



MELHOR SOMMELIER DA AMÉRICA DO SUL É BRASILEIRO

REALIZADO EM BUENOS AIRES, CONCURSO DA ALIANZA PAN-AMERICANA DE SOMMELIERS
REUNIU OS MELHORES PROFISSIONAIS DAS AMÉRICAS EM MARATONA DE PROVAS TEÓRICAS
E PRÁTICAS. WINE STYLE ESTEVE PRESENTE E CONTA COMO FOI

por ARIEL PÉREZ NAVARRO, especial para Wine Style

Duas surpresas marcaram o final do primeiro concurso promovido pela APAS (Alianza Pan-americana de Sommeliers), realizado em Buenos Aires, em junho último. As duas representantes do Canadá, Élysée Lambert e Véronique Rivest, conquistaram, respectivamente, primeiro e segundo lugar; e o brasileiro Guilherme Corrêa, o terceiro, à frente de profissionais de todo o continente, inclusive de países com tradição vinícola muito maior do que a nossa, como Argentina (Agustina de Alba e Marcelo Rebole), Chile (Ricardo Grellet e Héctor Riquelme) e Estados Unidos (ninguém menos que o Master Sommelier Fernando Beteta). Participaram ainda sommeliers do México (Marcos Flores Tlalpan e Juan Carlos Flores Mazón) e da Venezuela (Marilis Susana Sánchez Orro e Malvy Y. e Medina Castillo), além de Tiago Locatelli, o outro representante do Brasil.

As provas finais foram conduzidas por Danilo Braga, presidente da Associação Brasileira de Sommeliers e da APAS, além de Vice-Presidente da Association de La Sommellerie Internationale (ASI), e reuniram os três candidatos de melhor desempenho nas provas teóricas. Estas englobaram conhecimentos gerais sobre vinhos, tais como produção vitivinícola mundial e enologia, num total de 80 questões. Incluíram também perguntas no mínimo inusitadas sobre países pouco relevantes (e praticamente desconhecidos) no panorama mundial da vitivinicultura, como Holanda e Marrocos.

NA PROVA FINAL, DESTILADOS EM TAÇAS PRETAS

A final entre os três candidatos – as canadenses Lambert e Rivest e o brasileiro Corrêa – foi muito equilibrada e ficou patente que quem conseguisse

administrar melhor o tempo e a tensão inerentes à prova teria melhor desempenho. Para se ter uma idéia do que foi essa verdadeira maratona, os finalistas enfrentaram três mesas diferentes, simulando situações concretas vivenciadas em restaurantes.

Na primeira, foi-lhes solicitado que servissem um espumante a dois supostos clientes, descrevendo os aspectos mais importantes dessa bebida; na segunda, que sugerissem harmonizações para um cardápio com cinco pratos, comentando todas as características dos vinhos sugeridos, indicando a temperatura de serviço e recomendando, ou não, a decantação. Na terceira



Na foto ao lado, a campeã Élysée Lambert entre a vice-campeã Véronique Rivest (Canadá) e o terceiro colocado Guilherme Corrêa (Brasil). Acima, Danilo Braga (presidente ABS e APAS) dando instruções na etapa final a Élysée Lambert

mesa, deveriam decantar e servir um hipotético **Château Margaux 1982**. Numa quarta mesa, tiveram que degustar e analisar quatro vinhos (*Riesling* da Alsácia, *Pinot Noir* argentino, *Ice Wine* canadense e um *Marsalla*, o clássico fortificado italiano) e quatro destilados (Gin, Tequila, Grappa e Kümmel), em taças pretas, que deveriam

ser identificados apenas pelos aromas. Finalmente, corrigir uma carta de vinhos com erros propositais, muito sutis, o que exigia do candidato profundo conhecimento do mercado de vinhos.

Élysée Lambert, que ficou com o título de Melhor Sommelier das Américas, com uma prova impecável, não é uma novata na profissão. Em seu currículo exibe títulos como o de Melhor Sommelier de Quebec em 2004 e o terceiro lugar no concurso que elegeu o melhor sommelier do Canadá em 2006. Ela já teve passagens por estabelecimentos de grande reputação como o XO Le Restaurant do Hotel Le St. James de Montreal. Atualmente divide seu tempo entre a atividade de consultora de vinhos e de sommelier do Le Local, prestigiado restaurante de Quebec. A outra canadense, Véronique Rivest, apontada como grande favorita antes da prova, foi traída por uma ponta de nervosismo, o que fez com



Concurso panamericano reuniu sommeliers da Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Estados Unidos, México e Venezuela

que terminasse a prova num honroso segundo lugar.

Já o bicampeão brasileiro Guilherme Corrêa, reconhecidamente um dos melhores e mais bem preparados sommeliers brasileiros, impressionou os jurados, todos profissionais do setor, por seu alto nível técnico e invejável repertório de vinhos, sugerindo harmonizações muito criativas e consistentes. Com longa folha de serviços prestados no excelente restaurante Il Vecchio Sogno, de Belo Horizonte, Guilherme, hoje sommelier-consultor da Importadora Decanter, de Santa Catarina, já havia brilhado na primeira parte do concurso, com ótimo percentual de acertos. Demonstrando perfeito domínio da língua inglesa, Corrêa brilhou também nas sugestões de cafés e destilados (no caso um Armagnac) e finalizou a prova de serviço com ótimas sugestões de charutos, assunto que também faz parte do repertório dos bons sommeliers.

Guilherme terminou sua elogiada participação no concurso como Melhor Sommelier da América do Sul, o que, além de ser um reconhecimento ao seu esforço e dedicação, reflete o alto nível de qualidade alcançado

pela profissão no Brasil, reconhecido, com frequência cada vez maior, por turistas, enólogos e produtores estrangeiros que visitam o país. Isso se deve também ao trabalho sério desenvolvido por entidades como a Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo, filiada à ABS-Brasil, cujo curso de formação de profissionais, reconhecidamente um dos melhores do país, conta com docentes de alto nível e com grande experiência profissional, a exemplo do próprio Guilherme Corrêa.

ARIEL PÉREZ É SOMMELIER DA IMPORTADORA CASA DO PORTO, COM CERTIFICAÇÃO PELA WINE AND SPIRITS TRUST EDUCATION NÍVEL 3. COLABORAÇÃO: FERNANDO SAMPAIO E ELDI FARIA.

AGRADECIMENTOS: PÉRICLES GOMES, RODRIGO GOMES E LUIZ EDUARDO MORAES, DA CASA DO PORTO; ANDRÉS ROSBERG, FUNDADOR E ATUAL PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO ARGENTINA DE SOMMELIERS; HÉCTOR VERGARA, MASTER SOMMELIER E PROPRIETÁRIO DA LOJA EL MUNDO DEL VINO, DO CHILE; DANIO BRAGA, PRESIDENTE DA APAS E VICE-PRESIDENTE DA ASI.



A Abravinho tem revistas especializadas no mundo do vinho. São milhares de aficionados pela arte, pela história e pela magia contida em cada garrafa. Um público altamente selecionado, com excelente poder aquisitivo e que entre uma safra e outra está atento à sua mensagem. Anuncie numa das revistas da Abravinho e ganhe muitos apreciadores para o seu produto ou serviço.