



Curso de Harmonização

A harmonização de vinho e comida não ficou impune aos efeitos da “globalização”. Isto porque, tanto a culinária como o vinho, libertaram-se de suas bases domésticas, viajaram e se misturaram. As simples regras aplicáveis à combinação de vinho e comida, que funcionavam otimamente no passado, onde o mapa culinário possuía fronteiras bem definidas e o universo do vinho era bem mais limitado, se mostram insuficientes para os enófilos e gastrônomos da atualidade. A ABS/RJ estará disponibilizando aos seus associados, no próximo mês de junho, um Curso de Harmonização, com número de vagas limitado, o qual, além de aulas com harmonização dirigida, abordará as mudanças ocorridas neste novo mundo sem fronteiras.

Confraternização dos Sócios

Devido à proximidade dos eventos Festa da Posse e Confraternização dos Sócios, não realizaremos no dia 03 de maio, nosso tradicional encontro trimestral. Mas fiquem atentos, pois no dia 02 de agosto estaremos realizando mais uma Confraternização dos Sócios, com muito vinho, comidas e aquele papo.

A Riesling e sua Vibrante Acidez

Considerada por muitos, a mais fina das uvas brancas, a Riesling produz vinhos que se destacam pela viva acidez e pelo elegante estilo. Francisco Brossard selecionou excelentes vinhos para comparar as várias possibilidades de equilíbrio maciez x acidez de diversas regiões, como Pfalz, Rheingau e Mosel na Alemanha, Alsácia na França, Marlborough na Nova Zelândia e Clare Valley na Austrália:

Pfalz - Wachenheimer Altenburg Premier Cru Trocken 2003
 Rheingau - Berg Roseneck 2003
 Mosel - Zeltinger Sonnenuhr Selbach-Oster
 Riesling Spätlese Trocken 2003
 Alsácia - Riesling Grand Cru Schoenenburg 2002
 Marlborough - Marlborough Dry Riesling 2003
 Clare Valley - Lodge Hill Riesling 2005

Será no dia 17 de maio, às 19:30 horas e o preço R\$ 97,00.

Relembrando

O mês de abril está com ótimas degustações agendadas:

Dia 24 – Os Super Toscanos, os Fora da Lei – Celio Alzer
Dia 25 – Na Barra – Os Argentinos, o bom custo x benefício – Ricardo Farias.

Façam suas inscrições.

Viagem ao Chile e Argentina

Dia 1º de maio a ABS/RJ vai realizar mais uma viagem didática ao Chile e Argentina, com retorno no dia 10 de maio. Estão sendo agendadas seis visitas à vinícolas no Chile e seis na Argentina. No Chile teremos passeio de dia inteiro ao Vale Nevado. O grupo estará limitado a 25 participantes. Informações mais detalhadas com a AGÊNCIA TORNA VIAGEM – Tel: 2510-4195.

Restaurantes Conveniados

No sentido de serem evitados mal-entendidos com restaurantes que mantêm convênios com a ABS/RJ, solicitamos que, antes de se dirigir a um deles, reserve telefonicamente sua mesa, identificando-se como associado com a carteira em dia e confirmando:

- que o convênio está em pleno vigor;
- quais as vantagens oferecidas e como o restaurante as interpreta.

Considerando ainda a dinâmica da lista de conveniados, sugerimos que também consultem antecipadamente o site da ABS/RJ: www.abs-rio.com.br.

Curso de Vinhos de Bordeaux

A França é o mais renomado e conceituado país vitivinícola do mundo, graças à excepcional qualidade de seus vinhos e à sua inigualável contribuição para o desenvolvimento e o aprimoramento desta bebida. Dentre suas regiões, destaca-se Bordeaux, com suas maravilhosas castas, tradição e elevada tecnologia, associadas às suas características físicas, climáticas, políticas e mesmo históricas. Geraldo Alão estará apresentando nos dias 15 e 23 de maio o sempre aguardado Curso de Bordeaux, no qual focalizará essa especial região e para o qual selecionou os seguintes vinhos:

1º Dia

Carbonnieux Blanc 2002, Pessac-Léognan
 Château Bernadotte 2003
 Château Léoville-Poyferré 2001, 2ème Cru Classé, St. Julien
 Château Pichon Longueville Comt. de Lalande 2002,
 2ème Cru Classé

2º Dia

Château Larrivet-Haubrion 2003, Pessac-Léognan
 Clos Fourtet 2002 1er Grand Cru, St. Émilion
 Château Beaugard 2003, Pomerol
 Château de Malle 2001 2ème Cru, Sauternes

Para o final, foi escolhido o Château La Gatte Rouge AOC Bordeaux 2002. Os encontros terão início às 19:30 e o preço será de R\$ 255,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

136 – Denominações de Origem do Languedoc

Na Idade Média, os povos que ocupavam a França atual tinham duas maneiras de dizer “sim”. Os do norte diziam “oi” e os do sul, “oc”. Assim, o norte era a terra da língua do oi e o sul, a terra da língua do oc (“langue d’oc”). Esse segundo nome persistiu e o território mediterrâneo entre Narbonne e Perpignan é hoje o Languedoc.

Durante séculos essa região ensolarada dedicou-se à produção de volumes enormes de vin de table populares nos bares franceses. De vinte anos para cá a situação modificou-se. Sub-regiões como Faugères, Minervois e Limoux receberam a Denominação de Origem e passaram a se destacar no mundo dos vinhos de qualidade.

Faugères (AOC em 1982) elabora tintos de Syrah e Grenache tidos como de excelente relação qualidade – preço. A AOC Minervois (1985) tem, além disso, brancos delicados de Clairette e Marsanne. A área de Limoux (AOC em 1993) se destaca por Chardonnays abauilhados e pelos espumantes conhecidos como Blanquette.

Corbières, finalmente, o vinhedo mais amplo da França Meridional, vem correndo atrás com roses e tintos apimentados da Grenache e brancos florais de Clairette e Picpoul.

MENSAGENS DA DIRETORIA

A ABS do Rio de Janeiro pode se alegrar pelo fato de, paulatinamente, concretizar seus objetivos. Desde a sua fundação promove o conhecimento, a divulgação, a degustação, o amor e o respeito pelo vinho. Possui mais de 1.300 associados e já emitiu perto de 19.000 certificados. Na outra ponta a ABS-RJ faz também cumprir o seu objetivo na formação de profissionais, atendendo não só os que trabalham em restaurantes, mas os que vendem e divulgam o vinho. Desde 2001 o curso de profissionais já recebeu em seus três ciclos mais de 300 alunos o que, sem dúvida, contribuiu para o melhor serviço, conhecimento e consumo do vinho no Estado do Rio de Janeiro. Estamos todos de parabéns.

Maria Helena Tauhata
Diretora de Ensino



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.



VINHO PORTUGUÊS J.P. MOSCATEL 750ML

Vinho generoso, produzido com uvas especialmente selecionadas, das vinhas certificadas, de Moscatel de Setubal e envelhecido, em barrica de carvalho, durante um período mínimo de três anos. Este é um vinho que provoca grande surpresa para quem não o conhece. Apresenta-se com uma bela coloração amarelo-âmbar e admirável limpidez. É sedutor ao olfato, e bastante característico, apresentando fortes aromas de tostados e marcante presença de frutas secas, como passas de uva e damasco. Na boca é muito intenso e longo, tendo boa acidez e bom corpo e deixando notar a presença da madeira na discreta nota de taninos. Como vinho de sobremesa (que em geral não são baratos), é imbatível na relação entre custo e benefício. É sempre um prazer voltar a degustá-lo!

24,98*

(Estoque: 1020 unidades)

Disponível em todas as lojas Zona Sul.

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
01/04/2007 a 30/04/2007
exclusiva para os
associados ABS.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLVIII

Edgar Rechtschaffen

Argentina e Chile

O hebdomadário The Economist, de 17 de março último, publicou matéria de uma página -“Wine in Argentina and Chile”- que analisa o bom desempenho e a evolução destes dois países como importantes partícipes no mercado exportador de vinhos finos. O vinho, que já está como principal (em valor) item na pauta geral de exportação do Chile, superando inclusive o cobre, aproxima-se da marca de US\$ 1,2 bilhão, que deve ser atingida em 2010. Sua participação no maior mercado importador, o Reino Unido, já atinge respeitáveis 7%. Por seu lado, a Argentina, apesar de ser o quinto maior produtor de vinho do mundo e segundo fora da Europa, após os USA, só recentemente despertou para o exterior, mas caminha a passos consistentes para também ocupar posição de destaque no mercado global. E suas estratégias de marketing integrado começam a surtir efeito. Coincidência ou não, a Wine Spectator, bíblia dos enófilos norte-americanos, conferiu cotação igual ou superior a 90 pontos (na escala de 50 a 100 pontos) a 172 vinhos tintos argentinos comparado com 138 para o Chile. Um dos expoentes argentinos, segundo aquela revista, é o topo de linha da Achával-Ferrer, uma vinícola boutique, comercializado por US\$ 120 e que recebeu nota 95. E a matéria conclui: “Variedade e inovação continuam a prosperar de ambos os lados da Cordilheira dos Andes”.

Vendas explodem em Bordeaux

As vendas de cavacos de madeira destinadas a vinícolas da região de Bordeaux triplicaram em um ano (crescimento de 200%). A principal razão é atribuída a um vácuo legal: O texto do artigo que bane o uso de cavacos nas AOC's francesas, apesar de concluído em novembro de 2006 pelo INAO, órgão oficial francês regulador das AOC's, ainda não foi promulgado como lei. Como “desculpa”, muitos vinicultores reportam-se à legislação de 2005 da EU, mais branda, que autoriza o uso de cavacos, apenas nos estágios pós-fermentação. Como esta brecha legal deve ter vida curta, alguns vinicultores fazem o impossível para não serem identificados como compradores dos cavacos. Assim, exigem que na nota fiscal conste “limpeza de barricas”, ao invés de compra de cavacos. Na nossa linguagem comercial/fiscal seria algo como emitir uma nota de serviços ao invés de uma nota de venda de produto. A propósito, para este ano de 2007, espera-se que a EU autorize o uso de cavacos também nos estágios da fermentação.

Garrafas Pet

Com a difusão da adição de cavacos e serragem de madeira e agora o emprego das garrafas pet (polietileno), o vinho caminha a passos largos para a modernidade. Pois é, a gigante australiana Wolf Blass Wines acaba de comunicar o lançamento para o mercado canadense do Bilyara Chardonnay e Biyliara R. Sauvignon, da linha premium de seus vinhos e entregues em garrafas pet. E não serão vinhos baratos, já que deverão ser comercializados na faixa entre US\$ 14 e US\$16, para garrafas de 750 ml. Os vinhos são produzidos no Barossa Valley. Assim noticiou a CCN Matthews News. O principal argumento é que, apesar de serem bastante rígidas, são bem mais leves que os usuais 700 a 850 gramas-força de peso das tradicionais garrafas de vidro. Ah, e serão retornáveis nos pontos de compra.

Marco de US\$ 1 bilhão

Este é o nível para o qual se aproxima o valor total das exportações de vinho dos USA. As exportações de vinho daquele país, 95% dos quais da Califórnia, subiram para US\$ 876 mi em 2006 comparados com US\$ 673 mi em 2005. Estas são as estatísticas divulgadas pelo California Wine Institute, como noticiou a Decanter.

Argentina II

Em artigo do Financial Times, simultâneo à premiação do Oscar, e intitulado “And the trophy goes to..... Argentina”, a escritora e crítica Jancis Robinson relata sua recente experiência vivenciada com os vinhos argentinos. Ocorreu por ocasião do Wines of Argentina Awards (réplica do concurso anual que os chilenos introduziram desde 2003). Oito estrangeiros atravessaram o Atlântico, para completar o corpo de juízes da premiação, incluindo os respeitados Oz Clarke e Robert Joseph, além de Jancis Robinson. Segundo Ms Robinson, os ingleses (também havia negociantes/importadores no grupo) do painel de avaliação ficaram bastante bem impressionados com muitos dos vinhos apresentados e até surpresos com o pequeno número de medalhas de ouro auferidas. Mesmo assim, após uma maratona de três dias de intensas degustações, os juizes acharam dignos de premiação 368 dos 477 vinhos competidores (inscrição limitada a 5 vinhos por produtor). Destes, 24 medalhas de ouro e 145 prata. Jancis atesta, de forma elogiosa, que o nível geral dos vinhos estava bem superior àquele quando de sua ultima visita à Argentina há cinco anos. Ms Robinson finaliza comentando: ...”e talvez o aspecto mais fascinante da premiação é que, dentre os 24 contemplados com medalha ouro somente um, Gala 3 de Luigi Bosca, é vendido no varejo por mais de £10 (US\$ 20).



ACONTECEU

Noite inesquecível na ABS/BARRA

Com parceria da ABS Barra, da importadora Vitis Vinífera e do restaurante Cordato, foi realizada, no dia 15 de março, uma degustação horizontal de vinhos de Bordeaux safra 1996, para quinze felizardos enófilos, seguida de um jantar maravilhoso do Chefe Deraldo Bonfim. O encontro se prolongou até depois da meia noite e todos saíram confiantes que outros mais acontecerão. Os vinhos degustados, sob a orientação do Diretor João Fontes, foram: Château Ferrière, Château Brane-Cantenac, Château Phélan Ségur, Château Haut-Bailly, Château Sociando Mallet e Les Tourelles de Longueville.

Adega Alentejana

08/03 à noite: Comemoração do Dia Internacional da Mulher, uma homenagem da Adega Alentejana (Madeleine Patrício 2529-8114) e ABS/RJ. Vinhos apresentados: Espumante Ortigão, Borba Antão Vaz 2004, Monte dos Cabaços 2005, Casa de Sábicos 2002, Ginja e o Azeite Fundação Eugênio de Almeida.

Lídio Carraro – O Vinho dos Jogos Pan-Americanos do Rio

13/03 à noite: Palestra e Degustação da Lidio Carraro Vinicola Boutique - O Vinho Oficial Licenciado dos Jogos Pan-Americanos Rio-2007, com a presença da Produtora e Diretora Comercial & Marketing Patrícia Carraro (54 3459-1222). Vinhos degustados, com ênfase aos VINHOS OFICIAIS LICENCIADOS DOS JOGOS PAN-AMERICANOS RIO-2007: SULBRASIL – Segmento Premium - Espumante Brut Reserva da Serra, Reserva da Serra Merlot 2005, Reserva da Serra Merlot/ Cabernet Sauvignon 2005
LIDIO CARRARO – Segmento Top - Lidio Carraro Elos Cabernet Sauvignon/ Malbec 2005, Lidio Carraro Merlot Grande Vindima 2004, Lidio Carraro Quorum Grande Vindima 2004. Foram sorteados três rótulos dos vinhos entre os participantes.

Importadora Reloco

28/03 à noite: Degustação da Importadora Reloco (Humberto Cárcamo 2580-0350), apresentando os vinhos: Casa Santa Vitória Branco 2005, Bodegas del Fin del Mundo Newen Sauvignon Blanc 2005, Bodegas del Fin del Mundo Newen Merlot 2005, Deetlefs Estate Merlot 2005, Deetlefs Stonecross Shiraz 2004, Bodegas del Fin del Mundo Cabernet Sauvignon Reserva 2004 e Château Los Boldos Cabernet Sauvignon Vieilles Vignes 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

3RStudio / Diagramação: Ana Claudia Domingos

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

SUPER TOSCANOS, OS FORA DA LEI
24 de abril

CURSO BÁSICO
07, 09 e 10 de maio

CURSO DE DEGUSTAÇÃO
07 e 09 de maio

CURSO VINHOS DE BORDEAUX
15 e 22 de maio

RIESLING, E SUA VIBRANTE ACIDEZ
17 de maio

TANNAT – URUGUAI X SUDOESTE DA FRANÇA
31 de maio

ABS/RJ – SEDE BARRA

OS ARGENTINOS, o bom custo x benefício
25 de abril

CURSO BÁSICO
08 de maio

CURSO DE DEGUSTAÇÃO
10 de maio

FRANÇA, ESPANHA E BRASIL. QUEM É QUEM?
06 de junho

Importadora Cantu

06/03 à tarde: Degustação da Importadora Cantu (Jaqueline Barroso 8830-9380), com a presença de Suzana Balbo, sendo apresentados os vinhos Crios Rosé Malbec 2006, Crios Torrontés 2006, Crios Malbec 2005, Ben Marco Malbec 2004 e Susana Balbo Cabernet Sauvignon 2003.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Maio

FLAMENGO: Dias 15 e 22 - Curso Vinhos de Bordeaux, com Geraldo Alão – **Dia 17** de maio – Riesling e sua Vibrante Acidez, com Francisco Brossard – **Dia 31** de maio – Tannat – Uruguai x Sudoeste da França, com Antonio Dantas
BARRA: Dia 06 de junho (nova data) – França, Espanha e Brasil. Quem é Quem? com Roberto Rodrigues.

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