

CÚ DHUB NO PATURI



Kleber
Damasceno
Prado

Não reparem no nome esquisito: É que significa CÃO NEGRO em Gaélico. E vem a ser o único single malt whisky em cor negra atualmente no mercado. Apesar de se tratar de um legítimo scotch (portanto destilado, envelhecido e engarrafado na Escócia), pertence a uma empresa dinamarquesa. Sua diretora, Ulla Andersen lançou o interessante néctar na sede da **SBW**, e dias após, fez uma apresentação em grande estilo no hotel e restaurante

Paturi, num evento memorável.

Cerca de 100 participantes, entre sócios da **SBW** e do Lions Clube de Aparecida, tiveram a oportunidade de degustar a excelente comida do mestre Georges e se fartar com Cú Dhub (sempre com moderação), Chivas Regal e outros excelentes whiskies.

Foi a segunda festa no mesmo local, organizada pelas duas entidades, tendo suplantado a primeira pelo número de participantes e pela sua animação.

Ficou a certeza de voltarmos a nos reunir num futuro próximo.

Até lá, Slainte Mhath



Tony Darido Filho e esposa



Tony e Kleber Prado
conversando animados



Ulla Andersen

Da esquerda para a direita, Maria
Aparecida, Ulla Andersen, Sirley
e Kleber Prado



Arnold e Mirna
com Luiz Eduardo

Casal Erica e
Hans, logo atrás
Horst e Camilo



A CACHAÇA, O BOURBON E O TENNESSEE

Um dos nossos novos sócios, José Luiz Leite, tem um hobby interessante: comprar cachaça já destilada e envelhecê-la em barris de madeira antiga, por longos anos, de forma a ter um produto de excelente qualidade. Fomos agraciados com duas garrafas desse néctar da produção brasileira. E numa boa hora, agora que o nome "CACHAÇA" foi reconhecido pela Organização Mundial do Comércio, como "MARCA E PRODUTO BRASILEIRO", ou seja, o produto final cachaça é uma denominação de origem controlada (DOC), reconhecida pelos americanos, que antes utilizavam a expressão 'Brazilian Rum'.

A cachaça, a aguardente de cana-de-açúcar tipicamente brasileira, passa a ser reconhecida como produto exclusivo do Brasil nas casas de bebidas americanas, informou o Governo dos Estados Unidos.

Em troca, o Brasil passa a designar os uísques Bourbon e Tennessee como produtos especificamente dos Estados Unidos em seus mercados, conforme acordaram o representante de Comércio Exterior dos Estados Unidos, Ron Kirk, e o ministro de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior brasileiro, Fernando Pimentel, em Washington.

"A cachaça e os uísques Bourbon e Tennessee estão entre os produtos exclusivos dos dois países mais conhecidos", assinalou Kirk em cerimônia na capital americana.

Portanto, quando brindamos com nosso sócio o seu produto, estávamos, também, exercitando nosso paladar em um produto tipicamente de nosso país.



Jezer Menezes



Kleber
Damasceno
Prado

ENCONTRO NO "LE BOU" EM SÃO PAULO NO DIA 18/07/2012

A SBW-SP SE ANIMOU NO "LE BOU"

Depois de algum tempo adormecida a **SBW-SP** qual ave Fênix ressurgiu das cinzas. E em grande estilo. Nosso diretor em São Paulo, Eduardo Tess, apresentou-nos ao Alvaro Carvalho proprietário do encantador bistrô "Le Bou", (www.lebou.com.br) na visita à Catedral do Whisky do amigo Luiz Roberto Briguenti, em Itatiba.

A empatia foi imediata e ficamos de organizar uma festa de reaproximação dos sócios e amigos na terra da garoa. A escolha do local nem precisou de grandes elocubrações: o salão do 2º andar do simpático restaurante, em pleno Itaim-Bibi. Teríamos o salão só para nós.

E assim foi: com a presença marcante tanto do pessoal da Capital quanto de Aparecida e Guaratinguetá. Comida excelente, whisky farto (Chivas Regal e um maravilhoso espumante), companhia agradável e muitos sorteios. Podíamos querer mais? Apenas que esta seja a primeira de uma boa série de eventos e festas na Capital paulista.



Da esquerda para a direita
Celso Alves, Laerte Dutra,
Ademir e Renato Chad



Roberto Vidal, Ricardo
Haber, Benedito da
Silva e Kleber Prado



Laerte Dutra e Kleber Prado



Em pé Reinaldo Milre,
Tony Darido e Jose
Benedito em torno do
Ricardo Haber



Da esquerda para a
direita, Nicholas Macchi,
Marinho Machado Borges
e Luiz Mario M. Borges

PIPOCA PODE AJUDAR A COMBATER O ENVELHECIMENTO

Jornal Extra - Rio

A pipoca já foi apontada como um bom alimento para a dieta devido a seu baixo teor calórico.

Mas agora um grupo de cientistas afirma que ela talvez ultrapasse frutas e vegetais no número de antioxidantes, ou polifenóis, que têm uma série de benefícios para a saúde, inclusive o combate ao envelhecimento, uma vez que ajudam no combate a moléculas danosas que podem prejudicar as células.

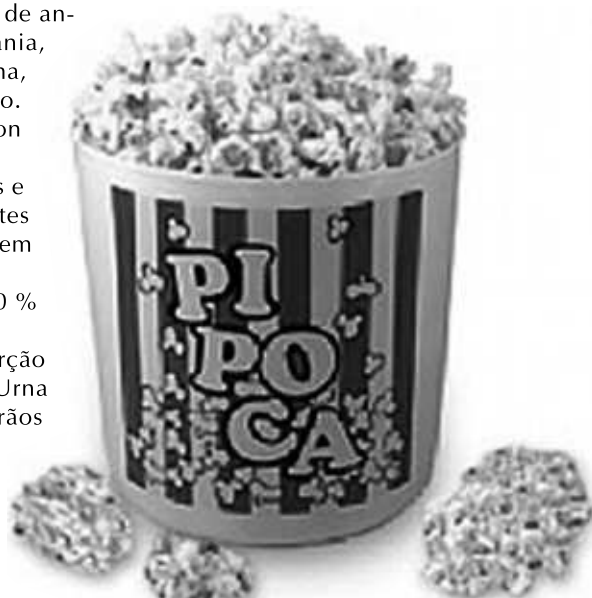
Especialistas americanos desconfiaram do potencial da pipoca porque é composta de apenas 4% de água, enquanto que os antioxidantes estão mais diluídos em frutas e vegetais, que possuem até 90% de água. Uma porção do alimento tem até 300 mg de antioxidantes - praticamente o dobro dos 160 mg das porções de frutas. Eles também descobriram que a casca crocante da pipoca tem a mais alta concentração de antioxidantes e fibra. Os cientistas da Universidade de Scranton, na Pensilvânia, revelaram a sua descoberta em uma reunião da Sociedade Química Americana, em San Diego, nos Estados Unidos. – Essas cascas merecem mais respeito. Nutricionalmente, elas são pepitas de ouro – disse o pesquisador Joe Vinson ao jornal "Daily Mail".

Mas Vinson alertou que as pessoas não devem abrir mão de consumir frutas e legumes para viver à base de pipoca, que não contém vitaminas e nutrientes vitais encontrados nestes alimentos. No entanto, acrescentou que a pipoca tem muitos outros benefícios para a saúde:

– A pipoca pode ser o aperitivo perfeito. Trata-se do único lanche feito 100 % de grãos não processados.

Todos os outros são processados e diluídos com outros ingredientes. Uma porção de pipoca proporciona mais de 70% do consumo diário de grãos integrais. Uma pessoa comum costuma receber apenas metade da porção indicada de grãos integrais por dia, e a pipoca pode preencher esta lacuna de uma forma muito agradável.

Os cientistas avisaram que o modo de preparo é a chave para ter acesso aos benefícios da pipoca para a saúde. – Pipoca de panela tem o menor número de calorias enquanto que a de microondas tem duas vezes o número de calorias da tradicional.



<http://extra.globo.com/noticias/saude-e-ciencia/pipoca-podeajudar-combater-envelhecimento-4418379.html>



SOCIEDADE BRASILEIRA
DO WHISKY



Para comemorarmos a nova parceria da Sociedade Brasileira do Whisky com a Dufry, oferecemos

5% DE DESCONTO

em todo o site DufryShopping.com.

Nele você encontra bebidas de qualidade com os melhores preços da internet e diferentes opções de frete. Desfrute da garantia Dufry e do conforto de receber seus produtos em casa.

Acesse:
www.DufryShopping.com

Cadastre-se no site e insira o código abaixo, no campo de cupom de desconto em seu carrinho ao efetuar a compra.

SBW VIP

COMPRAR



Desconto válido para todo o site. Frete não incluso. Entrega disponível nos seguintes estados: Alagoas, Bahia, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Pará, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Sergipe e São Paulo.

DE GOLE EM GOLE



SÓ NOTICIA BOA...

Idosos que ingerem álcool têm menos chance de ter demência e Alzheimer. De acordo com pesquisadores, não foram observadas diferenças significativas com o tipo de bebida alcoólica consumida. Um novo estudo divulgado pelo Instituto Central de Saúde Mental de Mannheim, na Alemanha, revelou que idosos que continuam a desfrutar da bebida alcoólica são menos propensos a desenvolver demência e Alzheimer. Segundo o jornal britânico Daily Mail, pesquisadores descobriram que idosos que bebem uma quantidade moderada de álcool possuem 30% menos probabilidade de desenvolver demência e 40% menos chances de sofrer de Alzheimer do que aqueles que não consomem esse tipo de bebida. Os cientistas pesquisaram idosos com 75 anos ou mais que gostam de beber com moderação. A equipe do instituto estudou mais de 3.000 pessoas nessa idade – elas estavam livres de demência no começo do estudo. Os pacientes foram examinados duas vezes a cada 18 meses. De acordo com um dos professores responsáveis pela pesquisa, Siegfried Weyerer, 217 idosos apresentaram sintomas de demência no decorrer do estudo. – Aqueles que consumiam álcool tinham cerca de 30% menos de demência e 40% menos de Alzheimer do que os idosos que não consumiam nada. Segundo os pesquisadores, não foram observadas diferenças significativas de acordo com o

tipo de bebida alcoólica consumida. Nos últimos 31 anos, a associação entre o consumo moderado de álcool e a função cognitiva foi investigada em 71 estudos envolvendo 153.856 homens e mulheres de várias locais com diferentes padrões de consumo. Segundo o médico Harvey Finkel, do Centro Médico da Universidade de Boston, “a idade não é razão para abstinência”. – É preciso lidar com pessoas idosas viciadas no álcool com mais responsabilidade do que com os jovens. Mas eles podem tirar mais benefícios para a saúde do consumo moderado do álcool.

QUE ESPETÁAACULO DE NOTÍCIA!!!



Falei para o meu parceiro apontando para dois caras do outro lado do bar:

- Aqueles seremos nós daqui a dez anos...
- Oh, sua anta, você está apontando para o espelho.



Dia 30 de setembro de 2012 completou 10 anos de falecimento do nosso fundador - Jayme Vignoli.



RICHARD PATERSON NA CASA FLORA

Em setembro último, Humberto Carcamo, nosso ‘velho’ parceiro apesar da pouca idade, abriu as portas da Casa Flora, no Rio, para receber alguns amigos em torno de Richard Paterson, o master blender do grupo Whyte & Mackay, que desembarcara no Brasil poucos dias antes para lançar o lendário uísque The Dalmore King Alexander III, um single malt lendário com maturidade perfeita, envelhecido em seis diferentes barris especialmente selecionados. Um uísque que atende aos requisitos dos verdadeiros apreciadores do “ouro em estado líquido”. Mr. Paterson está na profissão há mais de 40 anos. É conhecido como “The Nose”, pois seu nariz foi avaliado em US\$ 2,4 milhões pela Lloyd’s. É responsável por selecionar os maltes e seu envelhecimento, observando-os à medida que o tempo passa e mantendo assim a qualidade do whisky. Tem um talento incrível para identificar os aromas dos whiskies e uma de suas principais tarefas é cheirar centenas de amostras ao longo do dia. No Brasil, além do Dalmore, os whiskies Whyte & Mackay e Jura são importados com exclusividade pela Casa Flora e Porto a Porto. Vejam www.casaflo.com.br e www.portoaporto.com.br



SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY

AV. RUI BARBOSA, 830 / 102
RIO DE JANEIRO – 22.250.020 – BRASIL
Tel/Fax: (21) 2551-2297
E-mail: whisky.sbw@sbw.org.br



A SBW É UMA SOCIEDADE INDEPENDENTE E SEM FINS LUCRATIVOS, FUNDADA EM 1988 E MANTIDA POR APRECIADORES DO MAIS NOBRE DESTILADO DE CEREAIS.
Site: www.sbw.org.br

EDITORES DO WHISKY NEWS: KLEBER DAMASCENO PRADO, ARIDES VISCONTI

COLABORADORES: JOSÉ AUGUSTO CAIUBY, CARLOS RUBENS BRAGA NEGREIROS, SÉRGIO CABRAL, ROBERTO BRANDAO, LAGILDO BRASILEIRO DE LIMA, JAGUAR, HAROLDO SPRENGER, JOSÉ LUIZ DE SOUSA GOMES, JOAO BAPTISTA MAGALHÃES, JEZER MENEZES DOS SANTOS E DANIEL MAC MAHON BASTOS

FOTOGRAFIAS E DIAGRAMAÇÃO: RICARDO ORTIZ – **SECRETARIA E DIGITAÇÃO:** MARIA LUCIA GIUDICELLI

DIRETORIA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY – BIÊNIO 2011-2013

PRESIDENTE DE HONRA:

Helena Annes Dias Vignoli (*in memoriam*)

DIRETORIA EXECUTIVA:

PRESIDENTE: Kleber Damasceno Prado

VICE-PRESIDENTE: José Augusto Caiuby

DIRETOR SECRETÁRIO: Haroldo Sprenger

DIRETOR FINANCEIRO: Carlos Rubens Braga Negreiros

DIRETOR: José Luiz de Sousa Gomes

DIRETOR: Aldo Carlos Moura Gonçalves

DIRETOR: Waldir Moreira Garcia

DIRETOR: Márcio Castro de Almeida

CONSELHO FISCAL:

TITULARES: Paulo Villela de Moraes, José Carlos Aulfice de Brito e Jezer Menezes dos Santos

SUPLENTE: Neide Souza Teles, Ronaldo Chaer do Nascimento e Mateus Areal

DIRETORIAS ESPECIAIS:

CULTURAL: Paulo Marcio Jardim Decat

DE SEDE: Antonio Carlos Vianna Novaes

DE EMPOLGAÇÃO: João Baptista Magalhães

DE IMPRENSA: Arides Visconti

DE ADMINISTRAÇÃO: Enio Silveira Junior

DE RELAÇÕES EXTERNAS: Luiz Fernando Moraes Machado

DE PATRIMÔNIO LÍQUIDO: Margareth Mendes

DE INFORMÁTICA: Leonardo Lopes dos Santos

JOVEM: Bruno de Leão Caiuby

DE COMUNICAÇÃO SOCIAL: Daniel Mac Mahon Bastos

DE SAÚDE: Josefina Krapienis

CONSELHO JURÍDICO:

Salvador Cícero Veloso Pinto, Álvaro Pires da Costa, Maurício Palmeira e Telius Alonso Avelino Memória

CONSELHO TÉCNICO DE MALTES E CEREAIS:

Júlio Graber, José Luiz Peixoto, Gustavo Werneck R. de Carvalho, Pedro Paulo Machado, Arthur do Rego Lins, Leopoldo Machado Paganelli e Manoel Vidal Filho

VICE PRESIDÊNCIAS REGIONAIS:

REGIÃO AMAZÔNICA: Francisco Rodrigues da Silva Filho

REGIÃO CENTRO-OESTE: Ruy Celso Barbosa Florence

REGIÃO MINEIRA E CERCANIAS: Paulo Márcio A. F. de Souza

REGIÃO NORDESTE: Francisco Deusmar de Queirós

CEARÁ: Lagildo Brasileiro de Lima

REGIÕES PAULISTA E SUL: José Laerte Dutra

REGIÃO DO VALE DO PARAÍBA: Ricardo N. Haber

CONSELHEIRO e REPRESENTANTE junto à SWA – Scotch Whisky Association: Kleber Damasceno Prado

CONSELHO CONSULTIVO e EX-PRESIDENTES: José Augusto Caiuby e Carlos Rubens Braga Negreiros