



## Festa da Posse no Copa

Será no Copacabana Palace – Salão Nobre e Golden Room – no dia 13 de abril, sexta-feira, das 19:30 às 23:30 horas, a aguardada Festa da Posse, em homenagem à nova diretoria da Associação. Nem é preciso dizer que haverá muito vinho, frios, queijos, canapés, pastas, música ao vivo etc. Programa realmente imperdível. Os convites podem ser retirados na secretaria da ABS/RJ, a partir do dia 20 de março, ao preço de R\$ 100,00 para sócios e R\$ 120,00 para convidados. Reserve logo o seu, pois estaremos limitados a 450 pessoas. Ainda uma boa notícia: a ABS/RJ contratou manobristas para maior conforto dos participantes (sem custo).

## Curso Vinhos Italianos

Nos próximos dias 03, 10 e 17 de abril, Celio Alzer estará conduzindo o já tradicional Curso de Vinhos Italianos, para o qual fez esmerada seleção de 12 produtos abrangendo as principais regiões vinícolas daquele país:

### Aula 1 – 03 Abril – Região Norte/Nordeste

Piemonte - Barbera d'Asti Camp du Rouss 2003 - Luigi Coppo  
Veneto - Recioto della Valpolicella Classico "Vigneti di Moron" 2001 - Domini Veneti  
Alto Adige - Lagrein Alto Adige 2004 - Franz Hass  
Friuli - Tocai Friulano Collio 2005 - Villa Russiz

### Aula 2 – 10 de abril – Região Centro

Toscana - Chianti Classico Castelo di Fonterutoli 2000 –  
Úmbria - Montefalco Rosso Riserva 1998 - Arnaldo Caprai  
Abruzzo - Edizione 2006 – Vini Farnese  
Emilia - Avi Sangiovese di Romagna Riserva Sup 2001 - San Patrignano

### Aula 3 – 17 de abril – Região Sul

Campania - Rosso Monteverrano Colli Salerno 2001 – Basilicata  
Aglianico del Vulture "Il Repertorio" 2003 - Cantina del Notaio  
Puglia - Primitivo de Manduraj Archidamo 2004 - Pervini  
Sicilia - Don Antonio Nero d' Avola 2002 - Morgante

Para a formatura foi selecionado um Friuli, Refosco 2003, de Volpe Passini. Os encontros terão início às 19:30 e o preço será de R\$ 243,00.

## Super Toscanos, os Fora da Lei

Na década de 70, alguns dos mais destacados produtores da Toscana incluíram na produção de seus vinhos castas não autorizadas pelas regras da elaboração do Chianti, especialmente a Cabernet Sauvignon. Estes vinhos foram então considerados Vino da Tavola, não podendo ostentar o título de Chianti. Mas os produtos eram de tal forma esplendorosos que seus vinhos passaram a ser chamados de Super Toscanos, caros e de extraordinária qualidade. Pois bem: Celio Alzer estará apresentando uma degustação com cinco destes maravilhosos vinhos:

Ceparello 2000 - Isole e Olena - GR=3  
Tignanello 2001 - Marchesi Antinori - WS=91  
Siepi 2001 - Mazzei - WS=92, RP=93, GR=3, DUE=5  
Camartina 2000 - Querciabella - RP=92, GR=3  
Paleo Rosso 1999 - Le Macchiole - RP=92

Para o final mais um Marchesi Antinori: Villa Antinori 2002. O encontro será no dia 24 de abril, às 19:30 horas e o preço R\$ 186,00.

## Campeões do Custo x Benefício

Serão cinco os vinhos que Celio Alzer vai comentar na próxima degustação "Campeões do Custo x Benefício", dia 21 de março, às 16:00 horas, na sede do Flamengo. Os vinhos apresentados nessa tarde estarão disponíveis para todos os associados da ABS/RJ, por preço correspondente ao valor pago por pessoa jurídica, no período de 22 de março a 21 de abril. Anote os vinhos e os preços especiais: 120 Rosé 06, Santa Rita (Chile) – de R\$ 29,00 por R\$ 23,00, na Grand Cru (Anna Bosso, tel.: 2511-7045 / 7814-9394); Tanguero Reserva Shiraz 05, Finca Flichman (Argentina) – de R\$ 20,00 por R\$ 15,00, na Carvalhido (Luiz Guilherme, tel.: 3395-4670 / 9333-3435); Rioja Tinto 05, Luis Cañas (Espanha) – de R\$ 39,30 por R\$ 30,00, da Decanter, na loja Espírito do Vinho (Aníbal, tel.: 2286-8838); Sangiovese di Toscana IGT 05, Renzo Mais (Itália) – de R\$ 39,60 por R\$ 30,00 (também na loja Espírito do Vinho) e Moscatel de Setubal JP 00 (Portugal) – por R\$ 29,70, nas lojas do Zona Sul. A forma de pagamento e as condições de entrega deverão ser acertadas com os fornecedores. A degustação também tem ótimo custo/benefício: R\$ 46,00.

## Os Argentinos – O bom custo x benefício - Sede da Barra

Além de produzir vinhos cada vez com maior qualidade, os argentinos os oferecem com preços bastante acessíveis. Ricardo Farias selecionou alguns destes produtos e fará uma apresentação no dia 25 de abril, na sede da Barra. E lembrem-se: a degustação será às cegas e os cinco vinhos foram elaborados com quatro castas diferentes. Um bom desafio para os participantes:

Alamos Malbec 2005 - Catena Zapata  
Alto Las Hormigas Malbec 2005 - Alto Las Hormigas  
Andeluna Reserva Cabernet Sauvignon 2003 - Familia Reina  
Familia Zuccardi Q Tempranillo 2002 - Familia Zuccardi  
Luigi Bosca Merlot Reserva 2003 - Luigi Bosca

Para o final, um Humberto Canale Cabernet/Merlot 2002, de Rio Negro, Patagônia. O encontro será às 19:30 horas e o preço R\$ 63,00.

## Shiraz: Destaques desta Extraordinária Casta

Esta magnífica uva do Norte do Rhône adaptou-se muito bem em inúmeras outras regiões vinícolas tanto do Velho quanto do Novo Mundo. Mas quais são os que mais agradam: os tradicionais e rústicos vinhos do Rhône ou os poderosos, densos e encorpados vinhos dos novos países produtores? Para apreciar as nuances dos vinhos elaborados com esta casta e tirar a limpo a questão proposta, Roberto Rodrigues fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade, nos quais a Syrah aparece em corte com outras uvas. Os vinhos serão degustados às cegas. Vejam a seleção completa:

Cote Rotie 2000, de Louis Bernard – França – Rhône;  
Nerola 2003, de Miguel Torres – Espanha – Cataluña;  
The Signature 1996, de Yalumba – Austrália – Barossa Valley (WS=91).  
Glen Carlou Syrah 2004 – África do Sul – Pearl Valley;  
Floresta Cabernet/Syrah 2002, de Santa Rita – Chile;  
Aragonez Syrah VR Alentejano 2003, de Dorina Lindemann  
– Portugal – Alentejo.

Para o final o Miguel Torres Syrah Reserva, que em sua primeira safra foi muito bem avaliado pela revista WS. Mais os tradicionais queijos e frios. A degustação será no dia 12 de abril, às 19:30 horas. O preço: R\$119,00. Faça sua inscrição, pois o evento está limitado a 24 pessoas.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 135 – Comida Japonesa e Vinhos

A cozinha oriental entrou na moda entre nós com a profusão de restaurantes orientais, sendo japoneses os mais numerosos. Neles, o comensal tende a acompanhar a comida com cerveja ou sakê, não sem razão.

Os aficionados do vinho, porém, não têm porque fugir de sua bebida favorita quando se trata da culinária japonesa. Ela exige ingredientes frescos e os preserva servindo-os crus ou após cozimento curto, preparados com vinagre e sucos cítricos, acompanhados de gengibre, raiz forte, etc. Isso exige acidez e perfume por parte do vinho e assim os brancos secos aromáticos – Sauvignon Blanc, Riesling - são os mais adequados.

O wasabi derrota muitos vinhos brancos, mas rende-se a um Sauvignon Blanc robusto como o chileno. Para sushis e sashimis, a variedade ideal é a Riesling, mas também um Sauvignon Blanc mais delicado, estilo Sancerre, combina às maravilhas. Para a Tempura, justifica-se substituí-los por um Chardonnay sem madeira, o Chablis na frente.

E para não errar, à frente de todos eles vem um espumante branco seco, o vinho para todas as cozinhas orientais, de molhos complexos e sabores ecléticos. Nos casos mais sofisticados um Champagne, nos demais, os ótimos espumantes da Serra Gaúcha.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

Os Grupos de Degustação constituem-se hoje numa das mais importantes atividades da ABS/RJ. São 58 grupos com mais de 400 associados participantes. No ano de 2006 foram degustados 2721 vinhos envolvendo 18 países, 17 safras e mais de 50 importadoras e vinícolas nacionais. Relatório estatístico proveniente da avaliação dos participantes dos grupos e respectivos monitores está sendo concluído e será disponibilizado ainda neste mês de março no site da ABS/RJ: [www.abs-abs-rio.com.br](http://www.abs-abs-rio.com.br). Não deixem de conferir, para saberem quais foram os melhores vinhos degustados.

Ricardo Farias  
Diretor Grupos de Degustação



## Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul   
Tudo pra você gostar da gente.

### DIGNUS DECANTER

Caro amigo, você já deve ter notado que está crescendo a família Dignus. Esta marca personifica nosso intuito de oferecer produtos de qualidade, sem abrir mão de uma ótima relação entre custo e benefício. Agora, apresento a mais recente novidade Dignus: decanter de cristal, com design italiano, que confeccionamos especialmente na Alemanha (notória produtora de cristais de excelência).

Percebo que as pessoas ainda não conhecem as mil e uma utilidades que um decanter pode oferecer, mesmo no dia-a-dia. A imagem que se tem do belo utensílio, de que somente seja utilizado para decantar vinhos muito velhos, não é procedente. Gosto de citar uma frase do grande patriarca da empresa Riedel (uma das mais renomadas produtoras de cristais austríacos, que recentemente adquiriu o controle de outra importante casa de

cristais alemã, a Spiegelau). Ele dizia: “os vinhos antigos devem ser decantados em sinal de respeito, os jovens em sinal de confiança”.

Há uma grande verdade por trás da sentença do Sr Riedel. Minha predileção, por exemplo, é decantar os vinhos brancos, especialmente os mais jovens e recém produzidos. Aqui no Brasil, ao contrário dos europeus, as pessoas têm o hábito de consumir vinhos, brancos ou tintos, extremamente jovens. Então, pergunto: sabia que um vinho branco extremamente jovem, assim como um tinto, melhora muito quando decantado?

O impacto da aeração imediata e intensa faz com que os aromas evoluam de forma majestosa, e também diminui (nos tintos) a presença, por vezes dura, dos taninos. Portanto, se você gosta de saborear um vinho e deseja causar impacto entre seus amigos que apreciam o assunto, inicie o costume de arejar os vinhos. Além de útil, é muito bonito e charmoso! Junte-se a nós e boa decantação.

#### PARA RECEBER A PROMOÇÃO, É NECESSÁRIO:

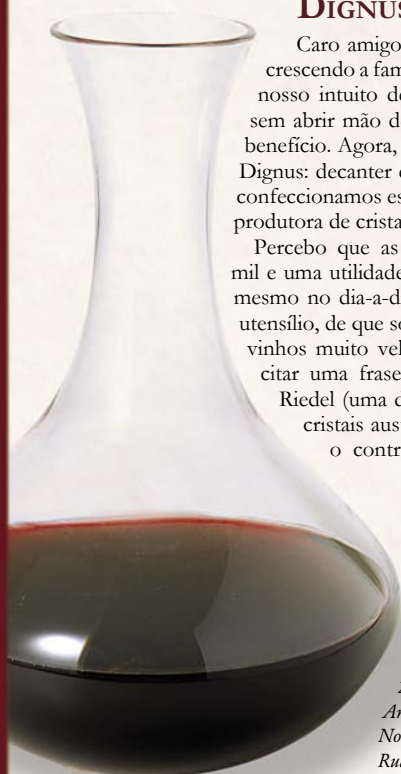
- Ser portador do Cartão ou Chaveiro Zona Sul
- Ligar para **2122-7070** e informar que é sócio da ABS pelo menos um dia antes de efetuar a compra.

\*Promoção válida de **01/03/2007 a 31/03/2007** exclusiva para os associados ABS.

**79,90\***

(Estoque: 184 unidades)

O produto DECANTER DIGNUS está disponível nas lojas: Rua Visconde de Pirajá, 118; Rua Francisco Sá, 35; Rua Dias Ferreira, 290; Rua Visconde de Pirajá, 504; Rua Prudente de Morais, 49; Av. das Américas, 16.237; Praia do Jardim S/n Lj 121 - Marinas Angra dos Reis; Rua Bartolomeu Mitre, 705, Rua Dias Ferreira, 320; Av das Américas; Av. Nossa Senhora de Copacabana, 1200; Av. Nossa Senhora de Copacabana, 936; Rua Bambina, 36; Rua Senador Vergueiro, 51; Estrada da Gávea, 870; Av Érico Veríssimo, 565; Rua Pacheco Leão, 16; Av. Nossa Senhora de Copacabana, 595; Rua Marquês de Abrantes; [www.zonasulatende.com.br](http://www.zonasulatende.com.br) - 2122-7070





## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLVIII

Edgar Rechtschaffen

### *Fim das Polissílabas*

Vários Rieslings alemães cruzaram um aparente inexpugnável divisor cultural. Seus tradicionais rótulos barrocos, com palavras hepta-silábicas e em estilo bem prussiano começaram a mudar seu visual, movidos por uma percepção mercadológica visando, principalmente, melhor atender ao mercado dos USA. “O consumidor está cansado da barreira lingüística”, declarou Thomas Haen, diretor de vendas da Rudi West Selections, maior importador de vinhos alemães para aquele país. Agora, vinhos das tradicionais regiões do Mosel-Saar-Ruwer, Rheinhessen, Pfaltz e Nahe passam a ser ofertados ao mercado sob nomes como Relax, Bloom e Clean Slate, sem qualquer palavra germânica no rótulo. Como noticiou o jornal San Francisco Gate. Segundo nossa visão, mais um revés da cultura diante da globalização.

### *Retirando álcool*

Em recente artigo, a Wine Appellation America veiculou a matéria intitulada “Cutting the Alcohol in Wine: What Wineries D’ont Want You to Know” (“Retirando Álcool do Vinho: O Que as Vinícolas Não Querem Que Você Saiba”). O artigo aborda um procedimento que vem ocorrendo em aceleradas proporções nas cantinas californianas. Trata-se da desalcolização do vinho, ou seja, a redução do seu teor alcoólico. Um gigantesco galpão, sem qualquer designação e que mais parece uma planta química, recebe enormes caminhões tanque, também sem qualquer rótulo, que trafegam num frenético vai e vem, bem no coração do bucólico Russian Valley, no condado de Sonoma. É aqui que milhões de galões de vinho anônimo são bombeados através de máquinas que, em outra função, também se prestam à dessalinização da água. O que acontece neste galpão é um dos pequenos e escusos segredos da indústria de vinho local. Saindo dos caminhões tanque, o vinho é re-circulado sob pressão através de colméias, submetido ao processo de Osmose Inversa. E, voilá, em pouco tempo seu teor alcoólico é reajustado de típicos 15,50 GL para um teor mais agradável de 14,40 GL. Tudo em favor de um melhor equilíbrio do vinho. As pessoas envolvidas neste procedimento garantem que os aromas do vinho permanecem inalterados. Mas, quão difundido está este procedimento? De acordo com dados oficiais, 42 milhões de caixas por ano passam pelas duas empresas que prestam o serviço com este procedimento. Algo como 5% da produção da Califórnia. Mas, esta não é a única maneira de cortar o teor de álcool. Entre outras, a clássica receita caseira de adicionar água ao vinho também funciona. Independentemente do método, muitas grandes corporações do setor utilizam-se de algum procedimento (máquinas próprias?) de desalcolização para abaixo de 14,001 %GL, a fim de enquadrar-se numa alíquota inferior de impostos. Negócios são negócios. E nós concluímos: adeus ao charme do vinho artesanal.

### *Vignobles de France*

Os vinicultores franceses estão prestes a lançar vinhos sob uma nova designação: Vignobles de France. Destinados a abrigar vinhos desvinculados de qualquer appellation (origem) e visando, segundo os proponentes, dar melhor condição de competição com os vinhos do Novo Mundo. Esta nova designação permitirá, devido à suas regras extremamente tolerantes (basicamente, apenas a uva e sua vinificação têm que ser francesas), também adequar os vinhos à diversos gostos regionais - mais doces para o Japão ou mais estruturados-alcoólicos para os USA. Esta categoria formaria a base da hierarquia de vinhos franceses acima da qual situar-se-ão os Vins du Pays. Como noticiou a agência Reuters.

### *Naufração*

A tanoaria francesa Tonnellerie Boutes perdeu 168 barricas de carvalho provenientes das florestas de Alliers e Vosges com o naufrágio perto de Devon, na costa da Inglaterra, do cargueiro que as transportava com destino à vinicultores África do Sul. O valor da carga excede 100.000 Euros. Embora flutuem, as barricas tornam-se imprestáveis após contato com a água do mar, como declarou um porta voz da Boutes à Decanter. A empresa será ressarcida pela seguradora, mas os produtores sul-africanos terão que esperar alguns meses para repor estas barricas de alta qualidade, escassas no mercado, especialmente reservadas a vinhos de alta gama. Poucos dias após o naufrágio, na praia perto de Branscombe, era comum a cena de “saqueadores” carregando nas costas barricas vazias. Mas a reclamação era geral: “Elas estão vazias”. E há ainda uma anedota que corre, dizendo tudo ter sido de uma grande jogada de marketing e propaganda da tanoaria.

### *4 à 5 taças ao dia*

As notícias do 6th International Wine and Heart Health Symposium, realizado durante a terceira semana de fevereiro no Silverado Ressor, Napa Valley, são bastante alvissareiras. Eis algumas delas: a tradicional recomendação de beber menos à medida que os anos chegam, parece não ter embasamento algum, segundo extensivas pesquisas recentes. Pesquisas também demonstraram que o consumo moderado de vinho contribui para a redução das E.coli bactéria. Há também bons indícios médicos da melhora da função cognitiva, à medida que se envelhece. E, talvez a notícia mais confortante de todas, é que o consumo diário moderado de vinho pode situar-se em bem mais do que o tradicionalmente recomendado 1 a 2 taças/dia. Os benefícios do consumo de vinho parecem crescer até o nível ótimo de 3 a 5 taças/dia, para um homem - em função da massa corpórea. Ajudando inclusive no combate à obesidade. Entre os participantes e palestrantes convidados estava o Dr. Serge Renaud, descobridor do “French Paradox”. Informou a Wine Business. Parece que os cientistas finalmente chegaram à conclusão daquilo que nós, freqüentadores da ABS/RJ, já sabíamos: 4 a 5 taças por noite de degustação.



## ACONTECEU

### Edgar Rechtschaffen

Artigo de nosso associado e articulista deste boletim Edgar Rechtschaffen intitulado Real roots of cubics: Explicit formula for quasi-solutions foi aceito para publicação na Mathematical Gazette, prestigiosa e centenária revista editada em Londres pela Mathematical Association. Parabéns ao Edgar.

### Degustação Vertical Anticuário

Importante degustação foi coordenada por João Lizardo, quando foram apreciados dois vinhos nacionais, sendo um com 33 anos. Foram eles um Anticuário 1973, 60% Merlot e 40% Cabernet Franc e um Anticuário Reservas 2002, 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e 10% Cabernet Franc. Embora o primeiro tivesse 19 anos mais que o segundo, a avaliação dos oito degustadores presentes deu média 81,1 ao 1973 e 65 ao 2002. Interessante notar que o rótulo tem o nome Anticuário e dá a Rémy-Martin como responsável, embora só em 1987 os herdeiros de Juan Francisco Carrau Pujol tenham vendido o Château Lacave à Rémy-Martin. Para o coordenador da degustação João Lizardo, sua presunção é de que estes vinhos eram na realidade um "Velho do Museu", cuja etiqueta foi depois substituída pela Rémy-Martin.

### Fórum ABS

Sucesso absoluto o Décimo Terceiro Encontro do Fórum ABS-RJ que, inovando seu formato, apresentou uma palestra do enólogo Adriano Miolo. Como de praxe, o moderador Roberto Rodrigues fez a abertura do encontro, seguindo-se a palestra do Adriano, que deu uma verdadeira aula sob o título "Os Avanços nos Últimos Oito Anos do Vinho Fino Brasileiro", complementada por uma degustação vertical inédita do "Lote 43" das safras 1999, 2002, 2004 e 2005. A sala de palestras da ABS-RJ foi pequena para o público presente. Compareceram o atual presidente, Euclides Penedo Borges e quatro ex-presidentes, além de professores, monitores, importadores, enólogos e vinte felizardos membros do Fórum ABS-RJ que foram sorteados dentre os quase cem inscritos. Nossos agradecimentos a todo o pessoal da Miolo pelo excelente evento, em especial ao Alexandre Miolo, que é o mais novo carioca da família (Miolo – 3077-9086).

### Decanter

13/02/2007 noite: Degustação Decanter (Aníbal Patrício – 2286-8838) dirigida por Geraldo Alão de Queiroz, apresentando uma seleção de seis vinhos brancos de castas locais (autóctones), vinhos produzidos artesanalmente, com produção mínima: Sauvignon Gris 2005, Loureiro 2005, Gros Manseng 2005, Ercávio 2005, Kailá Grillo & Inzolia 2004 e Verdicchio 2005. A degustação foi às cegas e quem acertou as castas foi premiado com uma garrafa de vinho.

### Ana Import

28/02/2007 tarde e noite: Degustação da Ana Import, com apresentação de Tânia Canadá (11 5501-1900) e os vinhos foram Espumante Lorca Fantasia, Tuniche Sauvignon Blanc 2005, Chicleteiro Colección Malbec 2004 e Encierra 2004.

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](mailto:abs@abs-rio.com.br)

## Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

**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

**CURSO VINHOS ITALIANOS**  
03,10 e 17 de março

**SHIRAZ – França x Austrália x Espanha**  
12 de abril

**SUPER TOSCANOS, OS FORA DA LEI**  
24 de abril

ABS/RJ – SEDE BARRA

**CURSO BÁSICO**  
13 de março

**CURSO DEGUSTAÇÃO**  
15 de março

**ROTEIRO DOS VINHOS BRANCOS**  
28 de março

**OS ARGENTINOS, o bom custo x benefício**  
25 de abril

### Vitis Vinífera

14/02/2007 noite: Degustação da Importadora Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva 2235-3968) na sede da Barra, apresentando vinhos produzidos pela Casa Michel Gonet, da região de Bordeaux: Elegance de Lesparre Blanc, Elegance de Lesparre Clairet Merlot, Elegance de Lesparre Merlot 2004, Château Lesparre Branco 2004 Graves de Vayres, Château Lesparre Tinto 2001 Graves de Vayres.

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Abril

**FLAMENGO - Dias 03,10,17** Curso Vinhos Italianos, com Célio Alzer - **Dia 12** – Shiraz – Destaque desta extraordinária Casta, com Roberto Rodrigues - **Dia 24** – Super Toscanos, os fora da lei, com Célio Alzer

**BARRA - Dia 25** – Argentinos, o bom custo x benefício, com Ricardo Farias

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