



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Julho 2013 · Tiragem deste número: 2.400 exemplares · ANO XXI - Nº 263

Esquerdistas versus Direitistas de Bordeaux

Quando se trata de vinhos de Bordeaux as opiniões dividem-se entre os que preferem os tintos macios e refinados da margem direita (Pomerol, Saint Emilion...) com predomínio de Merlot e os que se inclinam pelos condimentados e robustos da margem esquerda (Margaux, Saint Julien...) com predomínio de Cabernet Sauvignon. Nessa degustação na ABS Flamengo, organizada e dirigida pelo professor **Euclides Penedo Borges**, os aficionados terão excelente oportunidade de confirmar ou rever suas posições como esquerdistas ou direitoistas.

- La Croix Saint Georges 2009-Lalande de Pomerol
- Quinault L'Enclos 2005 - Saint Emilion
- Petit Village 2005 - Pomerol
- Domaine de Chevalier Rouge 2006-Péssac-Leognan
- Clos du Marquis 2006 - Saint Julien
- Grand Puy Lacoste 5ème Grand Cru 2006-Pauillac
- Relais de Château Dufort Vivens 2006-Péssac-Leognan

Dia 08 de agosto, quinta-feira, 19h30. Preço: R\$ 321,00 (parcelado no cartão).

Grenache X Garnacha

Roberto Rodrigues apresentará, no dia 15 de agosto, degustação de vinhos com a segunda casta mais cultivada do mundo, disseminada, em diversas colorações, por toda a Espanha, Sul de França e outros países. Trata-se da Grenache (ou Garnacha). O evento realizado no ano passado surpreendeu a todos pela elevada qualidade e preço correto dos vinhos degustados, a maioria dos quais foram mantidos exatamente por isso. Todos os vinhos serão degustados às cegas! Eis os vinhos:

- Valdemar Garnacha Rosado 2011, de Bodegas Valdemar (Espanha, Rioja);
- Costera Cannonau di Sardegna 2009, de Argiolas (Itália, Sardegna);
- Hisenda Miret 2008, de Parés Baltà (Espanha, Penedès);
- Lasendal Garnacha 2007, de Cellar de Capçanes (Espanha, Montsant);
- Salmos 2009, de Miguel Torres (Espanha, Priorat);
- Gigondas 2007, de Brunel Père et Fils (França, Rhône);
- Prodigal Grenache 2007, de Kilikanoon (Austrália, Clare Valley);

Para o final, Mas de Mas Maury 2008, de Paul Mas (França, Languedoc). Essa degustação será no dia 15 de agosto, quinta-feira, às 19h30. O preço: R\$182,00. Evento limitado a 28 participantes.

Homologação Sommelier Profissional

Ver informações na página 3.

Cozinha e vinhos do Mediterrâneo

A comida mediterrânea e os vinhos daquela região têm merecido elogios dos médicos e nutricionistas por ser naturalmente saudável pelo seu alto poder nutritivo e pela leveza dos ingredientes: frutos do mar, legumes, verduras, frutas, azeites, pouca carne vermelha e, como não podia faltar, vinhos europeus. **Fernando Miranda** preparou um evento onde serão servidas pequenas porções da culinária mediterrânea acompanhadas de diversos vinhos, conforme mostrados abaixo:

- Caponata de legumes à italiana
- Parés Baltà Cava Brut 99
- Peixe espada com amêndoas
- Sallier Izolia Tasca d'Almerita branco 99

- Vieiras com fondant de alho poró
- Tre Torri Carignano de Sulcis rosado 2011

- Almondégas com menta
- Mas de Mas Corbières tinto 2010

- Carneiro à provençal
- Castillo del Barón Monastrell tinto 2001

- Flan de toronja
- Late Harvest Samos (Grécia) NV

O evento terá lugar no dia 13 de agosto, terça-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 194,00.

A Uva Merlot e seus sabores

Uma das principais uvas tintas do mundo é, indiscutivelmente, a Merlot, com grande destaque como complemento na margem esquerda da Gironde e como principal varietal, na margem direita. Mas não é só em Bordeaux que ela se destaca, produzindo vinhos notáveis em diversas outras regiões do mundo. **Fernando Miranda** selecionou, para nossos associados, uma degustação sobre a Merlot e seus diversos sabores, como se modificam nos diferentes terroirs.

- Château Beaugard-Ducourt 2009 - Entre-Deux-Meres França
- Hawk Crest Vineyard Selection Merlot 2006 - Wine Cellar - Calif.
- Gran Reserva Merlot 2010 - Viña Carmem- Chile
- Cavas de Crianza Merlot 2007 - Clos de Chacra- Argentina
- Merlot Terroir 2011 - Vinícola Miolo - Brasil
- Barrel Select Merlot 2006 - Raka Vineyard - África do Sul

Para o final Merlot 2002 - Pizzato - Brasil. Dia 22 de agosto, quinta-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 148,00.

210 – A Vinificação especial do Lote 43

Em mais uma de suas excelentes apresentações na ABS Rio, o enólogo Adriano Miolo, do "Miolo Wine Group", conduziu uma vertical do seu vinho top, o Miolo Lote 43. Trata-se de um tinto Cabernet Sauvignon-Merlot na proporção 50/50 (proporção modificada a partir de 2012 para 40/60 para atender as especificações o Vale dos Vinhedos).

Foram provadas todas as safras, desde 1999 até 2011, num total de 6, já que o Lote 43 só é elaborado em anos em que as condições são muito favoráveis, o que não é tão freqüente na Serra Gaúcha. Impressionou o fato de que os dois mais antigos (1999 e 2002), de um tempo em que a equipe ainda não era tão experiente, ainda se apresentam em condições de consumo ainda que o 1999 já esteja na descendente. Os demais realmente muito bons e representativos do seu terroir.

A degustação dirigida foi precedida de uma explanação sobre o processo de obtenção do vinho que passo agora para vocês.

Inicia-se com o recebimento das uvas na cantina seguida de uma seleção de cachos na mesa antes da engaçadeira. Segue-se 100% de desengace, separando-se os bagos dos seus cabinhos. As uvas são depositadas nas cubas por gravidade sem esmagamento mecânico. Concentra-se o mosto por sangria, aumentando-se dessa forma a relação sólido-líquido (mais cascas por litro de suco). Realiza-se então por uma semana uma maceração pré-fermentativa a baixa temperatura (8 a 10 graus centígrados) em cuba de aço inox.

Segue-se a fermentação alcoólica por 10 dias entre 28 e 30 graus centígrados, uma maceração pós-fermentativa por 40 dias e a fermentação malolática espontânea. O vinho assim obtido amadurece por 12 meses em barrica nova de carvalho francês e americano e é então engarrafado sem filtração, envelhecendo nas caves da vinícola por 12 meses antes da expedição.

Uma vitória indiscutível da viticultura brasileira.

P S No número 139 desta série (julho/2007), publicado também no meu livro "O Fantástico Mundo dos Vinhos" à pag.88, eu mencionava a evolução da Miolo e terminava com uma exclamação dupla que agora repito: Para frente, Adriano! Força, Alexandre!.

NOSSO CORPO DOCENTE



JOÃO FONTES NETO

Engenheiro Civil formado em Juiz de Fora em 1968. Trabalhou na iniciativa privada, Governos Municipais, Estaduais e Federal como engenheiro, diretor e sócio de empresa. Diretor de entidade de classe. Aposentado na profissão conheceu a ABS em 2000 e se apaixonou pelo vinho. Concluiu todos os cursos da ABS e participou de diversas viagens didáticas a regiões produtoras. Monitor de três Grupos de Degustação, professor e diretor, no terceiro mandato, da ABS. Responsável pela implantação e direção da sede da ABS Barra.



MARCO AURÉLIO VIANNA

Engenheiro de Telecomunicações, aprecia vinhos desde a adolescência. Em 1989 resolveu aprofundar seus conhecimentos e fez os cursos da ABS. A partir daí frequentou Grupos de degustação com Paulo Decat até 2006. Em 2003 começou a orientar grupos de degustação da ABS e atualmente é o monitor de 3 grupos. A partir de diversas viagens conheceu várias regiões vinícolas do mundo. Tem um fraco pelos vinhos da Borgonha mas adora todos os vinhos bem feitos.



MAURICIO SZAPIRO

Engenheiro, enófilo e entusiasta. Há mais de 10 anos é membro da ABS-Rio, onde é monitor de grupos de degustação. Presta consultoria para restaurantes, e é fundador e curador de vinhos do site Selo Reserva.

Não satisfeito, segue adiante em busca de novos sabores e experiências..."

CURSO MASTER OF PORT



No período de 01 a 05 de julho realizou-se curso sobre Vinho do Porto, patrocinado pela Wine Senses, O curso foi aberto para amadores e profissionais. Ao final do curso, foi realizada prova escrita para todos os participantes e, apenas entre os profissionais, foram selecionados os seis melhores pontuados para uma prova oral, constituída de degustação de seis amostras de vinho, serviço e harmonização.

O grande vencedor foi Francisco Edcarlos Ávila Lopes, do Adegão Português, que ganhou uma viagem de uma semana à região do Douro, para estágio em vinícolas produtoras de Vinho do Porto. A classificação geral dos quatro finalistas foi a seguinte:

1º Classificado - Francisco Edcarlos – Adegão Português - RJ

2º Classificado - Rodrigo Pimenta – Restaurante Varanda Grill – SP

3º Classificado - João Pedro Lamonica de Astigarraga – Restaurante Alloro - RJ

4º Classificado - Marco Aurélio Lopes – Quinta do Escanção – Itaipava – RJ

Todos os finalistas foram agraciados com prêmios ofertados pelo Espírito do Vinho (Anibal-2286-8838). Parabéns ao sommelier português José Santanita, representante no Brasil da Wine Senses e organizador do evento. Na foto, da esquerda para a direita, Marco Aurelio, Francisco Edcarlos, João Pedro e Rodrigo.

HOMOLOGAÇÃO SOMMELIER PROFISSIONAL

Atenção Sommeliers: no dia 07 de agosto, 4ª feira, na sede Flamengo, 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 estas funções durante pelo menos um ano.

ACONTECEU

Importadora Fine Wines Clube e Com.de Vinhos – a importadora (Tony-9197-2262), especializada em trabalhar com vinhos 90+, trouxe para a ABS Flamengo um passeio por regiões da Espanha, degustação conduzida por seu fundador Tony Kemenesi, formado sommelier na Suécia. Foram degustados quatro vinhos de quatro regiões distintas: La Calandria, Cienruenos Navarra 2010; Bodegas Langa Pieza El Caidero 2008; Luna Berberide Mencia Bierzo 2009; e Bodegas San Pedro Regalado Embocadero 2010.

Importadora Vinci – Vinhos Porto Fonseca – Pouquíssimas casas de Vinho do Porto têm um prestígio comparável à lendária Fonseca Guimaraens, que desde 1822 elabora alguns dos mais profundos, complexos e longevos vinhos do planeta. Recebeu nada menos que quatro notas 100 da Wine Spectator, e o título de “Melhor Vinho do Ano” para seu Vintage 1994, que já foi eleito o melhor vinho do mundo para a revista. A degustação, proporcionada pela Vinci (Anna Bosso – 8485-6451), esteve a cargo de Fernando Seixas, diretor da Fonseca. Os vinhos: Fonseca Tawny, Fonseca Bin 27, Fonseca Siroco Branco Seco, Fonseca Unfiltered LBV 2005, Fonseca 10 Years Old Tawny e Fonseca 20 Years Old Tawny.

Miolo Wine Group - Lote 43 – com impecável apresentação de Adriano Miolo, enólogo e Superintendente Geral da Miolo Wine Group, tivemos uma vertical do vinho ícone Lote 43. Foram degustadas as safras 1999, 2002, 2004, 2005, 2008 e 2011. Lembramos que o associado da ABS Rio pode fazer parte da Confraria da Miolo, podendo se inscrever pelo site (www.miolo.com.br), para adquirir vinhos com desconto (Arley-8269-0070).

Cia. Reserva do Cais - com o tema “Descobertas de Portugal” e apresentação de Enéias Mendes, seu representante no Rio de Janeiro (9492-0401), foram degustados os vinhos: Dona Berta Vinhas Velhas Rabigato 2010, Vinhos da Moagem Reserva 2008, QM TNF 2004, QM Tinta Roriz 2002, Caios Tinto 2008, Dona Berta Grande Escolha 2007 e Dona Berta Centenária Tinto 2007.

Vinhos da Viu Manent - Supermercado Zona Sul - com apresentação do renomado sommelier chileno Cesar Juarez, o Supermercado Zona Sul trouxe para degustação a linha exclusiva Rauyela, de qualidade ímpar e com uma excelente relação enogastronômica. Viu Manent é uma vinícola familiar situada no Valle de Colchagua, fundada em 1935 e atualmente reconhecida mundialmente por seus vinhos de grande elegância e personalidade. Na ocasião foram degustados os vinhos Viu Manent Rayuela Sauvignon Blanc 2012, Viu Manent Rayuela Malbec Rose 2012, Viu Manent Rayuela Malbec Reserva 2012, Viu Manent Rayuela Carmenere Reserva 2012 e Viu Manent Rayuela Cabernet Sauvignon Reserva 2012.

Importadora Hispania – Bodegas Y Viñedos Alfredo Santamaria Arias -

Com a presença de Pablo Santamaria, sócio-proprietário e diretor comercial da vinícola, foram degustados vinhos da DO Cigales, respectivamente: Valvinoso Rosado 2012, - A. Santamaria Crianza 2007 e Trascasas Reserva 2007. Contatos na Importadora Hispania (Ruben-9707-8844).

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

Sergio João Galhardo

AGENDA

SEDE FLAMENGO

TOPS SHIRAZ

Dia 02 de agosto – 6ª feira

HOMOLOGAÇÃO

Dia 07 de agosto – 4ª feira

ESQUERDISTAS E DIREITISTAS DE BORDEAUX

Dia 08 de agosto – 5ª feira

COZINHA E VINHOS DO MEDITERRANEO

Dia 13 de agosto – 3ª feira

GARNACHA x GRENACHE

Dia 15 de agosto – 5ª feira

A UVA MERLOT E SEUS SABORES

Dia 22 de agosto – 5ª feira

ESPAÑA DIFERENTE

Dia 29 de agosto – 5ª feira

CURSO BÁSICO

Dias 12- 2ª feira ou 14- 4ª feira ou 22-
5ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 12- 2ª feira ou 14- 4ª feira

CURSO VINHOS DA CALIFÓRNIA

Dias 13 e 20 de agosto - 3ªs feiras

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

Dia 13 de agosto – 3ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 15 de agosto – 5ª 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