



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Novembro 2013 Tiragem deste número: 2.500 exemplares ANO XXII - Nº 267

Coisas nossas

Pelo 6º ano consecutivo, Celio Alzer promove uma degustação de pratos com uma abordagem tipicamente brasileira, elaborados por alguém que conhece muito o assunto: o chef do restaurante Bazzar, Claudio Freitas. E certamente, o cardápio será harmonizado com vinhos nacionais. Confira: salada de arroz vermelho com sururu, castanha do caju, manga e brotos verdes ao vinagrete de maracujá c/Villa Francioni Sauvignon Blanc; caldinho de siri com torrada de focaccia, brotos de cerefólio e fio de azeite c/Miolo Alvarinho Quinta do Seival; lombo de cação buziano sobre purê de banana-da-terra, maxixe e molho de leite de coco perfumado com dendê c/Gewürztraminer Cordilheira de Santana; caldo de feijoada com crocante de couve e farofinha de focaccia c/Don Abel Tannat Reserva; lascas de cordeiro com purê de cará, cebolas caramelizadas e alho confit c/Aurora Pequenas Partilhas Cabernet Franc. Como diria Ana Maria Braga, "hummm, hummm!" Vai ser no dia 02 de dezembro, 2ª feira, às 19h30, na sede do Flamengo, para 30 pessoas apenas. Valor: R\$ 108,00.

Curso Champagnes e Espumantes

Sir Winston Churchill era um admirador de Pol Roger; Napoleão I não dormia sem uma taça de Moët & Chandon; e Marilyn Monroe morria de amores por Piper-Heidsieck. Sem falar de Oscar Wilde, da Pompadour e de tantos outros famosos, que eram fãs de champanhe. Neste mês de dezembro, vamos procurar desvendar os segredos desse vinho tão cheio de charme, num curso em duas aulas, ministrado por Celio Alzer (outro admirador confesso). Da região de Champagne, teremos Louis Roederer Brut Premier; Cave Geisse/Philippe Dumont Brut Réserve; e o fantástico Bollinger Grande Année 2000. O representante italiano é o Arunda Reserva Extra Brut; da Espanha, o cava Juvé y Camps Reserva Millesimé Brut; do Chile, o Torres Santa Digna Estelado Rosé. E os representantes brasileiros são o Angheben Brut, Valduga 130 e Pizzato Brut. Com o apoio de uma alentada apostila, o curso será na ABS Flamengo, nos dias 03 e 10 de dezembro, 3ª feiras, às 19h30. Preço: R\$ 262,00. Em duas vezes no cartão. Número de participantes limitado a 30 pessoas.

Curso Unificado de Férias Flamengo e Barra

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará entre os dias 06 a 17 de janeiro, no Flamengo, e os dias 13 a 27 de janeiro, 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. O horário: no Flamengo de 19h15 às 21h45 e na Barra, de 19h30 às 22h. O preço: R\$ 840,00, incluindo todos os vinhos e o material didático, 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.

Encontro de Final de Ano em Búzios - Programa

Concluída a programação da Confraternização de Final de Ano em Búzios. Será um jantar no Sollar, restaurante do Danio Braga em Búzios. Sairemos em ônibus fretado, sábado, dia 07, às 09h00, do prédio da ABS. Para quem se dirigir à ABS de carro, haverá preço especial para estacionamento no prédio. Para os que vão utilizar condução própria, o encontro será no restaurante Sollar (Av José Bento Ribeiro Dantas, 94 Búzios – Armação de Búzios - (22) 2623-5392), às 14h30.

Chegada a Búzios – check in no Hotel Atlântico Búzios - Estrada da Usina, 294 - Morro do Humaitá - Armação de Búzios – (22) 2620-8850, com piscina e toda a infraestrutura de um resort. Este resort está localizado ao lado do restaurante Sollar. Por volta das 15 horas, saída para passeio de barco pelas ilhas de Búzios. Retorno ao hotel e preparativos para o jantar, que será realizado às 20h30. Veja o menu do jantar especialmente preparado por Danio Braga:

Aperitivos: Kibe de peixe com molho Teriaki e Quiche de camarões com alho poró

Pré-jantar: Ceviche de Camarões Agri-doce – acompanha um Sauvignon Blanc

Vitello Tonnato clássico Piemontese – acompanha um Chardonnay Unwooded

Primeiro Prato: Gnocchi de berinjela com molho Amatriciana e Pecorino – acompanha um Pinot Noir / Rosso leve Toscano

Prato Principal: Galinha d'Angola "Farci" com castanhas Portuguesas e pavé de Cará com Trufas – acompanha um Barbera D'Asti

Sobremesa: Terrine de Tapioca com creme de Papaia e cassis – acompanha um Late Harvest
Após o jantar, retorno ao hotel.

Domingo: manhã livre para passeios por Búzios. Às 15 horas, retorno de ônibus para o Rio de Janeiro (prédio da ABS)

Preços:

Jantar no Sollar incluído passeio de barco pelas ilhas: R\$ 250,00. Este valor é único, mesmo que o participante não faça o passeio de barco.

Opcional: Hospedagem no Atlântico Hotel, em quarto standard (www.atlanticobuzios.com.br) – Preço do quarto R\$ 300,00 (para uma ou duas pessoas) mais 5% de taxas, incluído café da manhã.

Atenção: foram bloqueados apenas 20 quartos – Faça logo sua reserva)

Opcional: ônibus privativo: R\$ 80,00 (Rio-Búzios / Búzios/Rio)

Todos os pagamentos, inclusive do hotel, e a retirada dos convites para o jantar devem ser efetuados na Secretaria da ABS.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

214 – Uma ponte de pedra na Mona Lisa (*)



O Arno é um rio italiano que nasce no centro do país, nos Montes Apeninos, atravessa a Toscana, passa por Arezzo, Florença e Pisa e desloca-se para oeste desembocando no Mar Tirreno

Se você presta atenção em detalhes, há de notar no pano de fundo da Mona Lisa, de Da Vinci, em seu canto inferior direito, uma ponte de pedra em arcos. Trata-se da Ponte Buriano sobre o Rio Arno, na Toscana.

No trecho entre Arezzo e Florença, sete pontes medievais cruzam o rio, a Ponte Buriano sendo uma delas. O local é por isso conhecido como Via dei Sette Ponti e se insere na área vinícola do Chianti. Nesta sobressai a uva Sangiovese, modernamente acompanhada de uvas francesas em pequenas proporções.

Nesse terreno histórico encontra-se, por exemplo, a Tenuta Sette Ponti produtora dos vinhos Crognolo IGT em que as francesas Merlot e Cabernet Sauvignon, em pequenas proporções, juntam-se à Sangiovese.

O vinhedo mais antigo dessa "tenuta" foi plantado em 1935 pelo Conde Vittorio Emanuele di Savoia que o denominou Vigna dell'Impero – vinha do império, com 3 hectares em terraços. Encontra-se ali uma das melhores expressões da Sangiovese – sangue de Júpiter - a uva emblemática da Toscana.

(*) Com meus agradecimentos a Anna e Daniel Acylino, frequentadores assíduos da ABS Rio.

NOSSO CORPO DOCENTE



LUCILIA FARIAS

Fez seu primeiro curso na ABS Rio em 1989, com os professores Danio Braga, Celio Alzer e Fernando Miranda, tendo participado do primeiro grupo de degustação oficialmente criado pela ABS. Desde então, inúmeros cursos e viagens didáticas às principais regiões vinícolas do mundo propiciaram uma forte formação no conhecimento de vinhos. É monitora de grupos de degustação há mais de quinze anos, professora de degustações dirigidas, jurada de concursos nacionais e internacionais. Faz hoje do vinho sua atividade principal.



SERGIO JOÃO GALHARDO

Oficial Aviador Reformado da Força Aérea Brasileira, onde serviu por 40 anos. Administrador formado pelo Centro de Ensino Unificado de Brasília (CEUB). Pós-graduado em Análise Organizacional pela Fundação Getúlio Vargas.

Interessou-se pelo vinho em 2003, quando realizou os cursos Básico e Avançado e não mais abandonou este agradável hábito. Hoje é diretor e exerce suas funções na Seção Barra da Tijuca. Monitora dois grupos de degustação e ministra aulas nos cursos básico e para profissionais".

ZONA SUL



*Sua festa
merece
Chandon*



Zona Sul
Vinhos

Compre o pack promocional e
ganhe uma garrafa Magnum 1,5L

Associado ABS terá desconto especial na compra deste KIT EXCLUSIVO através do Zona Sul Vinhos.

www.zonasulvinhos.com.br

Festa 30 Anos da ABS Rio

Mais de 600 pessoas estiveram presentes à festa comemorativa dos 30 anos da ABS Rio. Impecável serviço dos frios e coquetel volantes, farto e delicioso, com o fechamento com uma excelente estação de massas. Foram 26 fornecedores, entre importadoras e vinícolas nacionais, que se esmeraram para proporcionar aos associados ótimas degustações. Nossos agradecimentos a todos nossos parceiros, fator importante para a realização da festa. Um momento mais sério num ambiente de tanta descontração e



alegria foi o que o presidente Ricardo Farias homenageou os ex-presidentes Danio Braga, presidente da ABS Brasil e fundador



da ABS, Celio Alzer, Fernando Miranda, Geraldo Alão de Queiroz e Euclides Penedo Borges. O próprio Ricardo Farias, foi homenageado como ex-presidente, recebendo a sua placa das mãos de Danio Braga (foto). Foram ainda homenageados associados que durante estes 30 anos de alguma forma colaboraram para o engrandecimento da nossa associação: Edson Lencastre,

um dos pioneiros, Deise Novakoski, também do grupo pioneiro e hoje a principal representante dos sommeliers, Maria Helena Tauhata, presença constante na administração e Ivanir Tavares, nosso diretor jurídico e que presta seus serviços graciosamente desde a fundação da ABS. Na outra foto, parte da diretoria da ABS Rio. Não podemos deixar de fazer nossos agradecimentos ao corpo de funcionários, fator fundamental para atingirmos os 30 anos e que sempre está pronto, como mais uma vez foi demonstrado, a vestir a camisa da nossa querida ABS.

Os “PINS” da ABS Rio

Ao final do Curso de Degustação ou do Ciclo III do Curso para Profissionais, o associado recebe um PIN da ABS Rio. A partir dos 10 anos de associação ininterrupta, o associado faz jus a PINs comemorativos - 10 anos, sobreposto em uma placa prateada e 15 anos, sobreposto em uma placa dourada.

Comemorando os seus 30 anos a ABS Rio confeccionou PINs para os associados que já completaram 20 anos de fidelidade à Associação. Este, assim como os futuros (25, 30, etc.) estão sobrepostos na mesma placa dourada, porém com as inscrições correspondentes ao tempo de associação (20 anos, 25 anos, etc.).

Atenção: verifique seu tempo de associado e peça na secretaria seu PIN comemorativo.

RUE DE BEAUJOLAIS

Dias 20 e 21 de novembro, no Espaço Lagoon, aconteceu o lançamento do Beaujolais Nouveau 2013 e degustação dos Cru de Beaujolais. Encontro dos mais movimentados, que contou com a presença de diversos membros da diretoria da ABS Rio e grande número de associados. Parceria realizada entre a ABS Rio e a entidade Rue de Beaujolais, proporcionou a obtenção de desconto na aquisição dos convites.

ACONTECEU

Importadora Quintian - Vinhos & Alimentos lançou os premiados vinhos **Callejón del Crímen** (Grand Reserva), produzidos pela vinícola argentina **Finca La Luz**. Os rótulos estão presentes na lista de Robert Parker (Wine Avocate) com críticas entre 90 e 92 pontos. Em 2013, algumas castas receberam medalhas de ouro e prata no Decanter World Wine Awards na Argentina. A apresentação foi realizada por André Nunes (99391-3062), diretor Comercial da Importadora Quintian. Os vinhos degustados: Callejón del Crímen Grand Reserva 2010 - Merlot; Callejón del Crímen Grand Reserva 2010 - Malbec e Callejón del Crímen Grand Reserva 2010 - Cabernet Sauvignon.

Cattacini - Luiz Carlos Gelli (99955-0224) apresentou os vinhos da marca Cattacini. Na ocasião foi feito o lançamento do sétimo vinho da empresa: Quíron - Chardonnay Cattacini 2013, um corte de Chardonnay(85%) e Sauvignon Blanc(15%). Foram produzidas apenas 600 garrafas. Vinhos que foram degustados: Merlot Cattacini 2009 - 95% Merlot e 5% Cabernet Sauvignon; Espumante Extra-Brut - 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay - método clássico; Peverella Cattacini 2012 - 100% Peverella; Clos Cattacini - Gewurztraminer 2012; Espumante Rosé Extra-Brut - Blanc de Noir - método Charmat; Barbera Cattacini 2011 - 100% Barbera; e Quíron - Chardonnay Cattacini 2013 - 85% Chardonnay e 15% Sauvignon Blanc.

ACONTECEU

Importadora Mistral (Yoná - tel 99966-1172) – com a presença do proprietário Caitlin Tiller, foram apresentados vinhos da Isabel Estate, considerados entre os mais puros e elogiados exemplares da Nova Zelândia. Isabel Estate é uma vinícola familiar do casal Michael e Robyn Tiller e seus quatro filhos, que elaboram alguns dos mais interessantes, puros e elogiados tintos e brancos na nobre região de Marlborough, no norte da Ilha Sul. Vinhos degustados: Isabel Estate Sauvignon Blanc 2012, Isabel Estate Dry Riesling 2008, Isabel Estate Pinot Gris 2012 e Isabel Estate Pinot Noir 2010.

Importadora Sicilianess – (11)2372-7530 trouxe para a ABS Flamengo uma aula completa sobre Franciacorta, apresentada por Loris Biatta, produtor da Le Marchesine Franciacorta. Franciacorta é uma pequena região na Lombardia, no Lago de Iseo, a poucos passos da cidade de Brescia, e por muitos anos vem se falando dela e de suas prestigiadas bollicine (borbulhas) – excelentes espumantes que hoje pertencem ao seletivo grupo de “excelentes vinhos do mundo”, um sucesso notável conseguido com teimosia e seriedade em um tempo relativamente curto, de menos de 50 anos. Vinhos degustados: Franciacorta Le Marchesine Rosè Brut Millesimato D.O.C.G., Franciacorta Le Marchesine Brut D.O.C.G. e Opera VSQ Le Marchesine - Método Clássico.

Importadora Mistral – a importadora Mistral (Yoná: 99966-1172) apresentou na ABS Flamengo os vinhos da **Vinícola Viña Carmen**, a mais antiga e tradicional vinícola do Chile, fundada em 1850 e indicada oito vezes nos últimos dez anos como "Vinícola do Ano" pela Wine & Spirits. Seu reputado Winemaker's Reserve Red foi eleito como o "Melhor Blend Tinto do Chile" pela Wine & Spirits e um dos "Melhores Vinhos do Ano" pela revista, com 93 pontos. Seu cultuado Gold Reserve já foi eleito o melhor tinto do Chile em 2003 pelo principal guia de vinhos chileno, o Guia Descorchados, com 94 pontos, e é um dos vinhos chilenos mais bem pontuados pela Wine Spectator, com 92 pontos nas últimas duas safras avaliadas. A apresentação esteve a cargo do enólogo Sebastian Labbe. Os vinhos degustados: Gold Reserve Cabernet Sauvignon 2009; Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2010; Gran Reserva Chardonnay 2010; Gran Reserva Pinot Noir 2011; Gran Reserva Syrah 2010; Gran Reserva Carmenère 2011; Winemaker's Reserve Chardonnay 2007; Winemaker's Reserve Red 2007; e Winemakers Reserve Carmenère Blend 2008.

ASA Gourmet – (Ana Luisa – 99384-1284) apresentou na ABS Flamengo uma degustação dos vinhos Penedo Borges, incluindo o rótulo Ícono, com mais alguns produtos de seu portfólio. A apresentação esteve por conta de Fabio Xavier, consultor de vinhos. Produtos apresentados: Shitake Marinado (Brasil) e Azeite Oromaula ac < 0,2 % (Chile). Vinhos degustados: Penedo Borges Reserva Chardonnay, Penedo Borges Reserva Malbec, Penedo Borges Gran Reserva Malbec e Penedo Borges Ícono

Importadora Devinum - ABS Barra - com apresentação de Marcos Pestana (7825-4595), gerente Comercial da Devinum, foram degustados vinhos chilenos Miguel Torres, bodega de origem espanhola e pioneira no Chile, onde chegou em 1978Os vinhos: espumante Santa Digna Estelado Brut Rosé elaborado com a uva Pais, Santa Digna Chardonnay 2012, Santa Digna Carmènere 2011, Cordillera Cariñena 2009 e Manso de Velasco 2009 - um dos grandes vinhos chilenos.

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

DEGUSTAÇÃO COISAS NOSSAS
Dia 02 de dezembro

CURSO CHAMPAGNES E ESPUMANTES
Dias 03 e 10 de dezembro (3^{as} feiras)

JANTAR CONFRATERNIZAÇÃO FINAL DE ANO
Dia 07 de dezembro (sábado)

CURSO DE FÉRIAS
De 06 a 17 de janeiro (2^{as} a 6^a feiras)

CURSO BÁSICO
Início dias 27 (2^{as} feiras), ou dia 29 (4^{as} feiras)

CURSO DEGUSTAÇÃO
Início dias 27 (2^{as} feiras), ou dia 29 (4^{as} feiras)

SEDE BARRA

CURSO DE FÉRIAS
De 13 a 24 de janeiro (2^{as} a 6^a feiras)

CURSO BÁSICO
Início dias 28 (3^{as} feiras)

CURSO DEGUSTAÇÃO
Início dias 30 (5^{as} 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