



ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ

Dezembro 2013 · Tiragem deste número: 2.500 exemplares · ANO XXII - Nº 268

Final de Ano

Mais um ano se passou e mais sucessos para a nossa ABS Rio. Este foi um ano muito especial, pois comemoramos 30 anos de existência. Fizemos uma linda festa no Copacabana Palace, com 600 participantes, muito vinho, coquetel volante e prato quente impecáveis. Aconteceram algumas homenagens aos ex-presidentes e associados que muito colaboraram para o sucesso da Associação.

No resumo anual, podemos informar que o quadro social estabilizou-se em torno de 1.280 associados com intensa participação dos sócios nas diversas atividades disponibilizadas.

Foram 160 atividades, entre degustações, cursos, palestras e viagens. Os números finais da apuração sobre a participação em cursos e degustações são significativos: 1.496 participantes nos diversos cursos e 1820 em degustações dirigidas. Detalhe importante é que, desse total, tivemos 813 alunos nos Cursos Básicos e Ciclo I de Profissionais, portas de entrada para o mundo do vinho.

As degustações denominadas de Novos Produtos mostrou o acerto da diretoria em cobrar um valor simbólico, pois democratizou o acesso a qualquer um dos 1280 sócios. Foram 60 encontros com 1310 participantes.

Foi mantida a rotina de viagens à Serra Gaúcha (1) e ao exterior (2).

Os Grupos de Degustação tornaram-se uma das mais importantes atividades da ABS Rio: são 67 grupos envolvendo 497 associados, ocupando sete salas da ABS Flamengo, de 2ª a 5ª feira e mais duas salas na Barra.

A lista de pousadas, lojas e restaurantes conveniados, que dão desconto ou permitem ao associado da ABS Rio levar o próprio vinho, sem cobrança de rolha, está com um total de 72 estabelecimentos.

As atividades destinadas aos profissionais vêm crescendo. Neste ano tivemos quatro Ciclos I, três Ciclos II e um Ciclo III, com a duração de três meses cada, nos quais houve a participação de 178 profissionais.

Na área de concursos e homologações de Sommeliers Profissionais, foram realizados os concursos "Melhor Sommelier Sud de France", que contemplou o vencedor com uma viagem de uma semana à região do Languedoc-Roussillon e "O Sommelier do Ano", em parceria com o Wine and Food Festival, que premiou o primeiro colocado com uma viagem ao Douro-Portugal, além de outras premiações para os demais classificados.

Foram realizadas duas Homologações, sendo aprovados quatro profissionais. Com o apoio da ABS Rio, foi realizada a primeira homologação da ABS Brasília, na qual foram homologados dois profissionais.

Para manter todas estas atividades em pleno funcionamento é necessária uma dedicação de pessoas integrantes da administração da Associação e de colaboradores em geral. Gostaríamos de manifestar nossos agradecimentos aos importadores e proprietários de vinícolas, ao quadro de associados, aos nossos funcionários (fator fundamental), ao corpo didático, aos monitores e em especial aos membros da Diretoria pelo apoio recebido e que tiveram parcela significativa no êxito de nossas atividades.

A todos um Feliz Natal, esperando que 2014 seja um ano com ainda mais realizações para a nossa ABS Rio.

Ricardo Farias
Presidente

Curso de Férias

Objetivando propiciar um curso compacto, que contemple os conhecimentos dos cursos Básico e de Degustação, a ABS Rio realizará, entre os dias 06 e 17 de janeiro, no Flamengo e 13 a 27 de janeiro, na Barra, mais um Curso de Férias. Serão dez encontros, de 2ª a 6ª feira e está direcionado principalmente, aos que, muitas vezes, não podem dispor de 14 semanas para a realização dos cursos Básico e de Degustação. Também para nossos antigos sócios e ex-sócios que queiram fazer uma reciclagem, esta é uma excelente oportunidade. O conteúdo do curso está disponível no nosso site. O horário: 19h15 às 21h45. O preço: R\$840,00 mais R\$ 20,00 de taxa de inscrição, podendo ser pago em até três vezes (uma à 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.

Cozinha de Verão

Verão é época de pratos leves e vinhos igualmente pouco encorpados, que possam ser apreciados refrescados. Por isso, na primeira degustação do ano, **Célio Alzer** propõe um cardápio bem no espírito da estação. Anote os pratos e seus vinhos: Guacamole com nachos (Hunter's Sauvignon Blanc 2012, da Nova Zelândia); Salada de batata e salmão com maionese de agrião (Bourgogne Chardonnay Chauvot-Labaume, da França); Bolo de sardinha (branco italiano Soave Classico 2010, Pieropan); Vitello tonnato (Falanghina Sannio 11, Mastroberardino); Spaghetti alla checca (Aurora Reserva Merlot 12); Macedônia de frutas no conhaque (com o espanhol Gran Feudo Moscatel Dulce Natural 09, Julian Chivite). A degustação é no dia 21 de janeiro, 3ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo, limitada a 30 pessoas. Valor: R\$ 128,00.

Cursos Básico e de Degustação Flamengo e Barra

Independente do Curso de Férias, estão abertas as inscrições para os cursos regulares Básico e de Degustação, que terão início nos dias 27 ou 29 de janeiro (2ªs ou 4ªs) no Flamengo e 28 e 30 de janeiro (3ªs e 5ªs) na Barra.

Curso para Profissionais – Ciclo III

O Curso para Profissionais Ciclo III será iniciado na Barra no dia 21 de janeiro e no Flamengo dia 03 de fevereiro. Está aberto aos alunos que concluíram com aprovação os Ciclos I e II e é o complemento do Curso para Profissionais. Inscrições nas secretarias do Flamengo e/ou Barra.

Curso de Apoio em Francês para associados da ABS Rio

O mundo dos vinhos é cercado por termos, palavras e expressões francesas. Desde 2011 a ABS Rio promove, na sede Flamengo, um curso de Francês em apoio ao associado. A professora Marcia Cristina Sobreiro está coordenando duas turmas, segundas e quartas ou terças e quintas, sempre no horário da tarde, quando temos espaço disponível nas salas de aula. Hoje trabalhamos com o horário de 14h30 às 16h, com possibilidade de turma no horário das 17h às 18h30. Informamos que há possibilidade de vagas em turmas compostas por alunos com algum conhecimento, assim como, novas turmas para iniciantes. Os interessados devem contatar a secretaria da ABS Flamengo através do telefone 2285-0497 ou, ainda, pelo e-mail abs@abs-rio.com.br e aguardar o retorno da professora Marcia, para uma entrevista.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

215 – Conhecendo melhor a Malbec



Variedade emblemática da Argentina, a uva tinta Malbec exige muito do tipo de clima e solo em que é cultivada, bem como dos cuidados no cultivo, para expressar no vinho todo seu potencial.

Originária do sudoeste da França, onde também é conhecida como Cot ou Auxerrois, foi introduzida no passado longínquo em Bordeaux por um certo Monsieur Malbeck que lhe deu o nome que agora predomina na América do Sul.

Chegou à Argentina na segunda metade do Séc. XIX trazida pelo técnico francês Louis Pouget e teve rápida difusão em Mendoza apesar de superada até 1990 em área cultivada por variedades secundárias ("criollas") e pela Bonarda. Em 1990 representava 5% do total cultivado. Em meados da década de 2000 esse índice tinha passado para 12% ficando aproximadamente nesse patamar mas com potencial para atingir os 15%. A área de cultivo da Malbec argentina representa 60% do total mundial (França, Argentina, Chile e Califórnia incluídos).

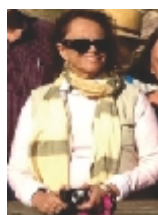
A área argentina mais tradicional, por apresentar atributos de solo e clima favoráveis, é a Zona Alta do Rio Mendoza, incluindo Vistalba, Agrelo e Perdriel, entre várias outras.

Quanto a cultivo, o sistema de condução é a espaldeira baixa, com aproximadamente 2.200 plantas por hectare, com sistema de poda Guyot duplo. O rendimento não deve ultrapassar 100 hectolitros por hectare para manter a concentração do vinho. Idealmente deve ser limitado a uns 60 hectolitros por hectare.

São utilizadas na fermentação leveduras selecionadas que ressaltam as características do vinho da Malbec quando jovem: intensa cor violeta, aromas a frutas vermelhas onde se destaca a ameixa, doçura dos taninos e acidez relativamente baixa. A vinificação moderna utiliza tanques de aço inox na fermentação e barricas de carvalho ("roble") no amadurecimento.

Atendidas essas exigências e cuidados, chega-se com a Malbec a um tinto cujas propriedades de aspecto, aromas e gosto são muito queridas e apreciadas. Nada melhor para acompanhar carnes grelhadas.

NOSSO CORPO DOCENTE



MARIA HELENA DIAS GOMES TAUHATA

Pedagoga e advogada, pós graduada em Planejamento da Educação pela PUC-RJ, trabalhou como professora na PUC-Rio e por 25 anos na Companhia Vale do Rio Doce, como gerente na área de Recursos Humanos, onde se aposentou. Está na ABS desde 1990, e desde 1995 integra a administração da Associação. Participou de quase todos os cursos e degustações da ABS, assim como, praticamente, de todas as viagens didáticas às principais regiões vinícolas do mundo, o que lhe proporcionou um excelente conhecimento sobre as diversas zonas produtoras. Professora dos Cursos para Profissionais, monitora quatro grupos de degustação e participa, como aluna, de um grupo de degustação monitorado por Paulo Decat. Atualmente é Vice-Presidente e Diretora de Ensino.



PAULO MARCIO JARDIM DECAT

O mais antigo diretor da ABS Rio (desde 1990), há muito se dedica ao vinho. À frente da diretoria técnica da Associação, por seu amplo conhecimento sobre vinhos, é o responsável pelas degustações técnicas de avaliação de novos produtos e pelos exames que selecionam os novos monitores. É presença constante no corpo de jurados dos concursos e homologações de profissionais. Nosso mais antigo monitor, hoje comanda cinco grupos de nível avançado.

RUE DE BEAUJOLAIS

Excelente o evento realizado no Miranda, no Lagoon, nos dias 21 e 22 de novembro. No primeiro dia, 3ª quinta-feira de novembro, aconteceu exatamente às 21 horas (meia noite em Lyon) a abertura oficial da primeira garrafa do Beaujolais Nouveau. No segundo dia, degustação dos Cru Beaujolais, vinhos de ótima qualidade. Elogios gerais para a fartura dos vinhos, a organização e as comidas servidas. A ABS Rio teve um stand no local. Na ocasião foram entronizados na Ordre des Compagnons du Beaujolais nosso presidente Ricardo Farias, a vice-presidente Maria Helena Tauhata, a professora e monitora Lucilia Farias e o sommelier Marcos Lima.

OffPrice
ESPUMANTES

Descontos imperdíveis!

ASSOCIADO ABS PORTADORES DO CARTÃO OU CHAVEIRO ZONA SUL TERÃO DESCONTOS ESPECIAIS ATRAVÉS DO SITE ZONA SUL VINHOS.

Promoções exclusivas Zona Sul Vinhos e válidas para Dezembro de 2013 ou enquanto durarem nossos estoques. Para fazer seu cadastro e adquirir seu cartão ou chaveiro Zona Sul, basta preencher a proposta disponível em todas as lojas Zona Sul e aproveitar os descontos oferecidos. Faça já o seu! Dúvidas, (21) 2122-7070 ou faleconosco@zonasul.com.br

Zona Sul
Vinhos

www.zonasulvinhos.com.br

Estatísticas com 3.138 vinhos dos Grupos de Degustação – Jan a dez 2013

Notas iguais ou superiores a 96 (média das notas do monitor e do grupo) – Relação completa no site da ABS Rio

Vinho	Tipo	Produtor	País	Fornecedor	Preço ABS	Média
Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape 2003	T	Clos de Papes	França	Premium Wines	456,75	97,30
Sassicaia Bolgieri 2009	T	Tenuta San Guido	Itália	Ravin	718,80	97,25
Cuvée Eiswein 2009	BD	Alois Kracher	Áustria	Mistral	154,23	97,10
The Armagh 2004	T	Jim Barry	Austrália	KMM	805,00	97,00
Château Climens Sauternes 1er Cru 2005	BD	Château Climens	França	Decanter	537,63	97,00
Château Pichon-Longueville Lalande 2006	T	Château Pichon-Longueville	França	Decanter	258,75	97,00
Château Smith-Haut Lafitte 2009	T	Château Smith-Haut Lafitte	França	Mistral	1.034,55	97,00
Porto Tawny 40 Anos	BD	Quinta do Noval	Portugal	Adega Alentejana	519,30	97,00
Château Figeac 1er Grand Cru St. Emilión 2006	T	Château Figeac	França	Mistral	940,28	96,53
Riesling Beerenauslese Laurentiuslay 2001	B	Reichsrat Von Buhl	Alemanha	Decanter	436,26	96,50
Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2002	BD	Tokaji Oremus	Hungria	Mistral	375,26	96,50
Gran Arzuaga 2004	T	Arzuaga Navarro	Espanha	Decanter	566,38	96,50
Château Brane Cantenac 2005	T	Château Brane Cantenac	França	Mistral	897,04	96,50
Monte Bello Chardonnay 2006	B	Ridge Wines	EUA	Mistral	333,57	96,25
Porto Niepoort 20 Years Old Tawny	TD	Niepoort	Portugal	Mistral	283,41	96,25
Château Montus XL 1995	T	Alain Brumont	França	Decanter	324,25	96,00
Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2001	BD	Pendits	Hungria	Decanter	262,35	96,00
The Reserve 2002	T	Yalumba	Austrália	KMM	486,50	96,00
Amarone Classico Vigneto Alto "TB" 2006	T	Tomaso Bussola	Itália	Decanter	402,10	96,00
The Armagh 2006	T	Jim Barry	Austrália	KMM	903,00	96,00
Amarone Classico della Valpolicella 5 Stelle 2007	T	Michelle Castellani	Itália	Decanter	174,00	96,00
Barolo Ornato 2007	T	Pio Cesare	Itália	Decanter	260,25	96,00
Château Quinault L'Enclos 2007	T	Château Quinault	França	Mistral	329,18	96,00
Dominus Estate Napa Valley 2008	T	Dominus	EUA	Grand Cru	705,50	96,00
Ridge California Monte Bello 2008	T	Ridge Vineyards	EUA	Mistral	566,53	96,00
Moscatel Roxo Excellent	BD	Horácio Simões	Portugal	Adega Alentejana	244,30	96,00

País	Garrafas	Valor	Pç. Médio
França	27,53%	32,83%	206,67
Itália	15,62%	17,31%	192,10
Portugal	8,48%	7,43%	151,90
Espanha	7,46%	7,33%	170,48
Austrália	7,04%	7,95%	195,56
Nova Zelândia	6,50%	4,48%	119,46
EUA	6,05%	6,52%	186,66
Chile	5,04%	4,63%	159,47
Argentina	3,54%	3,12%	152,95
Alemanha	2,93%	2,21%	130,51
África do Sul	2,29%	1,30%	98,05
Brasil	1,43%	0,40%	48,00
Hungria	1,34%	1,33%	172,22
Áustria	1,24%	0,85%	119,04
Uruguai	1,12%	0,64%	98,73
Eslovênia	0,73%	0,45%	107,12
Grécia	0,61%	0,34%	98,65
Croácia	0,54%	0,42%	134,76
Líbano	0,22%	0,17%	130,94
Israel	0,13%	0,20%	277,38
Suiça	0,10%	0,07%	119,00
Marrocos	0,06%	0,03%	70,16

Safra	Garrafas	Valor	Pç. Médio
2009	17,62%	17,60%	173,09
2008	15,11%	14,85%	170,38
2007	13,22%	13,57%	177,82
2006	12,30%	14,24%	200,61
2010	10,93%	7,64%	121,12
2005	8,80%	10,46%	206,08
2011	5,86%	2,78%	82,13
2004	5,42%	6,59%	210,90
NV	3,41%	2,96%	150,42
2003	1,82%	2,82%	268,89
2002	1,27%	1,94%	263,17
2000	0,96%	1,03%	186,36
2001	0,96%	1,29%	233,05
2012	0,86%	0,29%	59,12
1999	0,32%	0,41%	222,43
1995	0,25%	0,26%	175,21
1992	0,16%	0,17%	181,05
1998	0,16%	0,29%	317,62
1994	0,13%	0,22%	292,75
1996	0,10%	0,08%	139,83
1985	0,06%	0,08%	209,18
1991	0,06%	0,12%	333,97
1927	0,03%	0,02%	91,80
1970	0,03%	0,05%	283,05
1977	0,03%	0,06%	341,55
1986	0,03%	0,11%	585,00
1987	0,03%	0,04%	212,75
1988	0,03%	0,05%	255,30
1993	0,03%	0,02%	135,00

Tipo	Garrafas	Valor	Pç. Médio
Tinto	62,75%	72,39%	199,97
Branco	29,03%	20,30%	121,22
Esp. Branco	2,87%	2,67%	161,39
Branco doce	2,74%	2,80%	177,00
Tinto doce	1,56%	1,26%	139,61
Rosé	0,54%	0,16%	51,68
Esp. Rosé	0,51%	0,42%	142,75

ACONTECEU

Importadora em Primeur – Baronne Guichard – A importadora En Primeur (Patrick (11) 98278-9940 ou (11) 3224-8411) trouxe para ABS Flamengo uma degustação dos vinhos Baronne Guichard, dirigida por seu proprietário Paul Goldschmidt. A vinícola é hoje dirigida por Aline Guichard e seu marido. Vinhos degustados: Vray Croix de Gay 2009 AOC Pomerol, Plaisir de Siaurac 2011 AOC Lalande de Pomerol, Château de Siaurac 2009 AOC Lalande de Pomerol, Delice du Prieuré 2010 AOC Saint Emilion Grand Cru Classé e Château Le Prieuré 2010 AOC Saint Emilion Grand Cru Classé.

Importadora Pasta Itália - Vinhos e Azeite Gregos - a Importadora Pasta Itália (Fábio: 97873-4907 ou 99908-0845) propiciou na ABS Flamengo uma degustação de Vinhos Gregos, com uma prova de azeite, sob a apresentação do sommelier Fábio Xavier. Foram degustados os vinhos Thalassa White Chardonnay, Amethystos White Sauvignon Blanc/Semillon/Agiorgitiko, Amethystos Reserve Sauvignon Blanc, Thalassa Red Cabernet Sauvignon, Château Julia Merlot e Oenotria Lang Cabernet Sauvignon / Agiorgitiko. Na ocasião foi degustado o azeite Golden Bless.

Ada Freire na ABS Flamengo – Ada Regina Freire é uma carioca que mora em Udine, no coração do Friuli, há mais de 20 anos e é figura de destaque no mundo dos vinhos da região: sommière formada pela AIS, membro do Consórcio Regulador das DOC's e uma das juradas que elaboram o prestigiado Guida ai Vini del Friuli-Venezia Giulia, sendo que recentemente passou a integrar o corpo de degustadores da Universidade de Udine. Ada que esteve no Brasil, conduziu sua degustação anual na ABS Rio com seis vinhos da casta Schioppettino. Vinhos degustados: Borgo Conventi 2007, Ronco dei Pini 2009, La Buse dal Lóf 2009, Grillo 2010, La Viarte 2009 e La Tunela 2009. Deve ser lembrado que os vinhos não estão disponíveis no Brasil e foram trazidos por Ada especialmente para esta degustação. Nossos agradecimentos à Ada.

Vitor Gama faz degustação nas ABS Flamengo e Barra - o representante internacional Vitor Gama (98688-3887), apresentou uma degustação da produção vinícola da região do Alentejo Central e Alentejo Norte, com destaque para os vinhos tintos do Outeiro São Romão e da Adega Cooperativa de Portalegre, rótulos importados pela Meireles e Barros Comércio Importação e Exportação. Vinhos degustados: Conventual Tinto 2010, Conventual Reserva Tinto 2009, Quinta da Cabaça Tinto 2007, Outeiro São Romão Reserva Tinto 2010 e Outeiro São Romão Tinto 2012. Foram ainda degustados os azeites São Mamede, da Cooperativa Agrícola de Portalegre, e Quinta do Mingas, da região do Ribatejo Norte - Abrantes.

Susana Esteban – a Importadora Vila de Arouca (Anselmo - 99498-7167) trouxe para a ABS Flamengo a conceituada enóloga espanhola Susana Esteban, que começou sua trajetória como enóloga na Quinta do Côtto em 1999 de 2002 a 2007 trabalhou como enóloga na Quinta do Crasto, ambas no Douro. Desde a vindima de 2007 presta consultoria a diversos produtores do Alentejo. Em 2012 passou a ser a única mulher a receber o título de Enólogo do Ano pela Revista de Vinhos. Ao final de 2009, Susana decidiu começar o seu projeto pessoal, com o objetivo de fazer vinhos com um carácter diferente do Alentejo tradicional. Foram degustados os vinhos regionais alentejanos Procura 2011 e Aventura 2012.

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 FÉRIAS

De 06 a 17 janeiro (2ª a 6ª feira)

COZINHA DE VERÃO

Dia 21 de janeiro (3ª feira)

CURSO BÁSICO

Início: 27 ou 29 de janeiro (2ª ou 4ª feira)

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Início: 27 ou 29 de janeiro (2ª ou 4ª feira)

SEDE BARRA

CURSO DE FÉRIAS

De 13 a 27 de janeiro (2ª a 6ª feira)

CURSO BÁSICO

Início: 28 de janeiro (3ª feira)

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Início: 30 de janeiro (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