



Nova Diretoria

Com a presença de 50 associados, realizou-se no último dia 13 de janeiro a Assembléia Geral Ordinária destinada à prestação de contas e eleição da Diretoria para o período 2007/2008. Após apresentação sobre as realizações da gestão que se encerrava, foi eleita a nova diretoria, que passa a ter a seguinte composição:

Presidente: Euclides Penedo L. Borges

Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat

Diretoria: João Fontes Neto, Luiz Carlos Ferreira de Mattos, Ricardo Augusto B. L. de Farias e Trane Vieira Gambôa

Conselheiros: Antonio Dantas Pereira, Ivanir José Tavares, José Valmir Pereira, Laert Spinelli, Ligia Maria Torres Peçanha, Maria Helena Tauhata e Roberto Rodrigues.

Para possibilitar o atendimento das inúmeras atividades da associação, os conselheiros exercem, na realidade, atribuições similares às dos diretores. O novo presidente, Euclides Penedo L. Borges é associado antigo da ABS/RJ e na sua atividade profissional exerceu cargos de destaque em inúmeras empresas. Na ABS/RJ já vinha exercendo diversas funções executivas na diretoria, é autor de dois livros sobre vinhos e professor e monitor de grupos de degustação na associação. Sem dúvida, possui todas as qualidades para uma profícua administração. Nossos votos ao Euclides e sua diretoria por uma feliz gestão. Agradecemos à Adega Alentejana (Madeleine) que gentilmente forneceu os vinhos para o almoço de adesão após a Assembléia.

Viagem à Serra Gaúcha

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir pessoalmente tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. A viagem está prevista para quinta-feira à noite, dia 1º de março, com retorno na noite de domingo, dia 04. Serão visitadas entre quatro e cinco vinícolas. Mais detalhes e programa completo da viagem no próximo boletim. Os interessados devem colocar seus nomes na lista de reserva, na ABS/RJ – tel: 2285-0497, pois estamos limitando a 25 participantes.

Degustação Vinhos do Loire

Geraldo Alão conduzirá a tradicional degustação Vinhos do Loire, no dia 22 de março. Será uma amostragem expressiva dos vinhos das quatro sub-regiões que constituem essa interessante e importante região vinícola da França. Serão apresentados os seguintes vinhos que harmonizarão com as ostras e os queijos de cabra a serem servidos durante a apresentação:

Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie 2005 - Domaine Guy Saget
 Pouilly Fumé La Moynerie 2004 - Thierry Redde
 Savenières Clos Saint Yves 2002 - Domaine Baumard
 Vouvray Cuvée Moelleuse 2001 - Didier Champalou
 Quarts de Chaumes 2001 - Domaine Baumard

Para o final, um tinto Cabernet Franc - Chinon Les Granges 2005 de Bernard Baudry. O encontro terá início às 19:30 e o preço será de R\$ 106,00.

A Volta do Custo x Benefício

Celio Alzer já está selecionando os vinhos para a primeira degustação "Campeões do Custo x Benefício" de 2007, no dia 21 de março, às 16 horas. Como sempre, serão cinco produtos diferentes, que poderão ser adquiridos pelos associados da ABS/RJ, por preços especiais. O preço é o mesmo do ano passado: R\$ 46,00.

Curso Vinhos do Rhône

Para quem procura vinhos de alta qualidade sem pagar os altos preços de Bordeaux e Borgonha, nada melhor do que conhecer em maior profundidade os vinhos do Vale do Rhône. São bons e de custo ainda acessível ao nosso bolso. Euclides Borges estará apresentando curso sobre esta região francesa nos próximos dias 20 e 27 de março, quando serão degustados vinhos de excepcionais produtores da região:

1ª Aula – Rhône Norte

Condrieu Domaine Guigal 2004 - Branco
 Côte Rôtie Domaine Edmond Duclaux 2000
 Hermitage Marquise de Tourette 1999

2ª Aula – Rhône Sul

Tavel Rosé Vidal Fleury 2003
 Chateaufort du Pape Vieux Telegraphe La Crau 2003
 Muscat Beaumes de Venise Domaine de Coyeux

Para o final, Euclides selecionou o Gigondas Louis Bernard 2002. O preço do curso, incluídos os vinhos e material didático, será de R\$ 213,00.

Roteiro dos Vinhos Brancos - Barra

Um delicioso passeio por regiões francesas e alemãs, incluindo Sancerre, Chablis e Alsace na França, o Pfalz e Francônia, na Alemanha, será a apresentação de Euclides Penedo Borges dia 28 de março na Barra.

Um Brasileiro entre os Champagnes. Descubra o nacional!

Roberto Rodrigues irá apresentar, no dia 15 de março, uma degustação inédita intitulada "Um brasileiro entre os Champagnes". Serão degustados às cegas champagnes de diversos tipos junto com um espumante brasileiro. O objetivo é mostrar as várias facetas dos champagnes de forma a que se possa ter uma visão abrangente sobre esses grandes vinhos: a diferença entre uma grande Maison, o champagne de Vignerons, o Grand Cru, o Blanc de Blancs e o Blanc de Noirs serão apresentados e suas características poderão ser apreciadas na prática. Os vinhos selecionados são:

- Champagne Piper Heidsieck Cuvée Brut;
- Champagne Pommery Brut Royal;
- Champagne Duval-Leroy Brut;
- Champagne Pierre Moncuit Cuvée Delos Blanc de Blancs;
- Champagne Bollinger Cuvée Brut;
- Champagne Baunaut Blanc de Noirs Grand Cru;
- Espumante nacional.

Ao final algumas harmonizações com os champagnes apresentados. Degustação imperdível. O horário será o de sempre: 19:30 horas. O preço R\$ 133,00.

Azeite, o Alimento da Vida

Dando início as palestras complementares para os associados da ABS/RJ, teremos a apresentação de Douglas Cezar Bartholomeu, Diretor de Marketing do Azeite Borges, que além da parte teórica fará uma degustação dos diversos tipos de azeite. Não perca esta oportunidade de conhecer em detalhes como se elabora e as características deste milenar produto. Custo: R\$ 42,00. Dia 06 de março, às 19:30.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

134 – Turismo enológico em Baden

A região vinícola de Baden, no sudoeste alemão, ocupa cento e oitenta quilômetros da margem direita do Rio Reno. Na margem oposta, a Alsácia. Em ambos os lados, vinhos brancos de primeira, bem distintos uns dos outros, e alguns tintos.

Sendo a área mais quente da Alemanha, seus vinhos brancos contrastam com os do Mosel por serem mais alcoólicos e menos ácidos. Aproximam-se em estilo, dos alsacianos, mas distinguem-se destes também pelas castas pobres (Muller-Thurgau, Pinot Gris, Chasselas...) e pelo traço de suavidade que marca boa parte dos vinhos germânicos. Uma novidade da área é a tendência de ascensão dos vinhos tintos (Pinot Noir) em detrimento dos brancos que eram maioria absoluta até os anos noventa.

A parte norte inclui um importante centro turístico, a cidade de Heidelberg, com sua universidade, seu soberbo castelo e o barril gigante de duzentos mil litros. Ali perto o luxuoso balneário de Baden-Baden atrai os turistas mais ricos e menos jovens.

Entre as delícias de Baden, que podem ser escoltados por seus brancos e tintos, incluem-se aspargos e brotos de lúpulo na manteiga, bacon camponês defumado e a famosa carne de veado da Floresta Negra, quase sempre acompanhados de frutas da produção local como peras, framboesas, amoras, groselhas e mirtilos.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Euclides Penedo Borges

Prezados associados da ABS Rio. No momento em que, eleito Presidente para o período 2007/2008, assumo o comando da associação, envio a todos minhas saudações.

Quero confirmar aqui meu compromisso de dedicar os melhores esforços, ao lado dos meus companheiros de diretoria, no sentido de desenvolver ainda mais a ABS/RJ, dando continuidade ao frutífero trabalho de meus antecessores.

Não posso deixar também de pedir o apoio de vocês para com nossas iniciativas, indispensável para que aqueles esforços alcancem as metas e o sucesso almejados. Um forte abraço e votos de feliz 2007 para vocês e para a ABS Rio.



Escolha do Sommelier

Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.

VINHO TINTO PORTUGUÊS ALENTEJANO QUINTA TERRUGEM



Caves Aliança é um marco histórico Português, iniciou suas atividades em 1927 com 11 produtores na Bairrada e hoje considero uma das adegas de grande porte mais promissoras da qualidade. Este vinho que apresento nasce numa das mais intrigantes regiões Portuguesas, o Alentejo. Produzido a partir de castas autóctones portuguesas como: Aragonez e Trincadeira preta. É um vinho de nicho de mercado que produz somente vinte e uma mil garrafas por ano, uma insignificância diante do conglomerado enológico da cooperativa. Uma coloração forte e escura preanuncia um vinho de grande corpo e estrutura. Os aromas lembram frutas de bosque pretas como amoras e cassis; notas especiadas de pimenta do reino e um leve toque tostado. Na boca trata-se de um vinho com taninos macios e delicados e, sobretudo maduros e bem fundidos. Na gastronomia acompanha muito bem assados, aves nobres como Pato, Peru e Galinha de angola. Vinho ideal para se ter na sua adega com uma boa performance de envelhecimento. Bom proveito!

VINHO TINTO PORTUGUÊS QUINTA BACELADAS BAIRRADA



Mais um vinho Português, este mês me inspirei na terrinha... Desta vez da região da Bairrada, terra natal desta bela e simpática empresa cooperativa. Aqui aparecem os toques de modernidade, pelo menos nas castas empregadas. Aparece uma casta estrangeira que é a variedade Cabernet Sauvignon juntamente com a da terra: a Baga juntamente com a Merlot. Os dois variedades importados doaram elegância e finesse na casta tradicional empregada nesta região. Estagiei durante 12 meses em barricas de carvalho e confere ao vinho uma super estrutura. Uma cor rubi intensa, aromas de frutas de bosque maduras e nuança de baunilha cedida pelo carvalho, mas de forma delicada e harmoniosa. Na boca potente, mas macio, perfeitamente pronto para a degustação. Na parte de compatibilização gastronômica sugiro carnes ricas em sabores marcantes, como grelhados com ervas aromáticas, cordeiros assados e caça de pluma. Experimentem, irão adorar, boa degustação!

69,30*
750ml (Estoque: 235 unidades)

69,30*
750ml (Estoque: 113 unidades)

Disponível somente através do site www.zonasul.com.br - 2122-7070

Disponível nas filiais: Rua Visconde de Pirajá, 118; Rua Francisco Sá, 35; Rua Dias Ferreira, 290; Rua Visconde de Pirajá, 504; Rua Prudente de Moraes, 49; Av. das Américas, 16.237; Rua Carlos Góes, 344; Praia do Jardim S/n Lj 121 - Angra dos Reis; Rua Bartolomeu Mitre, 705; Rua Dias Ferreira, 320; Av das Américas, 3665A; Av. Nossa Senhora de Copacabana, 1200; Estrada da Gávea, 870; Av. Érico Veríssimo, 565 - Jardim Oceânico; Rua Pacheco Leão, 16; Rua Visconde de Pirajá, 577; www.zonasul.com.br - 2122-7070

PARA RECEBER A PROMOÇÃO, É NECESSÁRIO:

- Ser portador do Cartão ou Chaveiro Zona Sul
- Ligar para 2122-7070 e informar que é sócio da ABS pelo menos um dia antes de efetuar a compra.

*Promoção válida de 01/02/2007 a 28/02/2007 exclusiva para os associados ABS.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLVII

Edgar Rechtschaffen

Mondavi x Mondavi

Nos idos de 1963, os irmãos Robert e Peter Mondavi estavam co-gestores da Charles Krug Winery, Napa Valley e chegaram às vias de fato, inclusive com troca de socos, por causa de um casaco de vison, que o irmão mais velho Robert comprara por US\$ 2.500, para que sua mulher usasse em uma recepção dos Kennedy, na Casa Branca. Uma extravagância inadmissível (com recursos da empresa), na visão de Peter. Esta desavença produziu uma profunda ferida familiar, mas também foi o germe da criação de duas dinastias de Napa: Charles Krug e Robert Mondavi. Em 2005, 40 anos após, os irmãos Mondavi, ambos nonagenários, selaram a paz produzindo um assemblage simbólico para comemorar o evento. Ironia do destino: Robert e sua mulher Marge nunca vieram a encontrar-se com o presidente Kennedy, assassinado pouco tempo após a compra do casaco.

Aquecimento global

As onze datas mais precoces de início da colheita no Château Margaux, em Bordeaux, foram:

27 de agosto - 1893

9 de setembro - 1989

10 de setembro - 1997, 2001

12 de setembro - 1906, 1945

13 de setembro - 1798, 1934, 1960, 1976, e 1994

A simples observação destas datas revela que, no Château Margaux, quatro entre as 11 colheitas mais precoces dos últimos 200 anos ocorreram nos últimos 17 anos. Algum indício de aquecimento global? Assim noticiou a revista Decanter.

Chardonnay e Sauvignon Blanc na Rioja

A Organization Interprofesional del Vino de Rioja - OIPVR passa a autorizar, a partir da safra 2007, o uso das castas Chardonnay, Sauvignon Blanc e Verdejo nos vinhos brancos desta appellation, desde que não representem a parte principal numa assemblage ou que não seja um vinho varietal (monocasta). Especificamente, estas três castas nobres não podem, em conjunto ou isoladamente, exceder 49% da composição do vinho. Uma das razões para a introdução desta alteração na legislação foi a falta de variedade de uvas disponíveis para elaboração de vinhos brancos. Havia três opções: Viura (Macabeo), Malvasia Riojana e a muito rara Garnacha Blanc. Vinhas antigas, que praticamente desapareceram na primeira metade do século vinte foram (estão sendo) recuperadas. Maturana tinta, branca e parda (brown), Tempranillo Blanco, Turruntés e Monastel de Rioja (que também são agora permitidas). Destas, somente a Maturana branca e tinta tem vinhas maduras; as demais ainda estão em criadeiras. Claro, muitos criticam esta medida, imputando a ela como mais um passo em direção à globalização dos vinhos: enfadonhos e impessoais. Como informou a Decanter News.

Vinho tinto e longevidade

O resveratrol é o componente do vinho tinto que em novembro último gerou manchetes pelo mundo afora, quando cientistas demonstraram que esta substância inibia o aumento de peso em ratos super-alimentados, transformava-os no equivalente a maratonistas olímpicos e parecia provocar uma desaceleração no seu processo de envelhecimento. O que motivou a revista Fortune a publicar uma longa matéria sobre o tema. A questão central, segundo a Fortune, é se estas descobertas produzirão retornos farmacêuticos (medicamentos), a tempo de serem usados por parte dos leitores da revista. A pesquisa supra referida foi desenvolvida nos laboratórios da Harvard Medical School, Harvard University, sob a direção do Dr. David Sinclair. Dr. Sinclair também é o co-fundador, juntamente com o Dr. Christoph Westphal, da empresa de biotecnologia SIRTIS Pharmaceuticals. A Sirtis, que existe há dois anos, tem como meta explícita desenvolver medicamento capaz de produzir nos humanos os mesmos efeitos de melhoria de saúde que o resveratrol provoca nos ratos. Com extensos efeitos terapêuticos, inclusive o aumento da longevidade. O Dr. Westphal, de apenas 37 anos, também é co-fundador de cinco outras empresas de tecnologia (duas da área de biotecnologia) lançadas no mercado com capital de risco (venture capital). O valor presente combinado destas cinco empresas alcança a incrível soma de 1,4 bilhão de US\$. Uma das credenciais do Dr. Westphal, segundo a revista Fortune, é o fato dele ter obtido, em apenas seis anos, o grau de Medical Doctor simultaneamente com o grau de PhD, pela Harvard University. Um feito muitíssimo raro. A Sirtis conta ainda com a consultoria do Dr. Phillip Sharp, professor do MIT e premio Nobel em biologia. A empresa, que já conta com investimento de risco de US\$ 82 milhões, está localizada em Cambridge, estado de Massachusetts, USA, pequena cidade vizinha a Boston. Cambridge também abriga as emblemáticas universidades MIT e Harvard. Os trabalhos da Sirtis estão avançando em ritmo muito acelerado, tendo já alcançado o estágio atual de testes clínicos, em meros 18 meses.

Consumo de vinhos caros

Segundo a ACNielsen, as vendas no mercado dos USA de vinhos com preços de US\$ 15 e acima acusou um impressionante crescimento acumulado de 41%, nos últimos dois anos. No mesmo período, a venda de vinhos na faixa de preço entre US\$ 10 e US\$14,99 cresceu de 28% e a de vinhos na faixa de US\$ 8 a US\$9,99, cresceu 18%. Finalmente, as vendas de vinho com preço abaixo de US\$ 6 está em queda: os vinhos na categoria abaixo de US\$ 3 registraram queda de 15% no seu consumo. Uma demonstração de mudança na preferência do consumidor norte-estadunidense, para vinhos de melhor qualidade. Alguns especialistas apostam que a guinada para cima corresponderá à translação para o nível de US\$15 da quantidade de vinho que antes era consumida no nível de US\$ 10.



ACONTECEU

Os Melhores do Alentejo

Num evento impecavelmente organizado por Madeleine Patrício (2249-6190) e realizado no dia 30/11/2006 no Hotel Pestana, foram degustados os dez melhores vinhos do Alentejo (disponíveis no Brasil), assim considerados no ano de 2006 pelo jornalista Luiz Lopes, editor da Revista de Vinhos de Portugal. Na ocasião foram apresentados os confrades do Rio de Janeiro da Confraria dos Enófilos do Alentejo, Carlos Perico, Madeleine Patrício, Marcelo Copello e Ricardo Farias, sendo os três últimos recém entronizados naquela confraria. A destacar, a presença do presidente da Comissão Vitivinícola do Alentejo, Engenheiro Joaquim Madeira.

Adega Alentejana

Degustação da Adega Alentejana (Madeleine Patrício – 2529-8114) que, aproveitando o verão, fez uma apresentação de alguns de seus principais vinhos brancos: Conde de Barcelos 2005 – Minho, Quinta do Cerrado Malvasia Fina 2005 – Dão, Auster 2005 – Douro, Herdade da Comporta 2005 – Terras do Sado, Monte dos Cabaços 2005 – Alentejo e Ginja de Óbidos – Estremadura.

Importadora Reloco

Dia 11 de janeiro, à tarde e à noite, degustação da Reloco (Humberto Cárcamo 2580-0350), apresentando os vinhos das vinícolas Penedo Borges, Lagarde e Bodegas del Fin del Mundo: Bodega del Fin del Mundo Reserva Chardonnay 2005, Penedo Borges Malbec Merlot 2004, Lagarde Varietal Merlot 2005, Lagarde Varietal Syrah 2005, Bodega del Fin del Mundo Reserva Pinot Noir 2005, Penedo Borges Malbec Clássico Superior 2004, Bodega del Fin del Mundo Reserva Cabernet Sauvignon 2004, Lagarde Guarda 2003 e Bodega del Fin del Mundo Special Blend 2004.

Importadora Grand Cru

Dia 24 de janeiro, na Barra, degustação da Grand Cru (Maurício Kaufman 2511-7045), apresentando os vinhos: Itália/Toscana – Le Corti 2003, Fattoria Le Corti, Espanha/Jumilla – Altos de la Hoya 2004, Bodegas Olivares, Portugal/Alentejo – Herdade São Miguel 2004, Herdade São Miguel, França/Bordeaux – Château Saincrit 2003, França/Borgonha – Bourgogne Pinot Noir “Le Vigne” 2003, Maison Bouchard e França/Cotes du Rhône – La Grange de Piaugier 2004, Domaine de Piaugier.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 311 – CEP: 22210-903

Tel: (0xx21) 2285-0497 • Fax: (0xx21) 2265-2157

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>

E-mail: abs@abs-rio.com.br

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

ESPUMANTES x CHAMPAGNE: ONDE ESTÁ O CHAMPAGNE?

08 de fevereiro

DEGUSTAÇÃO ALSÁCIA

27 de fevereiro

PALESTRA SOBRE AZEITE

6 de março

CURSO BÁSICO

12, 14 e 15 de março

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

12 e 14 de março

UM BRASILEIRO ENTRE OS CHAMPAGNES. DESCUBRA!

15 de março

VINHOS DO RHÔNE

20 e 27 de março

CAMPEÕES CUSTO X BENEFÍCIO (Tarde)

21 de março

VINHOS DO LOIRE

22 de março

ABS/RJ – SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

13 de março

CURSO DEGUSTAÇÃO

15 de março

ROTEIRO DOS VINHOS BRANCOS

28 de março

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Março

FLAMENGO - Dia 5 - Palestra Sobre Azeite – Bartolomeu – **Dia 15** - Um Brasileiro Entre Os Champagnes. Descubra! – Roberto Rodrigues – **Dias 20 e 27** - Curso Vinhos do Rhône – Euclides Borges – **Dia 21** - Campeões Custo x Benefício (tarde) – Celio Alzer – **Dia 22** - Vinhos do Loire – Geraldo Alão
BARRA - Dia 28 - Roteiro dos Vinhos Brancos – Euclides Borges

Presidente: Euclides Penedo L. Borges

Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat

Diretor: João Fontes Neto

Diretor: Luiz Carlos Ferreira de Mattos

Diretor: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Diretora: Trane Vieira Gambôa

Conselheiros: Antonio Dantas Pereira, Ivanir José Tavares, José Valmir Pereira, Laert Spinelli, Lígia Maria Torres Peçanha, Maria Helena Tauhata, Roberto Rodrigues