

ABS RIO | CALENDÁRIO DE CURSOS E EVENTOS 2019

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	
CURSOS REGULARES FLAMENGO													
Curso Vinhos e sua Degustação Turma A - 2 ^{as} feiras		4			6		29			14			Corpo Didático
Curso Vinhos e sua Degustação Turma B - 5 ^{as} feiras		28			30			22					Corpo Didático
Curso Vinhos e sua Degustação Turma Extra - 3 ^{as} feiras			19										Corpo Didático
Curso Vinhos e sua Degustação Turma da Tarde - 3 ^{as} feiras		5											Corpo Didático
Curso de Férias	14 a 25						15 a 26						Corpo Didático
Curso Profissionais Noturno Ciclo II		11											Corpo Didático
Curso Profissionais Noturno Ciclo III								12					Corpo Didático
Curso para Profissionais Ciclo I			11					5					Corpo Didático
Curso para Profissionais Ciclo II			26					6					Corpo Didático
Curso para Profissionais Ciclo III		4											Corpo Didático
Curso Intensivo aos Sábados									14,21,28				Corpo Didático
CURSOS COMPLEMENTARES FLAMENGO													
Curso sobre Vinhos Biodinâmicos, suas origens, agricultura e vinificação				2 e 9									Alain Ingles
Curso Vinhos Italianos					7,14,21								Celio Alzer
Curso de Destilados						11,18,25							M. Agostinho/Alex. Tito/Edu Torres
Curso Como Receber com Queijos e Vinhos							16 e 23						Celio Alzer
Curso Vinhos Borgonha								13 e 20					Ricardo Farias
Curso Vinhos Espanhóis									3,10,17				Ricardo Farias
Curso Vinhos Bordeaux										8 e 15			Joseph Morgan
Curso Tour de France - Nem só de Bordeaux e Borgonha vive a França											5 a 26		Ricardo Farias/Ligia Peçanha
Curso de Champagnes e Espumantes												3 e 10	Celio Alzer
DEGUSTAÇÕES DIRIGIDAS FLAMENGO													
Cozinha de Verão	22												Celio Alzer
Os vinhos da Serra e do Planalto Catarinense	30												Rogério Dardeau
Alsácia		7											Geraldo Alão
Vinhos da Provence		21											Ligia Peçanha
Caballo Loco Grand Cru		27											Ricardo Farias
Dia Internacional da Mulher			13										Corpo didático feminino
Seis Tons de Laranja			26										Celio Alzer
Os vinhos de vinhedos manejados com dupla poda				24									Rogério Dardeau
Petits Chateaux de Bordeaux				30									Joseph Morgan
Riesling, na Alsacia e na Alemanha					2								Francisco Brossard
Uma guerra de tintos: Borgonha Sul X Rhône Norte					9								Euclides P. Borges
Portugal de Norte a Sul					23								Francisco Edcarlos
Os Grandes B da Itália					28								Celio Alzer
Vinhos da Nova Zelândia						5							Joseph Morgan
Pão e Vinho - Hamonização com pães de fermentação natural						6							Alexandre Follador
Jantar Harmonizado (1º) - Hípica						14							Joseph Morgan
A Pinot Noir no Velho Mundo						13							Michael Schütte
A Pinot Noir no Brasil						26							Rogério Dardeau
A Cabernet Franc							3						Francisco Brossard
Degustação Anual Danio Braga - Os Chardonnays da Nova Zelândia							10						Danio Braga
Uma nova Serra Gaúcha							24						Rogério Dardeau
Conhecendo Bordeaux através de seus orgânicos e biodinâmicos								6					Joseph Morgan
Vinhos da Sardenha								15					Francisco Brossard
Vinhos Premiados Brasileiros								21					Rogério Dardeau
Vinhos fortificados e suas harmonizações								27					Celio Alzer
A Chardonnay - no Velho e no Novo Mundo									24				Francisco Brossard
Douro x Duero										17			Ricardo Farias
Queijos Artesanais Brasileiros										22			Celio Alzer
Os Conceitos de Cru e Grand Cru											21		Helena Teixeira
A Cabernet Sauvignon no Cone Sul											28		Euclides P. Borges

ABS RIO | CALENDÁRIO DE CURSOS E EVENTOS 2019 (CONTINUAÇÃO)

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	
CURSOS REGULARES BARRA													
Curso Vinhos e sua Degustação 5 ^{as} feiras		7			9			1		10			Corpo Didático
Curso para Profissionais Ciclo II			25					5					Corpo Didático
Curso para Profissionais Ciclo I			19					6					Corpo Didático
DEGUSTAÇÕES DIRIGIDAS BARRA													
Seis Tons de Laranja			18										Celio Alzer
Os vinhos de vinhedos manejados com dupla poda				15									Rogério Dardeau
Uma guerra de tintos: Borgonha Sul X Rhône Norte					13								Euclides Penedo Borges
Riesling na Alsacia e na Alemanha						3							Francisco Brossard
Harmonizando com Queijos e Vinhos						17							Célio Alzer
Os vinhos da Serra e do Planalto Catarinense							1						Rogério Dardeau
Pão e Vinho - Hamonização com pães de fermentação natural							8						Alexandre Follador
A Cabernet Franc							15						Francisco Brossard
Conhecendo Bordeaux através de seus orgânicos e biodinâmicos								5					Joseph Morgan
Vinhos Premiados Brasileiros								19					Rogério Dardeau
Vinhos Orgânicos, Biodinâmicos e Naturais									2				Celio Alzer
A Chardonnay - no Velho e no Novo Mundo									30				Francisco Brossard
Queijos Artesanais Brasileiros										14			Célio Alzer
Riesling na Alsacia e na Alemanha										28			Francisco Brossard
Degustação de Champanhe e Espumante											11		Célio Alzer
A Cabernet Sauvignon no Cone Sul											25		Euclides Penedo Borges
EVENTOS ABS													
Concurso Mundial de Sommeliers			11										Bélgica
XV Degusta Serraverde (Vinhos e Pratos Brasileiros)					31.05 a 02.06								Hotel Serraverde
Homologação Sommelier Profissional						11				7			ABS Rio
Dia do Sommelier						3							ABS Rio
VII Concurso Sommelier do Ano (Wine and Food Festival)							12						Marcelo Copello/ABS Rio
XXIII Encontro de Caxambu										18 a 20			Hotel União - Caxambu
Concurso Sommelier Expert em Sud de France									13				ABS Rio
Festa da Primavera										25			A definir
Confraternização Final de Ano												7	a definir
VIAGENS													
Serra Gaúcha		21 a 24									xxx		A definir
Patagônia/Argentina				13 a 19									A definir
São Paulo Leste e Andradas MG						12 a 14							A definir
Santa Catarina								02 a 04					A definir
Nova Zelândia									19.09 a 05.10				A definir
EVENTOS EXTERNOS													
31ª Super Rio Expofood			19 a 21										Riocentro - Rio de Janeiro
Tour Frilat de Degustação						1							Volta Redonda
Vamos à Montanha (Forum Enológico)								15 a 18					Penedo