

## Primeiro curso do ano forma profissionais e apreciadores

O primeiro curso de 2010 foi concorrido, apesar de ter começado em plenas férias. Entre os dias 11/01 e 22/02, quarenta pessoas ganharam uma nova visão dessa bebida milenar.



Alunos degustam o vinho francês Paul Blanck, 2006, feito com a uva Gewurztraminer

O curso é uma introdução ao mundo do vinho, para que o iniciante tenha conhecimento suficiente para escolher a bebida em lojas especializadas, supermercados e também em restaurantes, para acompanhar adequadamente as refeições. Aborda os aspectos mais importantes da vitivinicultura e da degustação de vinhos, orientação para o serviço, em temperaturas e taças apropriadas, além de cuidados no armazenamento e manipulação.



Alunos fazem teste, depois da aula de harmonização

Um dos instrutores de cursos da ABS Brasília, Antônio Matoso Filho é também monitor das degustações promovidas pela Associação. “Usar o gosto pessoal como critério para escolha de vinhos está correto” – diz ele – “mas, se toma só os que conhece, você limita o seu universo, perde a oportunidade de se deleitar com vinhos fantásticos e até de ampliar a sua visão de mundo”.



Antônio Matoso ensina: “Conhecer novos vinhos abre a nossa percepção”.

O casal Celius Magalhães – professor da UNB - e Lúcia Rabelo – auditora fiscal - começou a apreciar vinhos há três anos, mas sem muito critério. Depois do curso, os dois se sentem mais preparados. Lúcia diz que gostou mais das dicas de harmonização. “Estou pensando em convidar uns amigos para comer um filé alto, com molho de mostarda de Dijon, e quero escolher o vinho certo. Vou pesquisar”. O instrutor Matoso dá a dica: “com esse prato, vai bem um pinot noir, ou um tinto do Vale do Rhône, mais em conta. Célius acha que o curso, pra ele, foi um salto de qualidade e consolidou conhecimentos: “o bonito, pra mim, é que o curso desmitificou essa bebida tão misteriosa. A gente viu aqui que, fazer vinho, envolve muita ciência e experimento”.



Celius Magalhães e Lúcia Rabelo planejam convidar amigos para praticar harmonização e se divertir.

Entre os alunos, alguns são profissionais que precisam entender de vinhos, como gerentes e chefes de bares e restaurantes de Brasília. O gerente Felipe Barbeto, está cheio de planos: “com o curso, me sinto mais orientado sobre como harmonizar vinhos com os pratos do bar onde trabalho. Também vai me ajudar a compor uma nova carta de vinhos e uma adegade adequada”.



Felipe Barbeto vai usar os conhecimentos do curso, profissionalmente, como gerente do Bar Brahma.

Ao final do curso básico, quem participou de, pelo menos, quatro das seis aulas recebe um diploma e o convite para participar do curso avançado. O Instrutor Matoso reforça: “vale a pena fazer o avançado porque a gente treina alguns sentidos – visão, olfato, paladar – o que permite à pessoa avaliar melhor o vinho, dá mais percepção e conhecimento”. O próximo avançado começará no dia 08/03 e está com inscrições abertas. As informações podem ser conseguidas pelo telefone 3323-5321.



Luis Gustavo Ferreira, gerente-geral do Mercado Municipal (de terno), recebe o diploma do curso das mãos de Fábio Anselmo, diretor da ABS.

## ABS abre novo curso básico de vinhos

Com quarenta alunos inscritos começou na última quarta-feira, 24/02, o segundo curso básico de vinhos do ano, dentro da programação de treinamento que deverá ser realizada ao longo do ano. A ABS convida os amantes do prazer a embarcarem nessa viagem de conhecimento e sensações.

Quem se inscrever no curso, agora, receberá o material impresso referente ao primeiro dia, além do apoio extra dos instrutores. Veja o conteúdo das seis aulas:

1ª aula: Noções básicas e introdução à degustação

2ª aula: Vinificação em branco e em tinto



3ª aula: Elaborações especiais: rosados, fortificados e vinhos de sobremesa

4ª aula: Os espumantes

5ª aula: Serviço, armazenamento e guarda, leitura de rótulos e legislação

6ª aula: Vinho e comida; noções de harmonização

**Horário:** 19h30 às 22h00

**Local:** Auditório da Administração do Shopping Pátio Brasil

**Valor:** Sócio: R\$ 330,00

Não sócio: R\$ 360,00

**Informações:** 3323-5321

## Anote aí:

Estão mantidos os descontos para os associados, nos eventos promovidos pela ABS, em produtos e serviços de empresas conveniadas, como restaurantes amigos do vinho e lojas de alimentos ou de roupas. Também ganham descontos os associados que participam de grupos fechados de degustação da ABS ou de eventos de parceiros, como degustações, jantares harmonizados e lançamento de vinhos.

No site da ABS Brasília - [www.abs-brasilia.com.br](http://www.abs-brasilia.com.br) – no link “Dicas”, os associados têm acesso à relação das lojas conveniadas ao “Clube de Descontos” e “Restaurantes Amigos do Vinho”.

E, em breve, você terá notícias

sobre a nova viagem gastronômica da ABS. Allez France! Essas viagens são feitas em grupos de pessoas, para regiões e países que se destacam por produzir vinhos e comida de qualidade, além de oferecer atrações turísticas interessantes. Nos últimos 5 anos, a ABS promoveu tours, por exemplo, para a Serra Gaúcha, Portugal, Espanha e Itália. Em todos esses lugares, os associados são recebidos pela direção das vinícolas, pelos enólogos e têm tratamento VIP. Fábio Anselmo, diretor da ABS, lembra a viagem que fez para as regiões italianas do Piemonte e da Toscana: “as paisagens são maravilhosas; as vinícolas, fantásticas; o vinho, de

primeira. Inesquecível. Estou na fila para a viagem à França”.



Vinhedo do Vale Cecina – Toscana, Itália

**Embarque numa aventura com a ABS, faça amigos e curta a vida!**

Endereço da ABS Brasília: SRTV/Sul, Quadra 701, Conj. L, Bloco 02, Sala 127, Edifício Assis Chateaubriand. Asa Sul Brasília/DF CEP: 70.340-000  
Telefone: 3323.5321 / 3322.7138