



Curso de Harmonização

Definidas as datas para as seis aulas do Curso de Harmonização: dias 22 e 29 de junho, 06, 13 e 20 julho e mais o gran finale do curso com jantar harmonizado na Pérgula do Copacabana Palace, no dia 23 de julho. Com os aperfeiçoamentos resultantes das avaliações dos cursos anteriores, teremos duas aulas teóricas, abordando os princípios da harmonização e do vinho na cozinha. Seguem-se três aulas práticas, na própria ABS/RJ, onde serão servidos mini-jantares e analisadas detalhadamente as harmonizações propostas. E o fechamento, como já mencionado, será num jantar na Pérgula do Copacabana Palace. O Corpo Didático para este curso estará formado por Euclides Borges, Joel Güérin, Trane Gambôa, Ricardo Farias e Edgard Kawasaki. Vagas limitadas a 36 participantes. Preço: R\$ 600,00, podendo ser pago em duas parcelas iguais.

Amarone – o Soberano do Veneto

O Amarone é o mais respeitado e cobiçado vinho da região do Veneto. Chegou sua oportunidade de degustá-lo: no dia 21 de junho, quando Lucilia Farias estará apresentando uma excelente seleção de Amarones, incluindo o fantástico Allegrini. Vejam os vinhos e as pontuações:

Amarone Classico “Riserva Sergio Zenato”
DOC 2000 - Sergio Zenato - RP=90 GR=3B

Amarone Classico I Castei Campo
Casalin 2000 - Michele Castelani

Amarone della Valpolicella Classico
DOC 2000 - Alegrini - GR= 3B

Vaio Armaron Amarone della Valpolicella
2000 - Serego Alighieri - WS=92

Para o final teremos um Valpolicella Classico Campo Del Biotto 2004, de Michele Castelani. Degustação imperdível. O encontro terá início às 19h30 e o preço será de R\$ 171,00.

Como Receber com Queijos e Vinhos

Dia 14 de junho, Celio Alzer estará fazendo esta palestra, sempre muito concorrida, onde fala sobre a organização de um evento do gênero, orientando sobre a escolha dos queijos, dos vinhos, pães e frutas mais adequadas - inclusive quantidades e dando dicas de harmonização. Ao final, degustação de Emmental, Camembert, Brie, Gorgonzola e queijo de cabra fresco, acompanhados de vinhos Sauvignon Blanc, Merlot e Porto, além de pães e frutas. Preço: R\$ 77,00. Horário: 19:30 horas.

Tannat – Uruguai x Sudoeste da França

Dia 31 de maio, Antonio Dantas (que chegou de recente viagem ao Uruguai) estará cotejando vinhos elaborados com a uva Tannat no Sudoeste da França, seu local de origem, com vinhos elaborados no Uruguai, onde se adaptou de forma notável. Os vinhos selecionados bem representam os dois países:

Familia Deicas 1er Cru Garage 2000 – E. Juanicó
Dayman Castel “La Puebla” 2003 – H. Stagnari
Château Montus Cuvée Prestige 2001 – Alain Brumont
Château Bouscassé Coeur de
Vieilles Vignes 1998 – Alain Brumont
A6 Parcela Única 2004 – Bodega Bouza

Para o final, Tannat Roble 2003 – Casa Filgueira. O horário: 19:30 horas. O preço: 153,00.

França, Espanha e Brasil: Quem é Quem? (ABS Barra)

Dia 06 de junho, na ABS-Barra, Roberto Rodrigues estará apresentando degustação inédita com vinhos de França, Espanha e Brasil, com cada país sendo representado por dois produtos. Os vinhos, com excelente relação preço x qualidade, serão degustados às cegas e a resposta “Quem é quem?” irá surpreender a muitos. Mais detalhes e preço, em breve.

Bons e Baratos

No próximo dia 20 de junho, às 16:00 horas, acontece mais uma degustação da série “Campeões do Custo x Benefício”, orientada por Celio Alzer. Como sempre, graças a uma parceria entre a ABS/RJ e os representantes e importadores, todos os vinhos apresentados nessa tarde estarão à disposição dos associados por um preço muito especial, no período de 21 de junho a 20 de julho. Anote os vinhos que você vai provar: Ventisquero Clásico Cabernet Sauvignon 05 (Chile) - de R\$ 28,00 por R\$ 24,00, na Cantu (Jaqueline Barroso, tel.: 3239-0322/8830-9380); Valduga Identidade Marselan 05 (Brasil) - caixa c/6 de R\$ 222,40 por R\$ 210,00 (Bianca Bittencourt, tel: 2236-0132/9459-5492); Refosco dal Peduncolo Rosso DOC 05 (Itália) - de R\$46,00 por R\$ 34,00, na Porto Leblon (Roberto di Tulio, tel.: 2549-8828/9648-5988); Finca La Linda Viognier 05, Luigi Bosca (Argentina) - de R\$ 39,30 por R\$ 28,00, na Decanter (Aníbal Patrício - Loja Espírito do Vinho, tel: 2286-8838) - o importador oferece toda a linha (Chardonnay, Malbec, Bonarda, Syrah e Cabernet) pelo mesmo preço; Pinot Noir Aiméry 05 (França) - por R\$ 26,97, nas lojas do Supermercado Zona Sul. A forma de pagamento e as condições de entrega deverão ser acertadas diretamente com os fornecedores. A degustação também tem ótimo custo/benefício: R\$ 46,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

137 – Vinho e Comida: Oposição ou Composição

No casamento de vinhos com comidas os preceitos básicos são o equilíbrio, a harmonia e o realce. Detalharemos isso no próximo curso de harmonização da ABS/RJ.

Pelo equilíbrio, o corpo do vinho deve se ajustar ao peso da comida: em princípio, comidas pesadas - vinhos encorpados; comidas leves - vinhos leves.

A harmonia é percebida pelo ajuste das sensações no vinho (maciez, acidez,...) com os elementos correspondentes da comida (gordura, nível de sabor...). Nesse caso, podemos ter tanto uma combinação por composição de componentes semelhantes como por oposição de componentes contrastantes.

Assim, queijos azuis tipo Roquefort, gordurosos e de sabor marcante, ajustam-se por composição a tintos encorpados e maduros; por oposição com um vinho doce tipo Sauternes ou Tokaji. Esses mesmos vinhos, por sua vez, combinam por composição com doces cremosos, como o creme brulée, e por oposição com patês ou foie gras.

A harmonização se completa, além disso, se vinho e comida se realçam mutuamente, como acontece nos exemplos acima.

PS – uma leitora atenta comentou, com razão, que a palavra “sim” no francês medieval era “oil” (e não “oi” como grafado no artigo anterior). Corrijo e agradeço cordialmente.

MENSAGENS DA DIRETORIA

A Festa da Posse, realizada no dia 13 de abril, no Copacabana Palace, reuniu cerca de 670 participantes, entre sócios, importadores e produtores nacionais. Eram 25 stands com vinhos, ilhas com o magnífico buffet do Copacabana Palace, prato quente e para o final o tradicional brinde com Vinho do Porto. Este espaço seria pequeno para a lista de agradecimentos, tantos foram os colaboradores para o brilhantismo da festa. Por isso, gostaríamos de agradecer de modo geral aos nossos associados, às importadoras e vinícolas nacionais, à Diretoria e ao corpo de funcionários da ABS/RJ, fundamentais para o êxito do encontro.

Euclides Penedo L. Borges
Presidente



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.



VINHO TINTO ITALIANO GEOGRÁFICO PULLERAIA

Este vinho maravilhoso deve ser incluído entre os “supertoscanos”. Produzido com uma variedade relativamente nova na região do Chianti, trata-se de um excelente Merlot em pureza. Ele é um exemplo consistente de como pequenos produtores podem formar uma cooperativa de grande envergadura e alcançar resultados notáveis.

Vinho de enorme potencialidade que recomendo, aos que gostam desta tipologia, para envelhecimento em adega. Pessoalmente percebo-o como um vinho de grande respeito. Sua coloração vermelho-rubi escura, ainda com reflexos violáceos, permite avaliá-lo como de boa longevidade. Na boca, apresenta-se maciço, exuberante, potente e - devido às características da uva - muito sedoso e aveludado. Exala aromas levemente vegetais, de flores e delicados toques de madeira.

À mesa, recomendo que seja acompanhado com pratos encorpados e queijos de personalidade. Entre as carnes, prefere as de maior caráter como cordeiro, ovelha e cabrito, assadas ou abafadas.

Disponível na loja de São Conrado:
Estrada da Gávea, 870 e pela internet
www.zonasulatende.com.br - 2122-7070

79,50*

(Estoque: 278 unidades)

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
20/05/2007 a 15/06/2007
exclusiva para os
associados ABS.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL

Edgar Rechtschaffen

Nuovo

Se você é mulher, freqüentadora de spas, adquirente de bolsas de edição limitada e sapatos de U\$ 400, então você pertence ao público alvo da bebida *Nuovo*: Uma mistura de vinho espumante, *vodka*, néctar natural de frutas e com adição de gás carbônico, para criar um sabor único, leve e refrescante. E quem está por trás deste novo cocktail é a gigante *Diageo*, líder mundial no segmento de bebidas alcoólicas, incluindo *spirits*, e vinhos. “*Nuovo* será posicionado como uma bebida da categoria super premium (eufemismo de muito caro), declarou Ivan Menezes, presidente e CEO da *Diageo North America*. Sua apresentação será em garrafa cor de rosa, elegante e de forma quadrada, lembrando um vidro de perfume. Será comercializada em volumes de 200 ml e 350 ml, inicialmente nas cidades *New York* e *Miami*”. Conforme noticiou a *Food Ingredients First*.

Resenha Policial I

O estelionatário *Steve Crump*, de *Essex* no Reino Unido, fraudou investidores em pelo menos U\$ 150.000 dizendo que a celebridade, *chef* de TV e restaurateur inglês *Jamie Oliver* era sócio de uma companhia fantasma chamada *Virtual Vineyards*. *Crump* vendia ações da *Virtual Vineyards* ao preço unitário de U\$ 7,00. O esquema era sofisticado envolvendo inclusive uma corretora de valores *Gilberts* (também fictícia), estabelecida em *Barcelona*. A justiça o condenou a 21 meses de prisão, com ordem de reembolsar os lesados. Noticiado pela *Decanter*.

Resenha Policial II

A mais extensiva coleção vertical do *Château Lafite Rothschild* jamais reunida estará sendo ofertada. Mas antes, as garrafas serão submetidas a rigoroso teste de autenticidade. Uma combinação de análises de isótopos, raios gama e testes com feixes de prótons serão conduzidas por especialistas das Universidades de *Manchester* e de *Bordeaux* para confirmar, ou desmentir a idade do conteúdo de cada uma das garrafas. Quanto ao vinho propriamente dito, após confirmada sua idade, de cada exemplar será extraída pela rolha, por meio de agulha hipodérmica, uma porção a ser submetida à análise molecular e química. A coleção está composta de 48 garrafas, cobrindo quatro séculos (em rótulos), incluindo uma garrafa de 1787, da mesma safra daquelas atribuídas à coleção do presidente *Thomas Jefferson* e com pendência judicial sob alegação de fraude. O valor esperado para o leilão oscila entre US\$1 milhão e US\$ 3 milhões. Algumas

das garrafas mais antigas procedem da adega particular de um dos membros da família *Rothschild* e foram re-arrolhadas na propriedade no início de 1980, estando acompanhadas de certificado do mestre *cuvier* do *château*, *Yves Le Canu*. Noticiado pela *Decanter*.

A Bronco ataca de novo

A *Bronco Wine Co.* que revolucionou o mercado dos *USA*, ao vender vinhos de boa qualidade por U\$ 1,99 (300 milhões de garrafas em 5 anos), anunciou sua intenção de fabricar garrafas. *Fred Franzia*, seu presidente, prevê uma crescente demanda por garrafas e planeja montar uma mega fábrica, ao custo de U\$ 200 milhões. Parte das garrafas ora utilizadas pelas vinícolas são chinesas e mexicanas. Informou a *Wine Business*.

Quando o vinho é verde

O verde ainda não substitui o vermelho, o branco ou mesmo o *rosé*, como a cor mais importante ao decidir qual vinho comprar, mas as pessoas começam a pensar sobre o assunto. Palavras como orgânico, biodinâmico, natural e sustentável vêm tendo crescente ressonância entre os consumidores, não pelo fato de preocupações com saúde e meio ambiente, mas por que eles começam a associar estas características com um grande vinho, na medida em que orgânico tornou-se sinônimo de alta qualidade. Em parte, devido ao crescente número de vinicultores e viticultores que adotam estes procedimentos, não apenas por uma questão de responsabilidade ecológica mas porque acreditam que estes métodos levam a vinhos melhores. E já não é pequeno o número de produtores renomados adeptos das práticas biodinâmicas: Para citar apenas alguns, *Leflaive*, *Leroy* e *Lafon na Borgogne*; *Deiss* e *Zind Humbrecht na Alsace*; *Coulée de Serrant na Savinières*; *Chapoutier no Rhône*; *Pingus* e *Palácios na Espanha*; *Movia na Eslovenia*; *Araujo na Califórnia*; *Brick House no Oregon*; e *Cayuse no estado de Washington*. E isto é apenas a amostra de uma lista que vem crescendo, e muito. Em termos gerais, o conceito da produção natural de vinho refere-se a limitar ao máximo a intervenção tecnológica. Evitar os herbicidas e pesticidas químicos, poda e colheita manual (ou animal). Usar leveduras naturais e não aquelas desenvolvidas em laboratório. Abolir as práticas de adição de açúcar, enzimas ou ácidos como compensação do que estaria faltando. Restringir ao mínimo a adição de *SO2* (dióxido de enxofre). Esta é a resenha de recente artigo do *New York Times*, assinado por seu articulista regular, *Eric Asimov*.



ACONTECEU

Vinhos Justino's

Degustação com a presença do proprietário Costa Campos, que fez a apresentação. Foram degustados diversos tipos de vinhos da Madeira: Madeira Justino 3 anos, Justino Malvasia 10 anos, Justino Verdelho 10 anos e Justino Colheita 1995. Os vinhos da Justino's são representados no Brasil pela Porto a Porto (0xx41 3018-7393) e Casa Flora (0xx11 3327-5199).

Adega Alentejana

Degustação promovida pela Adega Alentejana (Madeleine Patrício 2249-6190) com o engenheiro Joaquim Madeira explanando detalhes da influência do carvalho nos vinhos. Foram ainda degustados os vinhos Dolium Escolha Branco 2005, Joaquim Madeira Branco 2005, Alcatruz 2005, CSR 2004, Casa de Sabicos 2002, Joaquim Madeira Tinto 2004 e ainda: Azeite Malta.

Decanter

Degustação da Decanter (Aníbal Patrício 2286-8838), com a presença de Elisa Trabal Bouza, proprietária das Bodegas Bouza, apresentando as "obras de arte" feitas na sua Bodega Boutique: Chardonnay 2005, Albarinho 2005, Merlot 2005, Tempranillo / Tannat 2004, Tannat A6 Parcela Única 2004.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Junho

FLAMENGO: Dia 14 – Como Receber com Queijos e Vinhos, com Celio Alzer. **Dias 19 e 26** – Curso Vinhos Espanhóis, com Fernando Miranda. **Dia 20** (à tarde) – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer. **Dia 21** – Amarone, o Soberano do Veneto, com Lucilia Farias. **Dia 28** – TOPs Chile/Argentina, com Ricardo Farias. **BARRA: Dia 06** (nova data) – França, Espanha e Brasil. Quem é Quem? com Roberto Rodrigues. **Dia 20** – Late Harvest x Botrytizados, com Maria Helena Tauhata.

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

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

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS

14 de junho

CURSO VINHOS ESPANHÓIS

19 e 26 de junho

CAMPEÕES CUSTO X BENEFÍCIO

20 de junho (à tarde)

AMARONE, O SOBERANO DO VÊNETO

21 de junho

TOPs CHILE E ARGENTINA

28 de junho

ABS/RJ – SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

08 de maio

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

10 de maio

FRANÇA, ESPANHA E BRASIL. QUEM É QUEM?

06 de junho

LATE HARVEST x BOTRYTIZADOS

20 de junho

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