



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Outubro 2013 · Tiragem deste número: 2.400 exemplares · ANO XXII - Nº 266

Castas Exóticas com Qualidade (Flamengo e Barra)

Vinhos de Bordeaux, Borgonha, Piemonte ou Toscana são conhecidos de todos, mas o mundo dos vinhos não se resume a estas regiões mais famosas e difundidas. Pelo quarto ano consecutivo, **Roberto Rodrigues** preparou uma nova seleção de vinhos produzidos a partir de "Castas Exóticas" sempre tendo em vista a qualidade do vinho. Dois vinhos brancos, um espanhol com a casta Godello e outro húngaro com a Furmint vinificada em seco. De Portugal uma raridade com a Tinta Grossa. Um vinho da ilha de Mallorca com a casta Callet-Fogoneu chamado "12" Volts. Da bela Croácia teremos um vinho da casta Plavac Mali que é um verdadeiro Grand Cru. Finalmente um Jerez Amontillado para terminar. Vejam a seleção completa:

- *Gava do Xil Valdeorras Godello 2010, de Telmo Rodriguez (Espanha), com a casta Godello;*
- *Tokaji Hétszölő Furmint Dry 2009, de Tokaji Hétszölő (Hungria), com a famosa casta Furmint fermentada em seco;*
- *Selectio Grossa 2009, de Paulo Laureano (Alentejo - Portugal), único exemplar da casta Tinta Grossa;*
- *"12" Volts 2009, de 4 Kilos (Mallorca - Espanha), com predominância da casta Callet-Fogoneu;*
- *Plavac Mali 2007, de Korta Katarina (Croácia), excelente vinho da casta Plavac Mali.*

Para o final o Jerez Amontillado Superior Very Dry 12 Años, de El Maestro Sierra (Espanha), um Jerez da casta Palomino que agrada a todos, mais os tradicionais queijos e frios. Esta degustação será no dia 12 de novembro (terça-feira) no Flamengo e dia 13 de novembro (quarta-feira) na Barra, sempre às 19h30. O preço: R\$ 192,00. Faça sua inscrição, pois são apenas 14 lugares.

Vinhos de Appassimento: Uma tradição da Itália

O processo de secar parcialmente as uvas antes da elaboração do vinho, denominado appassimento, é utilizado em algumas regiões da Itália desde o período romano. No Veneto, deu origem a belos vinhos como o Recioto e o Amarone della Valpolicella. Na Sicília e na Ilha de Pantelleria, originou excelentes vinhos doces de sobremesa, com a denominação de Passito, muito apreciados em nosso país. Na Toscana, o uso do appassimento permitiu a elaboração do famoso Vin Santo. Esse interessante tema será apresentado por **Geraldo Alão de Queiroz** no dia 21 de novembro, quinta-feira, na ABS Flamengo, às 19h30, quando serão degustados os seguintes vinhos:

- *Recioto di Soave Le Colombare 2006 - Pieropan;*
- *Recioto della Valpolicella 2005 - Tommaso Bussola;*
- *Amarone Classico Cà del Pipa Cinque Stelle 2005 - Michele Castellani, WS=96;*
- *Bukkuram Passito de Pantelleria 2006 - De Bartoli;*
- *Vin Santo del Chianti Classico 2005 - Rocca delle Macie.*

Para o final, Valpolicella Classico Campo del Biotto 2010 - Michele Castellani. Preço: R\$ 197,00. Não percam.

Curso Aprofundado de Degustação

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 Degustation" 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. Dias 12, 19 e 26 de novembro (3^{as} feiras). Os vinhos:

Primeira aula - 12.11

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

Segunda aula - 19.11

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

Terceira aula - 26.11

Gewürztraminer Brand de Turckheim Grand Cru 2004
Château Vannieres Bandol Rosé 2011
CVNE Imperial Reserva 2005

Na ABS Flamengo, às 19h30. Preço: R\$ 232,00 (em 2x no cartão).

Curso de especialização em vinhos e produtos portugueses

O renomado sommelier português **José Santanita**, representante no Brasil da Wine Senses, apresentará importante curso sobre diferentes produtos de várias regiões de Portugal, conforme o seguinte programa:

- Regiões de Portugal diferentes terroirs
- Nova legislação em Portugal
- As castas mais importantes dos vinhos portugueses
- Como escolher os vinhos portugueses para os diferentes momentos
- Vinhos portugueses e a gastronomia internacional
- Técnicas de serviço de vinhos
- Influência da temperatura e tipo de taça
- Como consultar um rótulo de vinho português
- Gestão da adega
- Azeites e queijos portugueses

Ao final do curso os alunos estarão aptos a conhecer as diferenças dos solos, climas e influência das castas em cada uma das regiões vinícolas portuguesas, as temperaturas de serviço, a gastronomia e noções de outros produtos portugueses, como azeite, queijos, águas e destilados. Todos os alunos receberão um KIT de Prova Wine Senses, composto de maleta com 3 taças ISO, abridor, Para Pingos e documentação de estudo em pen drive e, aos que tiverem a presença mínima, diplomas da ABS e de Master em Vinhos de Portugal fornecido pela Wine Senses.

O curso está aberto aos sócios da ABS Rio, amadores e profissionais, e será realizado nos dias 05 e 07 de novembro, 03, 10, 12 e 17 de dezembro, sempre às 19h30. Preço: R\$860,00, podendo ser pago em 3x, sendo uma à vista e duas no cartão. Vagas limitadas.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

213 – As mudanças que o vinho sofre na garrafa



Uma das coisas mais extraordinárias do mundo dos vinhos é o envelhecimento, com melhoria, de um vinho tinto de guarda, na garrafa arrolhada, desde que as condições de conservação sejam adequadas.

Que mudanças ele sofrerá ao longo do tempo? Como evoluirá do ponto de vista dos nossos sentidos?

No que diz respeito ao aspecto, a cor vai diminuindo de intensidade, do escuro para o claro, e de matiz, do rubi para o granada e para o vermelho-tijolo, muitas vezes com reflexos alaranjados. Isso se dá pelo gradual depósito de matéria corante e pela evolução dos taninos.

Já os aromas se desenvolvem extraordinariamente da fragrância das flores, frutas e vegetais frescos para o etéreo das frutas secas, do couro e do caramelo até alcançar um buquê complexo e equilibrado.

Quanto ao gosto, os tintos tendem a suavizar-se com o tempo por acomodação dos taninos (polimerização), por substituição de ácidos agressivos por outros mais palatáveis e pelo surgimento das substâncias que formam o buquê.

Se você tiver a oportunidade de comparar um vinho de guarda de safra bem recente com outro de mesmo rótulo, porém de safra antiga, há de se extasiar com o conjunto harmônico de aspecto, buquê, gosto e textura aveludada do exemplar envelhecido.

NOSSO CORPO DOCENTE



FÁTIMA ALVES DE CARVALHO

Trabalha no Banco Central e começou a se interessar por vinhos em 1993, graças a uma colega de trabalho que falou sobre o curso da ABS. Participou do curso e foi uma paixão imediata. Não parou mais. Fez diversos cursos na Associação e participou de grupos de degustação com diversos monitores. Em 2008 começou a monitorar seu primeiro grupo. Também em 2008 teve oportunidade de juntar duas paixões, viagem e vinho: fez curso de enologia na região do Languedoc, na França. Tem como sonho de aposentadoria poder repetir essa experiência em outras regiões vinícolas do mundo. Atualmente monitora dois grupos de degustação.



RICARDO FARIAS

Economista e administrador, aposentado do BNDES onde trabalhou por 25 anos. Associado desde 1989. Logo se identificou com o mundo do vinho e começou a participar da administração da ABS em 1990. No momento exerce pela quinta vez a presidência da Associação. Como vice-presidente da ABS Brasil tem representado o país em diversos eventos internacionais. Participou de praticamente todas as viagens didáticas da ABS às principais regiões vinícolas do mundo, o que lhe proporcionou um excelente conhecimento sobre as mais diversas zonas produtoras. Professor dos cursos regulares e suplementares da ABS, do Wine Business na FGV, da Pós Graduação em Vinhos da

Universidade Candido Mendes e outros cursos, não só no Rio, mas também em diversos estados brasileiros. Monitora dois grupos de degustação e é um dos responsáveis pela parte didática do Curso para Profissionais. Organizador e coordenador de concursos regionais e nacionais. Membro permanente do corpo de jurados que seleciona os Top Ten da Expovinis.

ZONA SUL



APRESENTAMOS OS VINHOS ITALIANOS POR CELIO ALZER.

Para o público brasileiro e até mesmo para o consumidor italiano. A Campania está entre as regiões vinícolas menos conhecidas do país. Talvez porque suas atrações turísticas – a bela costa amalfitana e a alegre cidade de Nápoles – monopolizem todas as atenções. Mas viajando cerca de uma hora para o interior, a vinha começa a dominar a paisagem, revelando variedades encantadoras como as brancas Fiano e Falanghina, e as tintas Aglianico e Piedirosso. Vale a pena conhecer esses vinhos de muita personalidade.

Associados ABS terão 15% de desconto na linha de vinhos OCONE comprando através do site www.zonasulvinhos.com.br durante o mês de Outubro de 2013.



Zona Sul
Vinhos



VIAGEM À CROÁCIA, ESLOVÊNIA E FRIULI - elaborado por *Euclides Penedo Borges*



Um grupo de 24 associados participou desta inédita viagem didática.

PARTE VINÍCOLA

1 – Em Zagorje (próximo de Zagreb). **Vinícola Bolfan**. Sede em um “cottage” no topo da colina. Cultivo biodinâmico. Espumante método champenoise. Maioria de vinhos brancos. Sauvignon, Riesling, Pinot Gris. Tintos Pinot Noir. Apresentação: Enólogo Luka Koschak. Serviço de frios.

2 – Em Konavle (próximo a Dubrovnik): vinícola **Cvirk** (localidade de Komaji) – apresentação do proprietário Andro Cvirk. Brancos de Malvasia Dubrovacka (isto é, de Dubrovnik) e Marastina. Tintos de Plavac Mali, Cabernet Sauvignon e Merlot. Serviço de frios. Seguiu-se almoço no restaurante do moinho (roda d’água), ao ar livre.

3 – Em Terstenik, península de Peljesac (Dalmácia Sul): vinícola Grgich, estabelecida

em 1996 por Mike Grgich (enólogo croata estabelecido na Califórnia). Apresentação de Drasena Vuckovic. Brancos Posip. Tintos Plavac Mali.

4 – em Orebich, Dalmácia Sul, vinícola **Korta Katarina**, pertencente ao casal americano Lee e Penny Anderson. Belo almoço no restaurante do hotel/vinícola com 4 pratos e 4 vinhos. Apresentado pelo gerente local. Principais uvas: branca Posip e tinta Plavac Mali. Representada no Brasil pela Decanter.

5 – **Vina Tomic**, em Jelsa, ilha de Hvar, Dalmácia. Foto do proprietário como Baco em uma tina de mosto. Ele apareceu pessoalmente depois da apresentação. Plavac Mali, Bogdanusa, Sv. Klement branco e tinto e Prosec (vinho doce). Com frios.

6 – Passando para a Ístria, em Momian: **Kabola Vina**. Linda propriedade no cimo de uma colina. Fomos recebidos com uma mesa de frios ao ar livre pela jovem enóloga local. Uva branca Malvasia Istriana.

7 – Em Koncici, Ístria Central, vinícola **Matosevic**. Predomínio de Malvasia Istriana. Vinhos Grimalda (corte Malvasia, Chardonnay, Sauvignon Blanc); Alba Antiqua (100% Malvasia); Alba Robinia (100% Malvasia). Apresentação por Ivica Matosevic.

8 – Voltando a Momian, Ístria Central: vinícola **Koslovic**, com uma fachada modernista, trançada. Recepção com frios na entrada (o Sol quase tocou o Amílcar que estava sem boné). Brancos e tintos locais.

9 – passando para a Eslovênia: a vinícola de **Mariam Simcic** (90.000 garrafas/ano), em Goriska Brda (difícil de achar e impossível de pronunciar). Apresentação da Sra. Simcic (“Il mio marito”). Excelente refeição com mesa posta para 26 pessoas. Brancos Rebula, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc; tintos Pinot Noir, Merlot e também cortes. Linha mais prestigiada: Opoka (Rebula, Chardonnay,, Sauvignon Blanc, Merlot)..

10 – agora na Itália, nas proximidades de Udine, Friuli: **Cooperativa de Cormòns** (Vigna del Mondo).

11 – também no Friuli: **Livio Felluga**, em Rosazzo. Sensacional recepção ao ar livre com presuntos regionais e queijos seguida de almoço com mesa posta no restaurante da vinícola. Terre Alte Pinot Grigio. Tb. Sauvignon Blanc, Picolit e tinto Sossó, corte Merlot/Refosco.

12 – fechando o circuito na Eslovênia: vinícola **Dveri Pax**, em Jarenina, perto da cidade de Maribor (influência austríaca). Excelente almoço de despedida no refeitório do monastério. Brancos Renski Rizling (Riesling); Sauvignon Blanc; Sipon (Furmint) – Tinto Pinot Noir.

PARTE TURÍSTICA

Em Zagreb – Praça central (estatua eqüestre do herói Josip Jelacic) – Praça do Rei Tomislav com o Pavilhão das Artes – Monumento a São Jorge (com o dragão morto) – Porta de Pedra – Catedral da Assunção com torres da antiga fortificação – Teatro Nacional Croata – Praça Preradovica (praça das flores) – Igreja de São Marcos (com telhado desenhado, na Praça de São Marcos).

Na Dalmácia - Dubrovnik e arredores – Porta de entrada de Pile - Rua central – Fontanário - Mosteiro Dominicano - Convento franciscano com claustro – Farmácia museu – Palácio do Reitor - Imagem de São Brás padroeiro da cidade – Catedral de N.S. da Assunção – marina – muralhas. – Na península de Peljecac: Ston (muralhas) jantar no rest. Kapetanova kutchka – Korchula (catedral de São Marcos, passeio pela orla, portinho)

Na Bosnia Herzegovin- Ponte de Mostar (um bazar ao ar livre); visita à Basílica milagrosa de N.S. de Medjugorje.

Split – Palácio de Diocleciano (caves, peristilo, templo de Júpiter, campanário da catedral...) – jantar no rest. Típico (“konoba”) Enoteca Terra

Hvar – vinícola em Jelsa; passeio a pé por Stari Grad (ruelas com casas medievais)

Trogir – passeio pela cidade medieval; catedral de St. Lovre.

Zadar (Diadora, em grego) – Bairro antigo, praça com ruínas romanas e igreja de São Donato (símbolo da cidade) - Disco do Sol – Órgão do mar – Igreja de Santa Anastácia

Plitvice – visita aos lagos e passeio pela floresta – travessia de barco pelo lago Jezero

Na Ístria - Opatija (Abazzia em italiano) e arredores – orla da cidade com praia – Hotel Milenij – cidade medieval de Motovun – almoço com trufas em Livade (Restaurante Zigante).

Em Pula: anfiteatro romano, passeio pelo centro, Arco do Triunfo dos Sérgios, casa onde James Joyce lecionou com estátua do escritor sentado.

Na Itália - Udine: Piazza Primo Maggio; Praça do Castello no alto; Piazza Libertá com a Loggia del Lionello, Loggia di San Giovanni e a torre com relógio. Via del Mercato Vecchio. Piazza Mateotti com Igreja de San Giacomo. Catedral. Afrescos da antiga Igreja de São Francisco.

Na Eslovênia - Visita guiada às cavernas de Postojna Capital Ljubljana (antiga cidade militar romana de Emona): ponto turístico mais visível: castelo no alto. Praça Preseren com monumento em homenagem ao poeta esloveno France Preseren. Prédio da prefeitura tendo à frente a Fonte Robba. O Mercado Central coberto. A catedral com porta de ferro trabalhada.

ACONTECEU

Champagne Laurent-Perrier – Inovini - a Importadora Inovini (Josy Silva – 11-99220-4299) trouxe para a ABS Flamengo uma degustação de Champagnes Laurent-Perrier. Trata-se da maior vinícola familiar da região, fundada em 1812 que vem dedicando seus mais de 200 anos de história e know-how à produção de vinhos únicos e à construção de uma das marcas mais respeitadas de Champagne. A apresentação esteve a cargo de Jean-Christian de la Chevalerie, diretor da Laurent-Perrier. Foram degustados os Champagnes: Laurent-Perrier Brut; Laurent-Perrier Cuvée Rosé e Laurent-Perrier Brut Millésimé 2002.

Manz Wine - Lusitanus Brands – a importadora Lusitanus Brands (Luiz Antonio-telef.8101-3175), apresentou os vinhos portugueses da Manz Wine. A paixão pela história da terra e a redescoberta da casta portuguesa Jampal ditaram o mote pelo qual rege-se a Manz Wine: "Qualidade e não Quantidade". O projeto cresceu e para além da produção de Cheleiros, que dá origem a vinhos regionais de Lisboa inconfundíveis e onde encontramos o único monocasta Jampal do mundo, o portfólio da Manz Wine foi enriquecido com vinhos únicos do Alto Douro Vinhateiro e da Península de Setúbal. A apresentação esteve a cargo de Raul Silva, Diretor Comercial da Lusitanus Brands e Gerente Operacional da Manz Wine (Portugal). Vinhos degustados: Dona Fátima 2011 - Branco (Seco) Indicação Geográfica Regional de Lisboa; Manz Rosé 2012 - Rosado (Meio-Seco) Indicação Geográfica Regional de Lisboa; Pomar do Espírito Santo 2010-Tinto(Seco) Indicação Geográfica Regional Lisboa; Contador de Estórias 2009 - Tinto (Seco) Indicação Geográfica Regional Península de Setúbal; e Manz Douro 2009 - Tinto (Seco) Denominação de Origem Controlada Douro.

Pasta Italia - Toscana – a importadora Pasta Itália (Fabio - 7873-4907) trouxe mais uma vez para a ABS Flamengo uma degustação específica da Itália, desta vez com vinhos da Toscana. A apresentação foi conduzida por Fabio Xavier, sommelier da Importadora. E foram degustados os vinhos os vinhos Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Belussi 2011; Chianti Casale Fornace Bellosguardo 2009; Rosso di Montalcino 2009 Belpoggio; e Brunello di Montalcino 2008 Belpoggio.

Vinicola Aurora - Com 82 anos de história e em constante evolução, a Vinícola Aurora (2580-2180) apresentou alguns de seus rótulos mais significativos. A Vinícola representa a força do trabalho de 1.100 famílias associadas e, ao mesmo tempo cultiva uvas de terroir em Pinto Bandeira-Vinhos de Montanha. O enólogo Flávio Zílio apresentou os vinhos Espumante Aurora Rosé Brut, Espumante Aurora Pinot Noir Branco Brut, com a Pinot Noir vinificada em branco (um blanc de noirs); Aurora Chardonnay Pinto Bandeira-Indicação de Procedência, Aurora Reserva Merlot; Aurora Reserva Tannat, Aurora Millésime 2009, o vinho com as melhores uvas elaborado exclusivamente em anos de safra excepcional, sendo este o sexto Millésime da história da Aurora; e Aurora Colheita Tardia.

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

CURSO DE VINHOS DA BORGONHA

Dias 22 e 29 de outubro (3^{as} feiras)

VINHOS DA ÁUSTRIA

29 de outubro (3^a feira)

CURSO APROFUNDADO DE DEGUSTAÇÃO

Dias 12, 19 e 26 de novembro (3^{as} feiras)

CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM VINHOS E PRODUTOS PORTUGUESES

Dias 05 e 07 de nov. e 03, 10, 12, 17 de dez.

CASTAS EXÓTICAS COM QUALIDADE

Dia 12 de novembro (3^a feira)

VINHOS APASSIMENTO, UMA TRADIÇÃO DA ITÁLIA

Dia 21 de novembro (5^a feira)

SEDE BARRA

CASTAS EXÓTICAS COM QUALIDADE

Dia 13 de novembro (4^a 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