



# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Agosto 2013 · Tiragem deste número: 2.400 exemplares · ANO XXII - Nº 264

## Festa dos 30 anos da ABS Rio

No próximo dia 18 de outubro, 6ª feira, a ABS Rio estará comemorando os 30 anos de sua fundação com uma grande festa no Copacabana Palace. Alugamos o Salão Nobre e o Golden Room, das 19 às 23 horas. A exemplo da Festa dos 25 anos, teremos os tradicionais estandes dos principais importadores e produtores de vinhos, coquetel, serviço volante de canapés, mesa de frios e ao final uma massa quente. Teremos ainda, para conforto de quem vai de carro, serviço de Valet Parking. Faça sua reserva e retire logo seu convite nas Secretarias, pois temos um limite máximo de participantes. Preço: Sócios-R\$190,00 e seus convidados-R\$230,00. Convites retirados até 30 de setembro, poderão ser pagos em duas vezes no cartão.

## Rioja, Ribera del Duero e Priorato: o tripé de qualidade da Espanha – ABS BARRA

Na Espanha vinícola é grande o número de Denominações de Origem de renome internacional. Quando se mencionam, entretanto, os grandes vinhos espanhóis, excetuando-se os fortificados de Jerez, 3 denominações se distinguem: Rioja, a mais tradicional, Ribera del Duero, de grandes vinhos da Tempranillo, e Priorato, nome tradicional da Catalunha. Para mostrar suas sutilezas e atributos, **Euclides Penedo Borges** dirigirá uma degustação de vinhos dessas três regiões, criteriosamente escolhidos. Os vinhos:

Alvaro Palácios Les Terrasses 2008 - Priorato  
Font de la Figuera 2008 - Priorato  
Viña Pedrosa Reserva 2007 - Ribera del Duero  
Pesquera Reserva 2008 - Ribera del Duero  
Finca Valpiedra Reserva 2004 - Rioja  
Conde de Valdemar Gran Reserva 2004 - Rioja

Para o final, Viña Bujanda Reserva 2005 – Rioja. Dia 25 de setembro, 4ª feira, às 19h30, na ABS Barra. Preço: R\$ 239,00. Limitado a 14 pessoas.

## Os Top Nacionais

Nossa indústria vinícola vem experimentando, nos últimos anos, um constante e sólido desenvolvimento, produzindo excelentes espumantes, brancos e tintos, muito apreciados por nossos consumidores. O surgimento de novas e promissoras regiões vinícolas, como a Serra do Sudeste e o Planalto Catarinense e o aprimoramento das já existentes, permitiram a colocação, cada vez mais, no mercado brasileiro, de vinhos nacionais de muito boa qualidade, que merecem ser degustados. No dia 05 de Setembro, 5ª feira, **Geraldo Alão de Queiroz**, estará conduzindo essa interessante degustação, quando será servida a seguinte seleção de nossos vinhos:

· Espumante Cave Geisse Terroir Nature 2009  
· Villa Francioni Sauvignon Blanc 2011  
· Almaúnica Reserva Malbec 2011  
· Lidio Carraro Quorum Grande Vindima 2005  
· Miolo Lote 43 2005  
· Don Laurindo Gran Reserva 2005

Alguns dos vinhos serão degustados com queijo de cabra e patê de fígado, acompanhados por pão de campagne. Para o final, foi selecionado o vinho Salton Desejo 2007. O encontro será às 19h30 na ABS Flamengo. Preço: R\$ 141,00. Não percam.

## VII Festival SUD DE FRANCE

Veja na página 3 os detalhes de mais um Festival Sud de France.

## Curso Vinhos de Bordeaux

A França é o mais renomado e conceituado país vitivinícola do mundo, graças à excepcional qualidade de seus vinhos e à sua inigualável contribuição para o desenvolvimento e o aprimoramento dessa bebida. Dentre suas regiões, destaca-se Bordeaux, com suas maravilhosas castas, sua tradição e elevada tecnologia, associadas às suas características físicas, climáticas, políticas e mesmo históricas. Nos dias 17 e 24 de setembro, 3ªs feiras, **Geraldo Alão de Queiroz** estará apresentando, na ABS-Flamengo, o sempre aguardado Curso de Vinhos de Bordeaux, para o qual selecionou os seguintes vinhos:

### Primeiro Dia (17 de setembro):

Château Carbonieux Blanc 2006-Pessac-Léognan-RP=91/WE=91  
Château d'Agassac 2005 - Haut-Médoc - Cru Bourgeois WS=90  
Château Lagrange 2007 - 3ème Cru Saint Julien - RP=90  
Château Giscours 2006 - 3ème Cru Margaux - RP=89-91

### Segundo Dia (24 de setembro):

Château Larrivet Haut-Brion 2009-Pessac-Léognan-RP=91WS=91  
Cheval Noir Cuvée Le Fer 2008 - Grand Cru Classé Saint Émilion  
Château La Croix de Gay 2009 - Pomerol - RP=90 WE=93

Com alguns dos vinhos, serão servidos escargots, bem como patê de fígado de ganso e queijo Roquefort, acompanhados por pão de campagne. Para o final, foi escolhido o Château Fayau 2009 AOC Bordeaux Supérieur. Os dois encontros terão início às 19h30 e o preço será de R\$ 458,00, podendo ser pago em três (03) parcelas, na Secretaria, uma entrada à vista, mais duas parcelas no cartão.

## Azeite, o Alimento da Vida

Dando prosseguimento a palestras para os associados da ABS Rio, teremos a apresentação de **Douglas Cezar Bartholomeu**, um dos maiores especialistas em azeite do país. Além da parte teórica sobre oliveiras e elaboração do azeite, teremos uma degustação dos seus diversos tipos. Encontro dos mais instrutivos e sempre muito bem avaliado pelos participantes. Custo: R\$ 79,00. Dias 16 de setembro, 2ª feira, na ABS BARRA e 19 de setembro, 5ª feira, na ABS Flamengo, ambas às 19h30.

## Curso Intensivo de Vinhos(Básico e Degustação)

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará entre os dias 30 de setembro e 11 de outubro, na sede Flamengo, um Curso Intensivo de Vinhos. Serão dez encontros, de 2ª a 6ª feira, em duas semanas 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: 19h15 às 21h45. O preço: R\$ 840,00 mais R\$ 20,00 de taxa de inscrição para os novos alunos, 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.

## Onde Está o Grand Cru Classé?

Bordeaux sempre foi sinônimo de grandes vinhos, sendo que seus Grand Cru Classé têm fama mundial. Mas será que os vinhos do Novo Mundo chegam perto de um grande Bordeaux? Para tentar tirar essa dúvida, pelo quinto ano consecutivo, **Roberto Rodrigues** está selecionando seis vinhos de alta qualidade. O encontro será no dia 26 de setembro, 5ª feira, na ABS Flamengo. Aguardem a relação dos vinhos e o preço do evento.

# CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

## 211 – A Croácia está na moda



A partir da segunda metade dos anos 1990 a Croácia, uma das partes em que se dividiu a antiga Iugoslávia, passou por um processo de modernização que induziu significativo crescimento econômico no século atual. Esse fato, aliado ao aperfeiçoamento do sistema jurídico, com vistas à consolidação da democracia, propiciou sua recente entrada na União Européia.

Já há algum tempo ela passara a fazer parte dos destinos turísticos mais cobiçados, particularmente na costa recortada com suas ilhas e penínsulas, entre Dubrovnic no sul e Rijeka, na Ístria.

O vinho é bebida popular entre os croatas que tradicionalmente costumam bebê-lo nas refeições. Não é dado tratamento elitista à bebida, muito simples e popular por tradição. Diferentemente da Itália, contudo, aqui a maioria é de vinhos brancos. A elaboração dos tintos, que são minoria, concentra-se na região costeira.

Na realidade, o cultivo das uvas e a elaboração de vinhos na Croácia remonta há 2500 anos, quando os gregos se instalaram no sul da parte costeira do país.

Mesmo após a modernização, que incluiu a utilização de variedades francesas como Gewürztraminer e Merlot, inúmeras castas autóctones sobrevivem no país, entre elas as brancas Grasevina e Posip e as tintas Plavac Mali e Cirljenac (conhecida como Zinfandel, na Califórnia) adequadas aos seus solos, micro-climas e colinas.

As vinícolas de maior projeção, como Kabola, Grgich e Matosevic, adotaram métodos de produção modernos e regulamentos propostos pela União Européia.

São duas as grandes regiões vinícolas da Croácia. No litoral localiza-se a Dalmácia e a Istria. Na região continental conta-se a área metropolitana da capital Zagreb e a Eslavônia.

Cada uma das sub-regiões é, por sua vez, dividida em pequenas parcelas nas colinas (as “vinogorje”). No total tem-se cerca de trezentas dessas pequenas áreas demarcadas, o que para o visitante é um dificultador.

Pelo que sei, a única vinícola croata com representação no Brasil é a Korta Katarina (Importadora Decanter) com o Branco Posip e o tinto Plavac Mali.

## NOSSO CORPO DOCENTE



### IVANIR JOSÉ TAVARES

Advogado por profissão, enólogo por devoção. Filiado à ABS desde 1987. Membro do Conselho Regional e Diretor Jurídico. Exerceu também os cargos de Secretário, Tesoureiro e Membro do Conselho Fiscal. Frequentou os Cursos Básico, Avançado e de Harmonização. Participou de grupo de degustação durante 10 anos. Participa, como Monitor, de grupo de degustação há mais de 10 anos.



### JOSÉ CARLOS FIALHO RODRIGUES JÚNIOR

Médico formado pela UFRJ, cirurgião geral. A paixão pelos vinhos começou pouco antes de casar-me com Fernanda, também médica, em 2003. Ganhamos uma adega enorme de presente de casamento e pensei que então teria que saber o que, realmente, merecia ser colocado dentro dela. Comecei meus estudos sobre o mundo dos vinhos de forma auto-didata e depois ingressei na ABS (em 2005). Fiz os cursos recomendados pela ABS, algumas viagens de cunho enológico e fiz parte por alguns anos seguidos de um grupo de degustação excelente, capitaneado pelo sensacional Walter Lima, meu grande mestre no mundo dos vinhos. Hoje exerço atividade de monitor na ABS Barra.



### LILIAN BUIANO FIEDLER

Administradora, aprecia vinhos desde a adolescência. Em 1998 entrou na ABS e concluiu todos os cursos disponíveis, frequentando Grupos de Degustação até que, em 2002, passa a monitorar seu próprio grupo. Sua maior satisfação foi pertencer ao grupo de degustadores que avaliavam, na ABS, os vinhos da extinta VARIG, aonde trabalhou por 20 anos.

## VII FESTIVAL SUD FRANCE – IV Concurso Sommelier Expert Sud France

No período de 26 de setembro a 04 de outubro será realizado o VII Festival Sud de France. Entre as atividades teremos o IV Concurso de Vinhos Sud de France/ABS Rio, com os vinhos sendo selecionados dia 26 de setembro, pela própria ABS. No dia 01 de outubro, das 17 às 19h30, o II Salão de Vinhos Sud de France, para profissionais, no Hotel Othon, na Av. Atlântica. Será servido um bufê de queijos e frios, o que permitirá uma excelente harmonização com os vinhos apresentados. Faremos a entrega dos prêmios aos vinhos vencedores, distribuídos em três medalhas, prata, ouro e grande medalha de ouro. Entrada franca e exclusiva para profissionais: gerentes de Alimentos e Bebidas, restaurateurs, chefs, sommeliers, lojistas e compradores do segmento. Como parte do Festival e um de seus pontos altos, no dia 04 de outubro será realizado, na ABS Flamengo, o III Concurso Sommelier Expert Sud de France, sendo a prova escrita às 10 horas e às 15h, a prova prática. Poderão concorrer os sommeliers associados da ABS, que efetivamente trabalham em restaurantes ou entidades diretamente vinculadas ao vinho. No dia 03 de outubro, curso preparatório, na ABS Flamengo, às 15h30, a ser ministrado por Rogério Rebouças, destinado aos profissionais do setor. O concurso tem como prêmio uma viagem ao Sul da França com tudo pago. O concurso é realizado em diferentes países e os sommeliers vencedores visitarão a França entre o final de março e início de abril de 2014, onde receberão uma formação técnica com visitas a grandes vinícolas do Languedoc-Roussillon e descobrirão os encantos desta região rica em história e vinhos. Inscreva seus sommeliers junto à ABS Rio.

## ACONTECEU

**Importadora Pasta Itália – Passeio pelo Vêneto** - a Importadora Pasta Itália trouxe para a ABS Flamengo um passeio pelo Vêneto, através de seus vinhos e alguns alimentos. A apresentação esteve por conta de Fabio Xavier (tels.: 7873-4907/9908-0845), sommelier representante da importadora no Rio de Janeiro. Vinhos degustados: Belcanto Cuvée Rosé Brut, de Belussi; Pinot Grigio delle Venezie IGT 2011, de Lenotti; Valpolicella DOC Classico Superiore 2011, de Lenotti; Massimo Rosso IGT 2008, de Lenotti e Amarone della Valpolicella Classico Superiore DOC 2008, de Lenotti. Alimentos: Azeite Campo Dorato e Queijo Grana Padano.

**Vinhos da Santa Augusta** - a Vini Brasilis (Rômulo – tel.: 9515-1074) propiciou uma degustação dos vinhos de boutique e altitude da Vinícola Santa Augusta. A apresentação esteve a cargo do enólogo Jefferson Sancineto, pai do primeiro Biodinâmico e Passito brasileiros. Vinhos degustados: Espumante Brut 2012, Espumante Brut Rosé 2012; Chardonnay 2012; Moscato Giallo 2012; Sarau Cabernet Sauvignon / Merlot 2010; Imortali 2012 e Espumante Moscatel 2012.

**Descobertas de Portugal Importadora Cia. Reserva do Cais** - (Enéas – tel.: 9492-0401) - baseada no sucesso da primeira degustação, a importadora continuou seu tema "Descoberta de Portugal", com uma degustação de rótulos exclusivos das Terras Lusitanas. A apresentação foi conduzida pelo Sommelier Almir Júnior. Vinhos degustados: Herdade do Cebolal Branco 2010, Dona Berta Vinha Centenária Reserva Branco 2009, Vinhos da Moagem Tinto 2009, Quinta de Mosteirô Reserva Tinto 2000, Dona Berta Reserva Especial Tinto 2008, Dona Berta Tinto Cão Reserva 2008 e Quinta de Mosteirô Grande Escolha Tinto 2000

*(continua na página 4)*

## ZONA SUL



Agora ficou fácil ter uma adega em casa.  
[www.zonasulvinhos.com.br](http://www.zonasulvinhos.com.br)  
Conheça e adquira os melhores rótulos.

**Zona Sul**  
Cariocas de Coração



O Zona Sul Vinhos é o nosso novo espaço repleto de dicas e opções de rótulos selecionados pelo nosso consultor Cêlio Alzer. Enriqueça sua adega e faça uma verdadeira viagem pelo mundo dos vinhos.



Frete grátis para entregas no Rio de Janeiro e Niterói. Parcelamento em 3x sem juros para compras a partir de R\$ 300,00 nos cartões Amex.

# ACONTECEU

**KMM – Vinhos da África do Sul** – a KMM Management (Robert – tel.: 9672-3280) propiciou uma visita à África do Sul, com vinhos das vinícolas Namaqua e Mont du Toit. Essa última foi visitada pelo grupo da ABS à África do Sul, com uma recepção invejável. A apresentação foi realizada por Alba Botha, representante das duas vinícolas. Foram degustados os vinhos: Namaqua Sauvignon Blanc 2011, Namaqua Pinotage 2010, Namaqua Shiraz 2008, BlouVlei 2008 (Mont du Toit), Les Coteaux Selection 2006 (Mont du Toit) e Les Coteaux Cabernet Sauvignon 2010 (Mont du Toit).

**World Wine Importadora** - (Sergio – tel.: 9317-0083) apresentou vinhos da Arnaldo Caprai, vinícola localizada na Úmbria, Itália, e mundialmente conhecida como líder na produção de Sagrantino di Montefalco. Muitos dos vinhos de Arnaldo Caprai têm sido muito elogiados por Hugh Johnson e obtido pontuações acima de 90 por Robert Parker. A degustação foi dirigida por Carlo Cappuccio, Diretor de Exportação da Arnaldo Caprai. Vinhos degustados: Sagrantino di Montefalco "Collepiano" DOCG, Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2004 DOCG e Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2007 DOCG.

**Importadora Inovini - González Byass** – com apresentação de Antonio González Palacios, a Inovini (Josy – tel.: 11 9 9220-4299) trouxe para a ABS Flamengo uma degustação dos vinhos da bodega González Byass, centenária produtora da famosa marca de Jerez Tio Pepe. Além de Jerez, também possui vinícolas na Rioja (Beronia), Catalunha (Vilarnau), Toledo (Finca Constanca) e Somontano (Viñas del Vero). Vinhos degustados: Jerez Tio Pepe, Cava Vilarnau Rosé, Altozano Verdejo-Sauvignon Blanc 2011, Finca Constanca 2010, Beronia Crianza 2009, Beronia Reserva 2008 e Solera 1847.

**Importadora Pasta Itália - Vinhos Gregos Costa Lazaride** - a Importadora Pasta Itália (tel.: 2548-7057) trouxe para a ABS Flamengo os vinhos da Domaine Costa Lazaride, que cultiva videiras e produz pequenas quantidades de vinho, desde a década de 1960, no norte da Grécia. A apresentação esteve a cargo do enólogo George Koloventzos, formado no Instituto de Enologia e na filial grega do Wine and Spirit Education Trust of London. Foram degustados os seguintes vinhos e azeites: Amethystos White Sauvignon Blanc, Semillon e Asyrtikos 2011, Château Julia Chardonnay 2011, Amethystos Sauvignon Blanc 2011, Châteaue Julia Merlot 2009, Amethystos Red Cabernet Sauvignon, Merlot e Agiorgitiko 2009, Oenotria Land Cabernet Sauvignon e Agiorgitiko 2007 e Azeite Golden Bless (Azeitonas: Manaki, Koroneiki e Athenolia) acidez 0,3%.

**Philippe Mevel** – A Chandon do Brasil (Helene – tef.: 8202-0909), propiciou uma palestra na ABS Flamengo intitulada "A importância do vinho-base na elaboração de espumante de qualidade". A apresentação esteve por conta de Philippe Mevel, enólogo e diretor da Chandon do Brasil. Foram degustados: quatro vinhos base (um Chardonnay, um Pinot Noir, Riesling Itálico e um vinho-base "reserva" e os espumantes por ele produzidos. Como sempre, uma verdadeira aula do Philippe Mevel.

## 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**

### **A UVA MERLOT E SEUS SABORES**

Dia 22 de agosto – 5ª feira

### **OS TOP NACIONAIS**

Dia 05 de setembro – 5ª feira

### **CURSO VINHOS DE BORDEAUX**

Dias 17 e 24 de setembro – 3ª feiras

### **AZEITE, O ALIMENTO DA VIDA**

Dia 19 de setembro – 5ª feira

### **ONDE ESTÁ O GRAND CRU?**

Dia 26 de setembro – 5ª feira

### **CURSO INTENSIVO**

Início: dia 30 de setembro – 2ª feira

## **SEDE BARRA**

### **CURSO PARA PROFISSIONAIS – CICLO II**

Início: dia 02 de setembro – 2ª feira

### **CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO I**

Início: dia 03 de setembro – 3ª feira

### **AZEITE, O ALIMENTO DA VIDA**

Dia 16 de setembro – 2ª feira

### **O TRIPÉ DA QUALIDADE DA ESPANHA**

Dia 25 de setembro – 4ª 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)