

Vinhos

Baco (1595), por Michelangelo Merisi (1571-1610), conhecido como Caravaggio, um dos mais notáveis pintores italianos, atuante em Roma, Nápoles, Malta e Sicília, entre 1593 e 1610.

Sumário

16ª edição do Concurso Mundial de Bruxelas abre inscrições no Brasil	21
Vinexpo vai lançar uma versão parisiense do evento	22
Georges Aubert Moscatel ganha medalha de ouro em concurso de espumantes	23
Vinhos RAR conquistam medalha de ouro na grande prova Vinhos do Brasil 2017	23
Vin de Constance, um vinho de muita história	24
Informativo ABS	26

A seção Vinhos é elaborada pela Sommelier Rosa Oliveira.

16ª EDIÇÃO DO CONCURSO MUNDIAL DE BRUXELAS ABRE INSCRIÇÕES NO BRASIL

Destinado a produtores de vinhos e destilados, o Concurso Mundial de Bruxelas dá início à seleção de produtos nacionais.

Estão abertas as inscrições para o 16º Concurso Mundial de Bruxelas - Edição Brasil -, um dos mais importantes concursos de vinhos e destilados do mundo. Há 25 anos, a premiação seleciona mundialmente os melhores vinhos e destilados, com o intuito de oferecer ao consumidor final a garantia de um produto de qualidade.

Os valores de inscrição com desconto para o primeiro lote estavam disponíveis até o dia 15 de novembro de 2017.

Aqui no Brasil, o concurso é organizado pela empresa belga Vinopress, em parceria com a revista Vinho Magazine, e tem como

objetivo dar visibilidade para o crescimento da qualidade dos produtos nacionais, aumentando assim suas vendas. De acordo com pesquisas realizadas com os produtores que possuem o selo do concurso, os produtos laureados com a medalha do Concurso Mundial de Bruxelas têm um aumento de até 30% nas vendas.

A cada edição, o evento é realizado em um novo local, sempre com o intuito de valorizar diversas regiões produtoras. Em 2018, a 16ª edição será realizada no mês de abril, em Recife, PE, Estado em que se concentram diversos produtores de destilados e grandes vinícolas. “Nosso objetivo para este ano é atingir

o número de 500 rótulos concorrendo, entre vinhos, cachaças e outros destilados. Destes, apenas 30% recebem o selo”, explica Zoraida Lobato, organizadora do concurso no Brasil.

O evento tem a coordenação dos jornalistas Eduardo Viotti, do Brasil, e Baudouin Havaux, da Bélgica. Os jurados são especialistas em vinhos e destilados, enólogos, jornalistas e formadores de opinião, que representam diferentes países, entre eles Alemanha, Bélgica e Brasil. Para mais informações: concurso@marketpress.com.br ou [facebook.com/concursomundialdebruxelas/](https://www.facebook.com/concursomundialdebruxelas/)



VINEXPO VAI LANÇAR UMA VERSÃO PARISIENSE DO EVENTO

A Vinexpo informou as datas para a próxima exposição de Bordeaux e anunciou o lançamento de um novo evento, em Paris, em 2020, como parte da estratégia global de expansão do Grupo.

A estratégia do Grupo é fundamentada na criação de soluções e oportunidades de crescimento para clientes, com o objetivo de fortalecer a posição da empresa como líder do mercado global. “Por mais de 30 anos, a marca Vinexpo vem elevando o perfil do setor de vinhos e bebidas espirituosas. Agora, é o início de uma nova era para a Vinexpo e estou convencido de que as decisões estratégicas que estão sendo tomadas hoje farão a bandeira da indústria”, afirmou Christophe Navarre, presidente da Vinexpo.

Bordeaux é o berço da marca Vinexpo e, como uma das mais famosas regiões vitivinícolas do mundo, ainda é um local de encontro único para profissionais do vinho e bebidas espirituosas. O evento de 2019 foi antecipado e está programado para ocorrer de 13 a 16 de maio, no Centro de Exposições de Bordeaux, o qual está sendo renovado gradualmente, além de iniciativas empresariais apresentadas nos dois últimos shows.

Enquanto isso, o Grupo continua a crescer com o lançamento da Vinexpo Paris. A primeira exposição de Paris terá lugar de 13 a 15 de janeiro de 2020, no Centro de Convenções de Paris (Porte de Versailles). Existem algumas vantagens importantes para a realização de uma exposição internacional de vinhos e bebidas espirituosas na capital francesa: a sua atratividade, a sua acessibilidade e a sua imparcialidade.

A organização do show em janeiro também significa que o Vinexpo Paris será



o primeiro evento na agenda e, portanto, otimizará o potencial de vendas. “Uma exposição no início do ano significa que os profissionais podem planejar com antecedência e agendar as compras”, explicou Guillaume Deglise, CEO da Vinexpo. “Este evento fortalecerá nossa marca como parceiro estratégico no setor de vinhos e bebidas espirituosas”.

Após o seu sucesso na Ásia e o lançamento da Vinexpo New York, prevista para março de 2018, a Vinexpo Paris direcionará os compradores de todo o mundo, e especialmente da Europa, que ainda consome mais de 60% do vinho mundial. O evento também pretende se tornar uma plataforma ativa para a indústria de bebidas espirituosas.

A Vinexpo foi criada em 1981, por iniciativa da Câmara de Comércio e Indústria de Bordeaux - Gironde. Organiza eventos de vinhos e bebidas espirituosas para profissionais da indústria e atua como parceiro internacional do setor. Possui mais de 30 anos de experiência no B2B e, portanto, tem uma compreensão aprofundada do mercado, bem como fortes relacionamentos com distribuidores chaves em todo o mundo. Executa exposições em cinco locais estabelecidos (Bordeaux, Hong Kong, Tóquio, Nova York e, em breve, Paris) e um show de turismo (*Vinexpo Explorer*). Isso significa que a Vinexpo cobre os três continentes com as maiores taxas de consumo e continua a ser o líder do mercado de eventos de vinho.

vinexpo.com



GEORGES AUBERT MOSCATEL GANHA MEDALHA DE OURO EM CONCURSO DE ESPUMANTES

Em seu relançamento através da CRS Brands, o clássico espumante da Serra Gaúcha, uma das marcas pioneiras da bebida no Brasil, já está de novo entre os melhores do país.

O Concurso Espumante Brasileiro 2017, promovido há 10 anos pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), acaba de premiar os melhores produtos da categoria no país. Em evento realizado no município de Garibaldi, RS, entre os dias 18 e 20 de outubro, a marca pioneira de espumante Georges Aubert, relançada pela CRS Brands em junho deste ano, já foi agraciada com medalha de ouro.

Entre mais de 300 espumantes de 80 vinícolas diferentes inscritos no concurso deste ano, foi a versão Moscatel que ganhou destaque. Opção para quem prefere uma bebida mais suave e frutada, o espumante tem 7,5% de teor alcoólico e sabor adocicado que se harmoniza com a acidez natural das uvas Moscatel.



Ideal para ser saboreado com doces e frutas.

Considerado a principal janela para o mundo dos espumantes brasileiros, o X Concurso do Espumante Brasileiro reuniu um júri formado por 53 profissionais entre enólogos, *sommeliers* e jornalistas especializados. Ao todo, foram 97 espumantes que alcançaram a pontuação máxima correspondente a medalha de ouro, ou seja, de 88 a 91 pontos, conforme normas internacionais.

Para o diretor comercial e de marketing da CRS Brands, Lourenço Filho, ser agraciado com tão importante premiação denota que a empresa acertou em relançar a marca Georges Aubert. *“Para a CRS é motivo de orgulho receber a medalha de ouro com um produto que tem apenas poucos meses de mercado”*, afirma. *“É um importante reconhecimento para o trabalho cuidadoso que a empresa tem feito com esta marca tão importante*

para a história do espumante brasileiro”.

O “brasileiro de alma francesa”, criado em 1951, pelo francês Georges Aubert, celebra o momento de renovação com a mesma tradição e qualidade em outras três opções de rótulos, além do Moscatel, para brindar com estilo em todos os momentos: Brut, Brut Rosé e Demi Sec.

A CRS Brands, que se destaca entre as mais expressivas indústrias brasileiras de bebidas alcoólicas da América Latina, é também detentora de diversas marcas, como Chuva de Prata; vinhos Dom Bosco e Massimiliano; Sidra Cereser; vermute Cortezano; vodcas Kadov e Roskoff; aguardente 88; aperitivo com malte whisky Chanceler e, agora, a grande novidade dos espumantes Georges Aubert. Com unidades fabris em Jundiá, SP, e em Suape, PE, que juntas somam capacidade para armazenar até 20 milhões de litros, seus produtos são exportados para mais de 40 países na América Latina, África e Ásia. espumantesgeorgesaubert.com.br

VINHOS RAR CONQUISTAM MEDALHA DE OURO NA GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2017

A RAR/Rasip acaba de conquistar Medalha de Ouro em duas das 30 categorias de vinhos na Grande Prova Vinhos do Brasil 2017, uma promoção do Grupo Baco Multimídia em parceria com o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) e a Wines of Brasil. O RAR *Collezione Gewürztraminer 2011* foi o vencedor na categoria “Branco Gewürztraminer” e o RAR *Collezione Pinot Noir 2015* conquistou medalha de ouro na “Categoria Tinto Pinot Noir”.



Trata-se da mais completa e criteriosa prova de vinhos brasileiros, que contou com a participação de rótulos de mais de 120 vinícolas, ultrapassando a marca de 800 amostras (1.600 garrafas), as quais foram degustadas e avaliadas, às cegas, por um grupo de jurados altamente qualificados. O resultado será publicado no início de 2018, no Anuário Vinhos

do Brasil 2018, juntamente com o panorama do setor, agora, também em versão digital.

A colheita dos cachos de *Gewürztraminer* realiza-se nas últimas semanas de abril. De aspecto límpido, com tonalidade de cor amarelo-ouro, tem marcante intensidade aromática, com notas de flores e frutas em compota. Os descritores de aroma são rosa branca, abacaxi, pêssego, lichia e mel. Com acidez refrescante, tem boa cremosidade e retrogosto prolongado e doce.

O Pinot Noir é uma das variedades que melhor se adaptou à região dos Campos de Cima da Serra, RS, onde são cultivadas as uvas que compõem os vinhos RAR, com vinhedos plantados a 1.000 metros de altitude. Envelhecido durante um ano em barricas novas de carvalho francês, apresenta tonalidade média, com a típica coloração rubi, alta inten-



sidade aromática, com notas frutadas, canela, especiarias e frutas secas.

Com 11 diferentes rótulos, além dos premiados RAR *Collezione Gewürztraminer* e RAR *Collezione Pinot Noir*, a linha de vinhos RAR é integrada, ainda, pelo Reserva de Família Cabernet Sauvignon/Merlot, pelos outros rótulos da linha RAR *Collezione*, com as variedades Sauvignon Blanc, Merlot, Viognier, pelos diferenciados espumantes Cuvée RAR Brut e Cuvée Nilva Brut Rosé, além da Linha Reserva, composta pelo Vinho Merlot e pelo Espumante Brut e, ainda, pelo mais recente lançamento RAR Moscatel, com uvas do Vale do São Francisco. Os vinhos RAR acumulam agora 13 premiações nacionais e internacionais, desde 2004. Entre eles, o *Challenge International du Vin*, na França. rar.ind.br





VIN DE CONSTANCE, UM VINHO DE MUITA HISTÓRIA

Patrimônio inestimável da África do Sul, o Vin de Constance é um vinho doce natural, cuja longa história começa com as primeiras videiras plantadas no país.

O primeiro navegador a colocar os pés na África do Sul foi o português Bartolomeu Dias, em 1488, numa pequena praia ao lado do famoso Cabo da Boa Esperança, um lugar conhecido pelas correntes marítimas indomáveis e pelas tormentas que fustigavam impiedosamente os navios que por ali passavam. Vasco da Gama também esteve ali, mas, assim como Dias, não se interessou em estabelecer uma colônia portuguesa no local.

Quem primeiro colonizou a África do Sul foram

os holandeses da Cia. Holandesa das Índias Orientais, com a chegada, em 1652, de Jan Van Riebeeck, que plantou as primeiras videiras nos jardins da Companhia, na época um verdadeiro paraíso de beleza inigualável.

Segundo anotações do diário de Riebeeck, em 02 de fevereiro de 1659, foi produzido o primeiro vinho com uvas plantadas no Cabo, principalmente com uvas Moscatel, além de outras uvas brancas.

Em 1685, o décimo comandante do Cabo, Simon Van de Stel, recebeu sua própria fazenda para morar e antes de se estabelecer realizou um profundo estudo do solo da região, buscando o que fosse mais propício para o cultivo de uvas. O local escolhido foi um vale próximo à Baía Falsa (*False Bay*), cujo solo era constituído



de granito decomposto. Esse local foi por ele chamado de Constantia.

Em 1692, se iniciou a produção de vinho em Constantia e desde o início houve um rápido reconhecimento da qualidade do vinho ali produzido; Simon foi fortemente encorajado pelos seus superiores a continuar a produção, o que certamente foi uma decisão muito acertada.

Nascia, então, o Vin de Constance, um vinho doce baseado na uva Moscatel, que teria uma trajetória de enorme sucesso em todo o mundo.

Após a morte de Van de Stel e uma complexa divisão de seu patrimônio, coube à parte denominada Klein (pequena) Constantia a missão de continuar a produção do Vin de Constance.

Em 1726, aconteceu a primeira exportação do vinho e, por causa de uma fusão, além de Klein Constance, a outra propriedade, Groot (grande) Constantia, também passou a produzir o famoso vinho doce, situação que perdurou por mais de 50 anos.

A fama do Vin de Constance rapidamente atravessou fronteiras e, em 1777, se tornou o favorito das casas reais europeias, incluindo

o Imperador da Prússia, Frederick, o Grande. Também na França o sucesso foi enorme e na adega de Luiz XVI e Maria Antonieta, no Palácio de Versailles, havia 2.634 garrafas do chamado Vin du Cap de Constance.

Na América, a situação não foi diferente e o Vin de Constance se tornou o favorito de George Washington e também de John Adams e de Thomas Jefferson, este último um conhecido apreciador de grandes vinhos.

Várias obras citaram o Vin de Constance, incluindo Razão e Sensibilidade, de Jane Austen, que disse ser o velho vinho do Cabo um excelente remédio para os corações desapontados.

Um dos personagens mais importantes da história, Napoleão Bonaparte, em seu exílio na ilha de Santa Helena, bebia uma garrafa do Vin de Constance diariamente e em seu leito de morte, pediu um copo do vinho como seu último desejo.

Lamentavelmente, por uma série de razões, desde doenças no vinhedo até a insolvência das propriedades, em 1872, o Vin de Constance deixou de ser produzido e por mais de um século viveu somente na literatura e na poesia. Depois de várias mudanças



de proprietários, Klein Constantia voltou a produzir o lendário Vin de Constance em 1986, a partir do mesmo vinhedo original.

Atualmente, o Vin de Constance é produzido somente com a uva Muscatel de Frontignan, que é colhida em diferentes momentos de sua maturidade, desde madura a supermadura, garantindo o perfeito equilíbrio entre a acidez e a doçura, fator primordial para a excelência de um vinho doce.

O vinho é mantido em barricas de carvalho francês novo (60%), carvalho húngaro e acácia francesa por três anos, com posterior estágio em tanques de aço por seis meses antes do engarrafamento.

O resultado é um vinho doce de excepcional qualidade, com aromas e sabores de frutas cítricas caramelizadas, intensa concentração, equilíbrio perfeito e longa persistência. Um grande vinho, clássico, de grande personalidade e muito elegante.

O Vin de Constance é trazido para o Brasil pela Grand Cru Importadora.



*** Arthur Azevedo é presidente da Associação Brasileira de Sommeliers (SP), consultor e editor do website Artwine (www.artwine.com.br).**





ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SP



QUEM SOMOS

Fundada em 1989, a Associação Brasileira de Sommeliers - São Paulo (ABS-SP) - é a entidade de maior credibilidade e melhor fonte idônea de informações sobre os vinhos produzidos e comercializados no Brasil. Esse reconhecimento é fruto de mais de 20 anos de atividades ininterruptas e regulares, sempre voltadas para o interesse do consumidor e para o aprimoramento dos profissionais que atuam ou pretendam atuar no mercado brasileiro de vinhos.

Filiada a *Association de la Sommellerie Internationale* (ASI), a ABS-SP oferece ampla gama de cursos, sendo hoje a principal fonte de formação de sommeliers

profissionais do país. Além de sommeliers, os cursos da ABS-SP formam profissionais interessados em desenvolver seu trabalho em outros segmentos e aspectos do negócio do vinho, tais como venda e marketing de vinhos etc.

Como parte importante de suas atividades, a ABS-SP promove regularmente cursos e degustações destinados aos amantes do vinho em geral. São pessoas dos mais diversos setores de atividade que compartilham a paixão pelo vinho e que desejam simplesmente ampliar seus conhecimentos a respeito desse tema literalmente inesgotável, em ambiente que propicia congraçamento sadio e estimula a troca de opiniões e de experiências.

Em razão de seu prestígio, a ABS-SP recebe frequentemente em sua sede produtores e enólogos, que vem apresentar seus vinhos a consumidores e profissionais. Ressalte-se que a moderna sede da ABS-SP foi concebida para oferecer condições ideais tanto para a realização de cursos, como para as degustações que nela ocorrem. Também por força de sua representatividade no mundo do vinho, a ABS-SP participa ativamente dos concursos Estadual e Brasileiro de Sommeliers, sendo os primeiros realizados em sua própria sede.

Além disso, promove cursos de especialização em diversas regiões do país, contribuindo assim para a difusão da cultura do vinho. Tanto os cursos realizados em sua sede, como os que são promovidos em outras cidades de São Paulo, por meio de suas regionais, e mesmo em outros Estados, são ministrados por um quadro de professores que reúne alguns dos profissionais mais experientes e qualificados do país, sempre com o apoio de modernos recursos didáticos tanto na parte prática, como na parte teórica.

A ABS-SP desenvolve, ainda, regular-

mente, atividades voltadas para a harmonização entre vinhos e comida. E, além de realizar periodicamente jantares de congraçamento de seus associados, patrocina, ou copatrocinna, atividades culturais relacionadas ao enoturismo, como viagens com visitas a regiões produtoras no Brasil e no exterior.

CONHEÇA AS VANTAGENS EM SER NOSSO ASSOCIADO

A ABS-SP oferece aos seus associados inúmeras vantagens, dentre as quais podemos citar com destaque os descontos especiais em todas as degustações e eventos organizados pela ABS-SP, isenção/descontos nas taxas de rolha em restaurantes parceiros da ABS-SP e prioridade para inscrição em viagens da ABS-SP. Além de todos esses benefícios, também é fornecido o *botton* de associado e carteira de associado, permitindo a identificação como membro da ABS-SP em diferentes eventos de vinhos. Você pode ser nosso associado e desfrutar de todos os benefícios por apenas R\$ 60,00 bimestral ou R\$ 300,00 anual. Faça agora o seu cadastro. abs-sp.com.br/associe-se

CURSOS

Curso Básico de Vinhos

“O Vinho e seus Fundamentos”, porta de entrada nesse fascinante mundo, é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Objetivo: levar informações e curiosidades gerais sobre este universo tão vasto, porém de forma muito leve e descontraída.

Formação de Sommeliers e Profissionais

É dirigida a quem já trabalha ou pretende trabalhar no mercado de vinhos, seja como sommelier profissional, seja como consultor/assessor de produtores, importadoras e lojas especializadas. Essa formação é composta por três módulos: Fundamentos do Vinho, Países e Serviço.

Academia de Bartenders ABS-SP - Formação de Bartenders Profissionais

Essa formação é a porta de entrada no mercado de trabalho para os profissionais que pretendam atuar como Bartenders, atividade que vem ganhando crescente reconhecimento no mercado nacional e mundial.

Formação de Sommelier de Cerveja

Curso de formação Profissional Sommelier de Cervejas visa capacitar o participante em temas variados relacionados ao universo cervejeiro para atuar como sommelier profissional ou como consultor/assessor nos mais diversos segmentos do mercado, incluindo lojas, bares, restaurantes, distribuidores, importadoras e cervejarias.

Curso de Café

O curso aborda desde o aspecto histórico-cultural até a qualidade na xícara, passando por diversos assuntos, como os tipos, processos, categorias e classificações de cafés. Paralelo entre café e vinho, terroir do café, países produtores e harmonização são outros aspectos que serão abordados.

Curso de Saquê

O curso abordará tanto questões técnicas, como os tipos, categorias e classificações dos saques, como os aspectos históricos e

culturais relacionados a bebida. Serão abordadas também questões como os rituais de degustação, temperatura de serviço e o uso de recipientes adequados para consumo e armazenamento de saques.

Curso Profissional de Churrasco e Carnes Nobres com Harmonização

A ABS-SP, em parceria com a MB Brands - Marcos Bassi Brands -, preparou mais uma novidade: um Curso Profissional de Churrasco, Carnes Nobres/Especiais e Harmonização com Vinhos. O curso será realizado em quatro aulas. As aulas acontecerão na Casa de Grelhados Marcos Bassi, na Vila Olímpia.

Curso de Enogastronomia

Essa é uma de nossas atividades mais queridas, dedicado à enogastronomia. Será um curso dedicado às massas e constará de três aulas/jantares, que serão realizados nas instalações da Casa do Porto (Alameda Franca, 1.225 - 01422-001 - Jardins, São Paulo, SP).

Para maiores informações sobre os nossos cursos acesse abs-sp.com.br/cursos ou abs-sp.com.br/agenda/cursos

Associação Brasileira de Sommeliers - SP

Rua Gomes de Carvalho,
1.327/1.329 - 2º - Conj. 21
Edifício Olímpia Park
Vila Olímpia
04547-005 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3814-7853 /3814-1269
contato@abs-sp.com.br

