



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Setembro 2013 Tiragem deste número: 2.500 exemplares ANO XXII - Nº 265

Curso de Vinhos da Borgonha

A Borgonha é uma das mais instigantes regiões vinícolas do mundo, com seus vinhos de rara elegância e personalidade. Seus vinhedos também apresentam um charme único, onde o terroir francês atinge sua máxima expressão. Venha conhecer em detalhes esta região, num curso de dois encontros, elaborado por **Ricardo Farias**, abrangendo desde Chablis até o Beaujolais. Eis os vinhos:

1ª Aula - dia 22.10

1er Cru Montmains/Chablis 2010 - Gérard Tremblay
Givry 1er Cru Clos des Grandes Vignes 2008 - Laurent Parize
Pouilly-Fuissé Domaine Eloy 2009 - Domaine Eloy
Moulin à Vent La Roche 2009 - Louis Jadot

2ª Aula - dia 29.10

Chassagne-Montrachet Les Caillerets 2006 - Domaine Jean Marc Morey
Gevrey-Chambertin 2008 - Domaine Bruno Clair
Puligny-Montrachet 2007 - Joseph Drouhin
Morey-Saint Denis En la Rue de Vergy 2006 - Domaine Bruno Clair

Para o final um Chalonaise Pinot Noir 2011, Michel Juillot. Os encontros serão realizados nos dias 22 e 29 de outubro, terças feiras, às 19h30, na ABS Flamengo. O preço: R\$ 316,00 (3x - uma à vista + 2 no cartão).

O Fantástico Alentejo

O Alentejo é uma das regiões vinícolas portuguesas que vem experimentando grande e contínuo desenvolvimento, elaborando vinhos brancos, tintos, rosados e espumantes de grande qualidade, com ótima aceitação no Brasil, especialmente em nossa cidade. Tal resultado deve-se ao seu solo e clima, altamente adequados ao cultivo da vinha, à excepcional qualidade de suas castas - a Aragonez, a Trincadeira, a Alicante Bouschet, a Alfrocheiro e, recentemente, a Touriga Nacional, entre as tintas, e a Antão Vaz, a Arinto e a Fernão Pires, entre as brancas, bem como à capacidade e engenhosidade de seus vinhateiros. No dia 10 de outubro, quinta-feira, às 19h30, **Geraldo Alão de Queiroz** dirigirá essa interessante degustação na ABS-Flamengo, quando serão servidos os seguintes vinhos:

Pêra Manca Branco 2009 - Fundação Eugênio de Almeida - Évora
Cortes de Cima Petit Verdot Tinto 2009 - Cortes de Cima - Vidigueira
Escultor Tinto 2008 - Sociedade Agrícola da Sossega, Lda. - Arraiolos
Blog Alicante Bouschet/Syrah 2009 - Tiago Cabaço - Estremoz
Mouchão Tonal 3-4 Tinto 2005 - Herdade do Mouchão - Portalegre

Ao final, será servido o vinho Pequeno Pintor Tinto 2010 - Sociedade Agrícola da Sossega, Lda. - Arraiolos. Alguns dos vinhos selecionados serão degustados acompanhados por petiscos. Preço: R\$ 218,00 (2x no cartão). Não percam!

Chenin Blanc e Riesling: dos secos aos doces

Chenin Blanc e Riesling são duas castas originárias de dois grandes rios europeus: o Loire e o Reno. Elas desaguam num ponto comum: a acidez. Ela é suficientemente alta para permitir o equilíbrio da acidez de seus vinhos com diversos níveis de açúcar residual. Vamos comparar vinhos espumantes, secos, meios secos e doces destas duas fabulosas castas. Veja os vinhos:

Espumantes

Riesling Sekt Trocken 08 - Rheingau-Franz Künstler RP91
Vouvray Méthode Traditionnelle Brut 07 - Clos Naudin

Secos

Savennières Clos du Papillon 04 - Domaine Baumard
Riesling "Grosses Gewächs" Dalsheimer Hubacher Trocken 09 - RP94
Rheinhessen-Keller

Meios Secos:

Vouvray Demi-Sec 07 - Clos Naudin - RP92
Riesling Spätlese Forster Jesuitengarten 09 - Pfalz-Reichsrat von Buhl RP91

Doces:

Vouvray Moelleux Reserve 09 - Clos Naudin - RP97
Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke 07 - Grans Fassian - WS 94

Para o final, Remhoogte Chenin Blanc - Rolland Collection - África do Sul. Apresentação de **Francisco Brossard**. Dia 01 de outubro, terça-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 211,00 (2x no cartão).

Vinhos da Áustria

Os vinhos da Áustria têm uma longa história. A vitis vinifera já era plantada na região desde a época da era Celta, anterior à ocupação romana. A Áustria é grande produtora de vinhos, mas a maior parte acaba sendo consumida localmente. As castas brancas originam a maioria dos vinhos, mas são produzidos grandes vinhos de sobremesa e alguns tintos. A principal casta do país é a Grüner Veltliner e são elaborados, ainda, vinhos secos e ricos em aroma com a Riesling. Outras castas importantes são a Pinot Blanc (Weissburgunder), Welschriesling (Riesling Itálico), Morillon (Chardonnay), Muskateller, Traminer, Pinot Gris (Rülander) e Sauvignon Blanc. Entre as tintas destacam-se Blaufränkisch, Sankt Laurent e Zweigelt. O país apresenta quatro regiões vinícolas principais. Nesta degustação será feito um painel de vinhos representativos do país, assim como uma apresentação das diferentes regiões vinícolas. Os vinhos a serem degustados:

Wenzel Vogelsang 2009
Sattlerhof Von Sand 2009
Nikolaihof Hefeabzug 2011
Wieninger Viena Hills 2011
Johanneshöhe Prieler 2008
Eiswein Branco Sonnenmuld 2005

Para o final o espumante Rosé Sekt Juris - Burgenland - Saikt Laurent. Apresentação de **Ligia Peçanha**. Dia 29 de outubro, terça-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 182,00.

Curso Aprofundado de Degustação Barra

Para os associados da ABS Rio, que já são experientes no exercício da degustação de vinhos, o **Professor Euclides Penedo Borges** preparou um curso de aperfeiçoamento aprofundado em 3 aulas, agora já na sua terceira edição. O roteiro, a teoria e a prática baseiam-se na obra "L'École de la Degustacion" de Pierre Casamayor, enólogo e palestrante da Universidade de Toulouse, na França. Excelente oportunidade para aprofundar seus conhecimentos e abordar o tema de forma inovadora. Os vinhos:

Primeira aula - 21.10

Te Muna Road Sauvignon Blanc 2010
Mer Soleil Chardonnay 2009
Sauternes Premier Cru Château Coutet 2004

Segunda aula - 28.10

Dolcetto d'Alba 2007
MCRae Wood Shiraz 2005
Porto Vintage Niepoort 2003

Terceira aula - 04.11

Gewürztraminer Brand de Turckheim Grand Cru 2004
Château Vannières Bandol Rosé 2011
CVNE Imperial Reserva 2005
CVNE Imperial Gran Reserva 1999

Dias 21 e 28 de outubro e 04 de novembro, segundas feiras, na ABS Barra, às 19h30. Preço: R\$ 232,00 (em 2x no cartão).

Almoço Final de ano em Buzios

Este ano temos novidades. Veja detalhes na página 3.

Viagem à Serra Gaúcha

Uma das mais aguardadas viagens à Serra Gaúcha vai acontecer entre os dias 07 e 10 de novembro. Veja na página 3 os detalhes desta viagem.

XVIII Encontro de Caxambu

No encarte você encontrará os detalhes da viagem da ABS Rio a Caxambu. De 25 a 27 de outubro. Se está em dúvida, pergunte a quem já foi!

Curso Vinhos da Califórnia

Dias 08 e 15 de outubro, terças feiras, **Euclides Penedo Borges** apresentará um curso sobre Vinhos da Califórnia. Veja detalhes na página 2.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

212 – A magia do Beaujolais está de volta



Uma das maneiras que os franceses usam para indicar a região em torno de uma cidade é acrescentar o sufixo "ais" (leia-se "- é - ") ao nome da cidade. Assim, em torno de Mâcon está o Mâconnais, em torno de Lyon, o Lyonnais, etc. Da mesma forma, em torno da aldeia de Beaujeu, no sul da Borgonha, encontra-se o Beaujolais (lê-se "bojolé"). Para nós é um excesso de letras para uma palavrinha de 3 sílabas; daí a pronúncia equivocada, até mesmo cômica, que ouvimos por aqui de vez em quando.

Nessa região elaborava-se na primeira metade do Século XX um "vinho do ano" para festejar a colheita. Em 1937 a autoridade local definiu que esse tinto simples só poderia ser vendido depois de 15 de dezembro. No pós guerra a data foi antecipada para 15 de novembro. Foi uma maneira inteligente de vender vinhos populares a bom preço e antecipar recursos para a caixa dos vinicultores. Verificou-se adicionalmente uma oportunidade de mercado para tais vinhos com a criação do Dia do Beaujolais Nouveau acompanhada de forte divulgação com o slogan "Le Beaujolais nouveau est arrivé!" (agora mudado para "It's Beaujolais Nouveau Time!"). Foi um incrível sucesso mas que perdeu fôlego nos últimos anos. Os vinhos da região são feitos com a uva Gamay. Na elaboração utiliza-se a técnica da maceração carbônica que lhes confere o frutado a

a morango, banana e figo e poucos taninos, fáceis de beber, refrescados, acompanhando embutidos. A ideia agora é trazer de volta para nós a magia do Beaujolais nas suas três versões, Nouveau, Villages, Cru.

Entidades e produtores da região estão investindo pesado nesse sentido, por exemplo, com a realização renovada da Festa do Beaujolais Nouveau, que vai acontecer em Novembro próximo aqui no Rio. Que delícia!

NOSSO CORPO DOCENTE



FERNANDO WERNECK MIRANDA

Formado em engenharia em 1973 trabalhou na profissão por mais de 30 anos. Sempre foi amante de vinhos e começou a estudar seriamente o assunto há mais de 40 anos. Em 1986 foi nomeado professor da ABS, por Danio Braga, desde lá leciona na entidade, onde já foi seu presidente no biênio 95/96. Especialista em Vinho do Porto em 2001, pela Universidade Católica Portuguesa. Professor universitário em gastronomia entre 2001 a 2009, é também autor de dois livros sobre vinhos e presta consultoria para restaurantes, hotéis, empórios e importadoras. Ministra cursos e palestras e sempre participa como jurado em concursos nacionais e internacionais de sommeliers profissionais. Atualmente também comercializa um estojo de aromas para treinamento olfativo, desenvolvido em parceria com Altanir Jaime Gava.



JOSEPH RYTHYR MORGAN JUNIOR

Formado em engenharia eletrônica e sócio de empresa na área de tecnologia da informação. Membro da ABS-Rio desde 2003, conduz grupos e é diretor de grupos de degustação da ABS Rio. Possui diploma de Maître de Chais pela escola técnica CFPPA des Pays d'Aude - Narbonne (França) e é credenciado como Bordeaux Wine Educator pelo CIVB (Conselho Interprofissional de Vinhos de Bordeaux). Mantém o blog "O Bico Fino", com o objetivo de divulgar e compartilhar suas experiências de degustação.

CURSOS VINHOS DA CALIFÓRNIA

A Califórnia é o centro da viticultura dos Estados Unidos. Basta lembrar que 9 de cada 10 garrafas de vinho americano saem daquele Estado. Desde Mendocino no norte, passando por Sonoma e Monterey, até San Diego no sul, encontram-se vinhas e vinícolas sem parar. E basta cruzar a ponte Golden Gate vindo de San Francisco, para chegar ao Napa Valley, a "Bordeaux da Califórnia". Descoberta no Julgamento de Paris de 1975, a Califórnia inseriu-se no mundo vinho entre os mais importantes países produtores. Para mostrar tudo isso, o professor **Euclides Penedo Borges** apresenta-nos nova edição de seu esmerado curso sobre vinhas e vinhos da Califórnia. Os vinhos:

1o. Encontro – 08.10

Caymus Conundrum 2010 - Caymus Vineyards

Estates Seven Oaks Cab. Sauvignon 2010 - J. Lohr

Paul Dolan Zinfandel 2010 - Mendocino Wine

Paul Hobbs Pinot Noir Russian River 2010 - Paul Hobbs

2o. Encontro – 15.10

Hess Sauvignon Blanc Allomi 2009 - Hess Collection

Trefethen Estate Merlot 2009 - Trefethen

Hess Collection Cab. Sauvignon Mount Veeder - 2006/2008 - Hess Collection

Dominus Napanook 2008 – Dominus

Para o final, Painter Bridge Zinfandel 2011 – J. Lohr. Dias 08 e 15 de outubro, terças feiras, às 19h30, ABS Flamengo. Preço: R\$ 366,00 (3x – uma à vista e duas no cartão).

ALMOÇO FINAL DE ANO EM BÚZIOS

Este ano Danio apresenta uma novidade - sairemos no sábado, 07 de dezembro, e voltaremos no domingo. A programação inclui passeio de barco pelas ilhas de Búzios, jantar no Sollar, pernoite no hotel Atlântico (ou similar) retorno no domingo após o almoço (livre). Os interessados devem fazer sua reserva nas Secretarias da ABS Rio. Logo que tivermos os preços deste fantástico programa, enviaremos por e-mail. Mas fiquem atentos e façam suas reservas, pois o número de participantes é limitado.

VIAGEM À SERRA GAÚCHA COM A FESTA NOITE DE GALA

O grupo sairá na 5ª feira, dia 07.11 e, neste mesmo dia, já estará em Bento Gonçalves, no Hotel Dall'Onder. À noite teremos o jantar de confraternização. No dia seguinte inicia-se a programação de visitas às vinícolas. Em todas as visitas teremos uma apresentação técnica, uma degustação e uma refeição típica. Eis a programação:

07.11 – (quinta-feira) – saída Rio/Porto Alegre e chegada a Bento Gonçalves com jantar de boas vindas.

08.11 – (sexta-feira) - 10h – Vinícola Salton c/ degustação e almoço - 15h – Tanoaria Mezzacasa - 21h – Festa Noite de Gala (no próprio hotel) com o convite incluso no preço.

09.11 – (sábado) - 10h – Vinícola Chandon com degustação e almoço - 17h – Vinícola Lídio Carraro com degustação e jantar na Osteria Della Colombina

10.11 – (domingo) - 10h – Vinícola Miolo com degustação e almoço no Restaurante Canta Maria - 15h – retorno a Porto Alegre/Rio

Faça logo sua reserva, pois o limite de participantes é de 20 passageiros. Inscrições e informações mais detalhadas: AL Turismo – tel: 2240-9413

ZONA SUL



Agora ficou fácil ter uma adega em casa.
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

Cantina Rizzi – a Cantina Rizzi (contato: Neiva – tel. 9771-0082), localizada em Treviso, no Piemonte, proporcionou uma degustação na ABS Barra, dirigida pelo seu proprietário e enólogo Enrico Dellapiana. Foram degustados os vinhos: Langhe Chardonnay 2011, Barbera d'Alba 2010, Barbaresco Rizzi 2008, Barbaresco Pajore 2008, Barbaresco Boito 2008 e Moscato d'Asti 2012.

Miolo - Terroirs do Brasil – A Miolo Wine Group (Arley – tel. 8269-0070) apresentou na ABS Flamengo uma interessante degustação, apresentando vinhos por ela produzidos nos diversos terroirs brasileiros. A apresentação esteve a cargo do enólogo Miguel Almeida e foram degustados os vinhos Bueno Cuvee Prestige, Bellavista Sauvignon Blanc, Quinta do Seival Alvarinho, RAR Collezione Pinot Noir, Testardi Shiraz, Merlot Terroir e Vinhas Velhas Tannat

Winebrands - Uma outra Itália. Tintos menos conhecidos - a Winebrands (Juarez – tel. 8877-1659) proporcionou uma viagem pela Itália através de sua história e seus vinhos. Foram apresentados alguns dos grandes vinhos italianos do portfólio da empresa, de diferentes regiões, produzidos com uvas autóctones e estrangeiras, que expressam o potencial e personalidade dos distintos terroirs italianos. Foi um passeio pela Itália de norte a sul, passando pelo Piemonte, Vêneto, Friuli, Toscana chegando até a Puglia, no "salto da bota". A apresentação esteve por conta de Mariana Morgado - Sommelière oficial da Winebrands. Os vinhos degustados: Cabernet Franc Russiz Superiore, Sant'Emiliano Marchesi Incisa, Vino Nobile La Braccasca, Torcicoda Primitivo, Capitel San Rocco e Pinot Nero Castello della Sala.

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

ONDE ESTÁ O GRAND CRU? - Nova Data

Dia 15 de outubro – (3ª feira)

CURSO INTENSIVO (Básico + Degustação)

De 30 de setembro a 11 de outubro

RIESLING E CHENIN BLANC - DOS SECOS AOS DOCES

Dia 01 de outubro (3ª feira)

CURSO VINHOS DA CALIFÓRNIA

Dias 08 e 15 de outubro (3ªs feiras)

O FANTÁSTICO ALENTEJO

Dia 10 de outubro (5ª feira)

CURSO BÁSICO

Início: 14 (2ªs feiras) ou 16 (4ªs feiras) ou 24 (5ªs feiras) de outubro

CURSO DEGUSTAÇÃO

Início: dias 14 (2ªs feiras) ou 16 (4ªs feiras) de outubro

CURSO VINHOS DA BORGONHA

Dias 22 e 29 de outubro (3ªs feiras)

VINHOS DA ÁUSTRIA

Dia 29 de outubro (3ª feira)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

Início: dia 15 de outubro (3ªs feiras)

CURSO DEGUSTAÇÃO

Início: dia 17 de outubro (5ªs feiras)

CURSO APROFUNDADO DE DEGUSTAÇÃO

Dias 21 e 28 de outubro e 04 de novembro (2ªs feiras)

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