funcionavam otimamente no passado, quando o mapa culinário possuía fronteiras bem definidas e o universo do vinho era bem mais limitado, mostram-se insuficientes para os enófilos e gastrônomos da atualidade. A ABS Rio disponibilizará aos seus associados, a partir do dia 05 de julho, sexta-feira, e nas quatro sextas-feiras seguintes, o seu Curso de Harmonização, que, além de aulas com harmonização dirigida, abordará as mudanças ocorridas neste novo mundo sem fronteiras. Serão seis encontros, cinco na ABS Flamengo (com duas aulas teóricas, e três jantares harmonizados) e um jantar de encerramento (opcional) em renomado restaurante no dia 13 de agosto, terça-feira. Os jantares harmonizados do curso serão elaborados pelo chef Joel Guérin. Preço, incluindo as aulas, material didático, os três jantares harmonizados e os vinhos: R\$ 780,00 pagos em três vezes (cheque à vista ou cartão débito + duas parcelas no cartão). O Jantar de encerramento terá seu preço divulgado durante o curso. Vagas limitadas a 25 participantes. Seguem os cardápios e os vinhos:

1º Jantar Harmonizado - 19.07.2013 / Escabeche de peixe com vinagrette de aceto balsâmico; Galantine de robalo com molho de maracujá; Escalopinho de salmão com mousseline de espinafres (quente); Queijo, Sitio do moinho 1/2 cura, com uvas Tartelette de morango.	Vinhos para harmonização - Crémant de Loire Turquoise Brut NV Vermentino di Sardegna Costamolino 2010; Piccadilly Chardonnay 2006; Chinon Marc Brédif Rosé 2007; Moscatto d'Asti Biancospino 2008
2º Jantar Harmonizado - 02.08.2013 / Salada de filé de aves com rúcula selvagem; Ballotine de filé de peru com molho de abacate; Coq au vin de Malbec com batatas torneadas (quente); Queijo camembert com maçã verde; Tortinha de chocolate brownie.	Vinhos para harmonização - Pouilly Fuissé Domaine Eloy 2008; Etna Rosato 2008; Givry 1er Cru Clos de Grand Vignes 2008; Angelica Zapata Alta Malbec 2008; Banyuls Grand Cru 2000
3º Jantar Harmonizado - 09.08.2013 / Roastbeef com salada russa; Filé de javali com molho de vinho Cabernet Sauvignon; Costela de boi assada com batatas calabresas (quente); Queijo gorgonzola com pera; Figo assado com molho de mel e passas.	Vinhos para harmonização - Montes Cherub Syrah Rosé 2009; Vinhas Velhas tinto 2008; Château Jean Voisin 2002; Coteaux du Layon Carte d'Or 2009

ACONTECEU

Vina Brasilis – Vinhos da Serra Catarinense – Conduzido por Rômulo Bittencourt Pereira (9515-1074), a Vina Brasilis apresentou interessante degustação na ABS Rio, com premiados vinhos da Serra Catarinense, respectivamente: Espumante Brut Santa Augusta, Espumante Brut Rosé Villaggio Grando (Melhor Espumante Nacional 2013 Prêmio: Top 10 Expovinis - Abril 2013 - São Paulo. Prêmio: Miami Wine Fair 2010.); Moscato Giallo Branco 2012, de Santa Augusta (Decanter World Wine Awards Prêmio: Menção Honrosa entre 14 mil rótulos de 47 países - Agosto 2012 - Londres.); Chardonnay 2008, de Villaggio Grando (Melhor Branco Nacional Prêmio: Top 10 Expovinis - Abril 2010 - São Paulo - Escolha do Oficial do Juri. Prêmio: Top 10 Expovinis - Abril 2011 - São Paulo - Escolha do Juri Popular.), sendo considerado o primeiro Chardonnay de guarda do Brasil; Sarau Tinto Reserva 2009 Cabernet e Merlot; Innominabile Lote IV, de Villaggio Grando - Assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Pinot Noir, Petit Verdot e Marselan - Com as safras: 2004/2005/2006/2007/2008 - 3 tipos de carvalhos franceses diferentes; e Leopoldo Tinto 2007, de Santo Emílio (Tinto Nacional Prêmio: Top 10 Expovinis - Abril 2011 - São Paulo - Escolha do Juri Popular. Prêmio: Mundial de Bruxelas - 2009 - Etapa Brasil - Medalha de Ouro. Prêmio: International Wine Challenge - 2011 - Londres - Menção Honrosa.).

Espumantes Adolfo Lona - Adolfo Lona, enólogo nascido em Buenos Aires e formado na cidade de Mendoza, na Argentina, chegou ao Brasil, no Rio Grande do Sul, em 1973, com 25 anos, para assumir a Direção Técnica da Martini Rossi. Nos 30 anos que permaneceu na empresa foi responsável por vinhos e espumantes de altíssima qualidade, como Baron de Lantier, o vinho mais premiado do Brasil desde 1986. Em 2004 decide por em prática seu sonho, escolhendo a cidade de Garibaldi, na Serra Gaúcha, para a pequena produtora de espumantes artesanais que leva seu nome. Com apresentação do próprio Adolfo Lona, foram degustados Adolfo Lona Demi-Sec, Adolfo Lona Brut Branco (Charmat), Adolfo Lona Brut Rosé (Charmat), Adolfo Lona Brut Branco (Champenoise) e Adolfo Lona Nature Pas Dosé. Degustação proporcionada pela Zahil Vinhos- RJ (Antonio Campos - 9605-3457).

Vinhos Dúnamis - Você alguma vez já degustou um Merlot Branco Nacional? Com essa pergunta a representante da Dúnamis, no Rio de Janeiro, Jaqueline Barroso (8830-9380) apresentou vinhos de um projeto iniciado em 2002, por José Antonio Peterle, respectivamente: Espumante Ar Brut, - Elementos Rosé 2011, Elementos Cor 2011, Dúnamis Pinot Griogio 2011, Dúmanis Merlot branco 2011, Dúmanis Merlot 2011 e Dúnamis Cabernet Franc 2011.

Seminário de Vinhos Verdes na ABS Rio – a Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos Verdes, a exemplo do sucesso de 2012, voltou a apresentar este seminário acompanhado de degustação. A palestra esteve a cargo de Euclides Penedo Borges, ex-presidente da ABS Rio e parte integrante de nosso quadro de professores. Os vinhos degustados: Casa dos Fontes, Afros, Vales de Ambrães 2012 Colheita Seleccionada, Dom Diogo – Alvarinho/Trajadura Grande Escolha 2012, Quinta da Avelada e Quinta da Raza 2012.

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

COMIDA DE BOTEQUIM

Dia 02 de julho – 3ª feira

TOPS SYRAH/SHIRAZ

Dia 18 de julho – 5ª feira

VINHO NA ÓPERA

Dia 09 de julho – 3ª feira

PALESTRA SOBRE CAFÉ

Dia 11 de julho – 5ª feira

CURSO HARMONIZAÇÃO

Início dia 05 de julho – 6ªs feiras

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS

Dias 16 e 23 de julho – 3ªs feiras

CURSO UNIFICADO DE FÉRIAS

Início dia 22 de julho – 2ª feira

A UVA CARMENÈRE

Dia 24 de julho – 4ª feira

SEDE BARRA

CURSO UNIFICADO DE FÉRIAS

Início dia 29 de julho – 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