

## RECADASTRAMENTO JÁ COMEÇOU

Para seu benefício e segurança de seus familiares e convidados, o TCS está implantando um novo sistema de acesso ao clube, com a instalação de novas catracas nas portarias e identificação por biometria digital. Com as mudanças, os sócios terão três opções de acesso: por biometria digital, carteira social ou matrícula + senha.

**Os sócios e seus dependentes devem ir à secretaria para o recadastramento da impressão digital (para leitura por biometria digital), das 7 às 21h. O cadastro de convidados e visitantes deve ser feito no mesmo horário. Vale lembrar que, das 19 às 21h, a secretaria funcionará SOMENTE para o recadastramento. Para o cadastro, visitantes e convidados devem saber o número do RG.**

## DEGUSTAÇÃO – AINDA DÁ TEMPO

O Tênis Clube, o restaurante Santos Sabores e a MMV Importadora promovem na sexta (dia 9) uma degustação de massas e vinhos, no terraço do clube. **Os interessados devem confirmar presença até HOJE (quarta, dia 7). Convites custam R\$ 95,00 por pessoa e estão à venda na secretaria.**

No início haverá explicação técnica sobre as cepas de uvas. Serão servidos 150ml de cada vinho por pessoa. A partir das 20h30, sócios e convidados serão recebidos com mini-bruschettas e uma taça de cava (100 ml) da Catalunha/Espanha - **Puig de Solivella**.

A degustação continua com:

- Ravióli recheado de queijo brie e damasco, com molho espumante, com vinho argentino **Cinco Sentidos Reserva Torrontés 2012**.
- Sfogliatti de queijo brie com prosciutto di Parma, com molho branco e vinho italiano **Doga delle Clavule Morellino Di Scansano DOC 2010**.
- Tortelli de linguiça calabresa ao vinho tinto, com molho vermelho e vinho italiano **Primitivo Puglia IGT Rosso TorreSanta – 2010**.

## CANCELADO

Em virtude da degustação, não haverá Festival de Massas na próxima sexta (dia 9).

## A PEDIDOS...

Devido ao grande sucesso e atendendo a pedidos, o Festival de Sopas e Cremes continua às quartas, a partir das 19h30, no restaurante Match Point. Custa R\$ 18,00 por pessoa. As opções de hoje são **creme de ervilha, caldo verde, sopa de feijão, creme de mandioquinha e creme de palmito.**

## CURSO DE VINHOS

O Tênis Clube oferece a sócios e convidados um curso de vinhos com o consultor e sommelier Armando Bisogni. O objetivo é dar ao amante do vinho orientações básicas na hora da compra, degustação, serviço e harmonização (comida e vinho). Serão três aulas com a duração de 2h30 cada. No primeiro dia, o aluno recebe um CD com o conteúdo do curso. No final, recebe um certificado de participação. Os interessados devem procurar a secretaria para inscrições e mais informações.

### Confira o programa:

**Aula 1:** História do vinho, viticultura e cepas, técnicas de degustação. Degustação de quatro vinhos.

**Aula 2:** Vinificação de brancos, tintos, rosados, fortificados, licorosos e espumantes. Degustação de quatro vinhos.

**Aula 3:** Serviço de vinho e enogastronomia. Degustação de quatro vinhos e queijos.

### Informações importantes:

- O curso será realizado nos dias 13, 20 e 27 de agosto (terças-feiras), no salão superior do clube, com telão e projetor. As degustações serão em taças ISO.
- O número mínimo de participantes será de 15 pessoas.
- Preço: R\$ 280,00 (individual).
- O curso será aberto a terceiros, desde que acompanhados do sócio.
- Três participantes da mesma família têm desconto de 5%. As datas poderão ser alteradas e informadas com no mínimo cinco dias de antecedência.
- Ao final de cada aula será oferecido aos alunos um jantar especial com preços reduzidos (25% de desconto).