



## XVIII Festa da Primavera

A tradicional Festa da Primavera vai acontecer no Hotel Sheraton (Av Niemeyer), no dia 09 de novembro, uma sexta-feira. O hotel é hoje muito procurado para eventos desta natureza tendo em vista a facilidade de estacionamento, os amplos salões e uma vista inigualável. Neste evento teremos uma boa amostragem de vinhos nacionais e importados, apresentados em stands, acompanhados por queijos, patês, frios, escargots, salmão etc.. Um conjunto musical animará a festa, dando um colorido especial ao evento. Não percam esse maravilhoso encontro que terá início às 19:00 horas, prolongando-se até as 23:00 horas. Os preços serão R\$ 90,00 para sócios e R\$ 110,00 para convidados. Os convites, limitados a 400 participantes, poderão ser retirados a partir do dia de 22 de outubro, na Secretaria da ABS/RJ.

## Curso Vinho do Porto

Um dos mitos do mundo vinícola é, sem dúvida, o Vinho do Porto. Venha conhecer em profundidade as características deste fantástico vinho no curso que Geraldo Alão estará dirigindo nos dias 23 e 30 de outubro. Serão degustados os seguintes vinhos:

### Aula 1 – 23 outubro

Porto Burmester Extra Dry  
Porto Warrior Special Reserva  
Porto Quinta da Gaivosa LBV 99  
Real OPorto 10 anos

### Aula 2 – 30 de outubro

Porto Otima 20 Years Old Tawny  
Niepoort Colheita 1995  
Porto Vintage Burmester 1995  
Graham's Malvedos Vintage 1988

Além dos vinhos serão servidas amêndoas salteadas, queijo da Serra da Estrela e pastéis de Belém. Para o final um Quinta do Caldas 2004. Preço: R\$ 173,00. O horário: 19:30 horas. Limitado a 24 pessoas.

## Viagem à Serra Gaúcha

Uma das mais aguardadas viagens à Serra Gaúcha vai acontecer nos dias 08, 09, 10 e 11 de novembro. O grupo sairá na 5ª feira, dia 08, com embarque previsto para às 21:50 horas, pernoita em Porto Alegre e na 6ª feira, dia 09, começa a programação. Em todas as visitas teremos uma parte técnica, uma degustação e uma refeição típica. Estão previstas visitas à Miolo, Chandon, Salton, Casa Valduga e uma tanoaria. Além das visitas, teremos na 6ª feira, a espetacular Noite de Gala (no próprio hotel onde estaremos hospedados). Os preços por pessoa, com tudo incluído, são os seguintes:

<b>Parte aérea:</b>	R\$ 494,00 + R\$ 39,24 (taxas)
<b>Parte Terrestre:</b>	Duplo: R\$ 1.220,00 - Single: R\$ 1.556,00
<b>Parte Aérea:</b>	05 vezes sem juros no cartão de crédito
<b>Forma de Pagamento:</b>	Parte terrestre: 25% no ato da reserva + 03 cheques pré datados: 30 / 60 / 90 dias.

Faça logo sua reserva, pois o limite de participantes é de 25 passageiros. Informações detalhadas: TORNAVIAGEM - Alva Lúcia ou Judith Santos - (21) 2510-9415

## XV Avaliação Nacional de Vinhos

O evento foi realizado em Bento Gonçalves e de forma simultânea no Rio de Janeiro. A logística empregada no serviço dos vinhos foi impecável, inclusive pela correta temperatura dos vinhos. O Painel de Comentaristas Degustadores ficou assim formado:

**BENTO GONÇALVES:** Roberto Rabachino - Itália, Jornalista, Sommelier e Diretor da Escola de Gastronomia ICIF; José Lez - Uruguai, Vice-Presidente da União Internacional de Enólogos; Antonio Calloni - Brasil, Ator e Enófilo; Deise Novakoski - Brasil, Sommelier e Jornalista; José Antônio Pinheiro Machado - Brasil, Advogado e Gourmet; Cris Berger - Brasil, Fotógrafa e Jornalista; Andrea Ciaffone - Brasil, Jornalista; Claudia Quini - Argentina, Engenheira Agrônoma e Enóloga; Lilyane Weston - Inglaterra, Escritora; Victor Magalhães - Portugal, Delegado da O.I.V. e Degustador Comentarista sorteado entre o público.

**RIO DE JANEIRO:** Paulo Decat, Brasil, Vice-Presidente da ABS - Rio; Marcelo Copello, Brasil, Jornalista; Werner Schumacher - Brasil, Ex-Vice-Presidente da A.B.E.; Celio Alzer - Brasil, Professor da ABS - Rio e Consultor de Vinhos e Manoel Beato - Brasil, Sommelier.

Foram degustados 16 vinhos, sendo um vinho base para espumante, quatro brancos não aromáticos, dois brancos aromáticos, um rosé, dois tintos jovens e seis tintos finos.

### A classificação final da mesa foi a seguinte:

- 1º) Branco - Vinícola Miolo - Fortaleza do Seival Vineyards Sauvignon Blanc - nota 88
- 1º) Tinto - Vinícola Perini - Marselan - nota 88
- 1º) Tinto - Casa Valduga - Merlot - nota 88
- 4º) Branco - Vinícola Salton - Chardonnay - nota 87,5
- 5º) Branco - Vinícola Giacomini - Moscato Giallo - nota 86
- 5º) Branco - Cia. Piagentini - Viognier - nota 86
- 5º) Branco - Vinícola Goes & Venturini - Chardonnay - nota 86
- 5º) Tinto - Rasip Agropastoril - Merlot - nota 86
- 5º) Tinto - Don Laurindo - Ancelotta - nota 86
- 5º) Tinto - Cooperativa Viti-Vinicola Aliança - Tannat - nota 86
- 11º) Tinto - Vinícola Casa Motter - Ancelota - nota 85,5
- 12º) Branco - Vinícola Miolo - Vinho base espumante - nota 85
- 12º) Branco - Lovara Vinhos Finos - Riesling Itálico - nota 85
- 12º) Tinto - Vinícola Cave Amadeu - Cabernet Sauvignon nota 85
- 15º) Rosé - Pizzato Vinhas e Vinhos - Merlot - nota 84,5
- 16º) Tinto - Frutini-Friticultura Aliprandini - Cabernet Sauvignon nota 84

## Campeões do Custo x Benefício

O próximo "Campeões do Custo x Benefício" será no dia 21 de novembro. Como sempre, Celio Alzer apresentará vinhos de boa qualidade com preços bem acessíveis. E ainda tem o desconto oferecido pelos fornecedores para os sócios da ABS/RJ. No próximo boletim, detalhe dos vinhos, adiantando que, como de costume, a degustação será realizada à tarde.

## Restaurantes Conveniados

Veja no encarte deste Boletim a relação atualizada dos restaurantes, pousadas e enotecas conveniados com a ABS/RJ. Não esqueça que para usufruir das vantagens do Convênio é necessário apresentar a carteirinha de associado dentro da validade.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 142 – Traminer, cravo e canela

A Gewürztraminer é considerada uma casta do tipo “ame-a ou deixe-a”. Seus vinhos ostentam um caráter aromático tão intenso de flor (rosa), fruta (lichia) e especiarias (cravo, canela, gengibre), que seu ataque olfativo agrada a uns e desagrade a outros.

Sempre vinificada em branco, uma de suas particularidades é a cor rósea fechada da casca. Não ostenta nem o amarelo das uvas brancas maduras nem o violáceo das tintas, como se fosse uma variedade intermediária.

“Tramin” é uma germanização de Termeno, nome da cidade tiroleza do norte da Itália de onde foi levada para a Alemanha, daí para a Áustria e para a Alsácia.

O sufixo “er”, indicativo de origem, informa que ela veio “de Tramin”. “Gewürz” (especiaria, em alemão) traduz seu perfume complexo em que entram o cravo e a canela.

Resumindo, Gewürztraminer é uma variedade de uva de casca rosa, rescendendo a especiarias (Gewürz), originária de Tramin no Tirol italiano (Traminer).

Se ainda não o fez, experimente seus vinhos. Vai amá-los, como eu, ou deixá-los de lado.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

### A Estrutura da Associação Brasileira de Sommeliers

A ABS do Rio de Janeiro foi fundada em março de 1983, sendo, inicialmente, conhecida simplesmente como ABS. Em 1990, com a fundação da ABS de São Paulo, ficou então a Associação com a seguinte estrutura: (1) ABS, de caráter nacional, com a finalidade de normatizar as atividades das regionais, padronizar estatutos, conteúdo dos cursos e material didático e aprovar a criação de novas associações e (2) duas regionais, a ABS/RJ e a ABS/SP. Posteriormente, foram criadas as ABS Bahia, Brasília, Goiás, Paraná e Minas Gerais. No Paraná existe uma filial denominada Norte do Paraná, em São Paulo as filiais Campinas, São Carlos, São José dos Campos e Sorocaba e no Rio as filiais Barra e Niterói. O Presidente da ABS Nacional é Danio Braga, que também representa a Associação junto à Association de la Sommellerie International, com sede na França.

Ricardo Farias  
Diretor



## Escolha do Sommelier

Danio Braga

### VINHO TINTO CHILENO MISIONES DE RENGU CARMENERE CUVEE

A origem do nome é que na Cidade de Rengo existiam várias ordens sacerdotais, e em 1730, um padre conseguiu erguer a primeira Igreja.

Localizada no vale Central Chileno, esta adega possui um grande potencial de produção de até 7 milhões de garrafas ano, com uma qualidade e um custo benefício invejáveis. Sebastian Ruiz, enólogo chefe desta casa arrematou um prêmio inédito na Alemanha em 2005. Foi considerada pelo júri de degustação como a melhor casa produtora de vinhos brancos do Novo Mundo! Poderão apreciar seu potente olfato, coloração vermelho rubi escuro e também seu grande poderio e estrutura. A vocês, amantes

**POR 58,50\*** dos bons vinhos, recomendo a compra para uma discreta guarda. Somente o tempo irá melhorar suas características.

(Estoque: 396 garrafas)

Zona Sul   
Tudo pra você gostar da gente.

### 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  
**15/10/2007 a 15/11/2007**  
exclusiva para os associados ABS.

Disponível nas filiais: IPANEMA: Rua Prudente de Morais, 49; Rua Visconde de Pirajá, 118; Rua Visconde de Pirajá, 504; COPACABANA: Av. Nossa Senhora de Copacabana, 1369; Av. Nossa Senhora de Copacabana, 1200; Av. Nossa Senhora de Copacabana, 936; GÁVEA: Av. Rodrigo Otávio, 269; LEBLON: Rua Dias Ferreira, 290; Rua Dias Ferreira, 320; Rua Bartolomeu Mitre, 705; LEME: Av. Atlântica, 866; BARRA: Av. Érico Veríssimo, 565; Av. das Américas, 3665A - Shopping Barra Square Expansão; RECREIO: Av. das Américas, 16.237 - Km 16; BOTAFOGO: Rua Bambina, 36; FLAMENGO: Rua Senador Vergueiro, 51; LARANJEIRAS: Rua Esteves Junior, 36 - Praça São Salvador; S<sup>o</sup> CONRADO: Estrada da Gávea, 870; JARDIM BOTÂNICO: Rua Pacheco Leão, 16; ANGRA DOS REIS: Praia do Jardim S/n - Marinas; [www.zonasulatende.com.br](http://www.zonasulatende.com.br) - 2122-7070



## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LIV

Edgar Rechtschaffen

### *Adeus à pisa em lagares*

Durante três séculos, no Douro, Portugal, as uvas na produção do vinho do Porto vêm sendo esmagadas pelo processo da pisa humana, em lagares de pedra. Agora, a Symington Family Estates (Dow, Graham, Campbell, Warre, Quinta do Vesúvio) está substituindo esta prática artesanal por lagares robóticos. Basicamente, num enorme tanque de aço inox, quatro grandes blocos, também de inox e cobertos por silicone, simulam a ação de duas carreiras das alegres e cantantes pessoas. Uma das alegadas razões é que, com a ascensão econômica no norte de Portugal, ficou cada vez mais difícil encontrar pessoas para esta tarefa sazonal que, além do mais, para minimizar a temperatura, se desenrola no meio da noite. Também, ao que parece, os pés de silicone são melhores que os humanos, ao promover um esmagamento mais suave e uma extração mais uniforme. Só falta o folclórico canto. Informou a revista Decanter.

### *Óleo Gourmet*

Um casal empreendedor encontrou ouro num dos lixões cativos de resíduos orgânicos oriundos do processo de produção de vinho, no município de Prosser, estado de Washington, USA. Assim, Lorin e Eric Leber (êle, um ex-professor universitário de química) criaram a empresa *Après Vin* (após vinho, em francês), dedicada à produção de óleo de caroço de uva. Por ora o óleo é produzido numa fábrica de processamento de frutas, situada no baixo Yakima Valley. Uma recente degustação foi assim introduzida: “iniciaremos com o bastante sutil óleo da Riesling para então, após passar pela delicada Chardonnay, apreciarmos o mais marcante e encorpado Merlot”. O casal Leber tem um projeto ambicioso: Competir com óleos europeus mais baratos, geralmente resultado de assemblages neutras, através da produção de óleos varietais, com aromas e sabores característicos. Noticiou a Reuters.

### *Famosa vinícola vendida*

A vinícola que alavancou o vinho Cabernet Sauvignon do Napa Valley para o mesmo patamar que o de Bordeaux, deixou de ser uma empresa privada. O ex-acadêmico de Chicago, Warren Winiarki, cujo Stag's Leap Cabernet Sauvignon 1973 foi o primeiro colocado à frente dos Premier Grand Crus de Bordeaux, no que veio a ser conhecido como o “Embate de Paris, 1976”, surpreendeu a comunidade do vinho ao noticiar a venda do Stag's Leap para uma joint venture do grupo italiano Antinori com a Ste. Michele Wine Estates, por U\$185.000. A transação incluiu, além da vinícola e suas diversas marcas, 200 acres (81 ha) de vinhedos. “Este dia mescla tristeza e alegria. Mas assegura a continuidade”, declarou Winiarski (73). Noticiou o jornal San Francisco Chronicle.

### *Para degustadores e enófilos*

Até o fim de setembro, o marcante aroma do vinho Syrah (Shiraz na Austrália) remetendo à pimenta preta, era uma característica misteriosa sobre a qual um vinhedo poderia construir uma bela reputação. Ocorre que, a partir de agora, o gosto do vinho Shiraz pode ser explicado pela presença de um único e potente composto, de acordo com resultado de pesquisa desenvolvida durante oito anos pelo Australian Wine Research Institute (AWRI). Trata-se do importante componente aromático chamado ROTUNDONE, previamente encontrado na semente de nutgrass (junça, carriço – família das ciperáceas). Este componente foi identificado nas uvas e no vinho. Mas, segundo Allan Polnitz, pesquisador chefe do AWRI, “o aroma sempre foi encontrado em alguns Shiraz, mas não em outros, e em algumas regiões, mesmo em algumas safras, mas não em outras”. O anúncio da descoberta ocorreu dia 01 de agosto 2007, como publicou o jornal The Australian. O resultado estava conhecido no ano passado, mas foi mantido sob sigilo enquanto se assegurava o privilégio de patentes. “A descoberta pode ajudar na produção de melhores vinhos e mais baratos (pela adição de algum composto), declarou o Dr. Jamie Goodle, autor do recente livro *The Science of Wine*.

### *Rothschild x Rothschild*

Em 6 de agosto, aos 90 anos, faleceu o Baron Elie de Rothschild, numa cabana de caça de sua propriedade campestre no Tirol, Áustria. Ficou conhecido no mundo do vinho por ter retomado o controle do Château Lafite e revivido seu vinho, em 1946, que sua família judia havia perdido durante a ocupação nazista na França. Elie de Rothschild, que foi por muitos anos presidente do conselho do Banco Rothschild AG, Zurich, passou a administração do Château Lafite ao seu sobrinho, Eric de Rothschild, em 1974. Informaram Expat.com. e Decanter. O falecimento de Elie, traz à memória uma longa disputa por ele travada contra seu primo, o Baron Phillippe de Rothschild que, também retomara a sua propriedade Mouton Rothschild, após a ocupação nazista. Por três décadas, Phillippe tentou tudo para conseguir elevar o status de seu vinho, o Mouton Rothschild, de Deuxième para a Premier Grand Cru Classé, a maior distinção conferida pelo Classement de 1855. Nesta sua cruzada, sofreu ferrenha oposição dos quatro detentores desta maior distinção (Ch. Latour, Ch. Lafite, Ch. Margaux e Ch. Haut-Brion), entre eles seu primo Elie, já que o Classement tinha caráter pétreo. O esforço de Phillippe enfim teve êxito, alcançado em setembro de 1973, com a assinatura de decreto do então ministro da agricultura Jacques Chirac (futuro e ex-presidente da França). Atualmente, o web-site de Lafite rememora o episódio como uma “disputa saudável” embora, à época, os primos mal se falassem.



## ACONTECEU

### *Importadora Vitis Vinifera Degustação na Barra*

Palestra de José Augusto Saraiva (2235-3968), apresentando os vinhos Haut Vol: Learning to Fly Sauvignon Blanc, Learning to Fly Malbec, Learning to Fly Malbec Rosé, Black Neck Carmènère e IV Elementos Cabernet Sauvignon.

### *Importadora Grand Cru Degustação na Barra*

Palestra com Maurício Kaufman (2511-7045), diretor da Grand Cru, com o tema "Velho Mundo x Novo Mundo", apresentando os vinhos: Altos de La Hoya 2004 – Espanha, Herdade de São Miguel 2005 – Portugal, Le Corti 2004 – Itália, Château Pey La Tour RVE 2004 – França, Icono 2004 – Chile, Mendel Malbec – Argentina.

### *Importadora Aurora*

Degustação organizada por Silvia Tamai (11 3048-2289), com palestra de João Carlos Grossklauss Carlstron, Gerente de Vinhos das Bodegas Weinert, apresentando os vinhos: Weinert Chardonnay 2006, Weinert Montfleury Rosé 2006, Weinert Merlot 2003, Weinert Malbec 2003, Weinert Cabernet Sauvignon 2000 e Cavas de Weinert 2000.

### *Casa Valduga*

Degustação da Vinícola Casa Valduga (Bianca Bittencourt 9459-5493), com palestra do Enólogo João Valduga, apresentando os vinhos: Chardonnay Gran Reserva - Nova Safra 2006, Duetto Rosé 2006, Identidade Ancelota 2005 (produzido em Encruzilhada do Sul), Malbec - Nova Safra 2006 (produzido em Mendoza), Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2004, Extra Brut 2002.

### *Nova Loja da Grand Cru2*

Nosso associado Paulo Katz abriu uma loja da Grand Cru, no centro da cidade. Ótima alternativa para o pessoal que trabalha no centro. O endereço: Rua da Quitanda, 74 – Tel: 2224-2950 / tel/fax: 3852-1718. Vale a pena uma visita a esta nova alternativa. Confira.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO  
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Sala 311 - CEP: 22210-903  
Tel: (0xx21) 2285-0497 • Fax: (0xx21) 2265-2157

ABS/RJ - Barra da Tijuca  
Av. Ayrton Senna, 3000 – Bloco 2 – Sala 210 – Via Parque Offices-Barra – Rio RJ  
CEP: 22775-904 – Tel/fax: (0xx21) 2421-9640

## Agenda

### ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

#### CURSO BÁSICO

Início nos dias 29/10, 31/10 e 08/11

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Início nos dias 29 e 31/10

#### TOPs ESPANHÓIS

18 outubro

#### VINHOS PARA O VERÃO: BRANCOS E ROSÉS

08 de novembro

#### CURSO VINHOS DA ALEMANHA

13 e 27 de novembro

#### CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO

21 de novembro (à tarde)

#### OS TOP NACIONAIS

22 de novembro

### ABS/RJ – SEDE BARRA

#### OS EXTRAORDINÁRIOS BRANCOS CHILENOS

24 de outubro

#### CURSO BÁSICO

Início dia 30/10

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Início 01 de novembro

#### OS TOP NACIONAIS

28 de novembro

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Novembro

**FLAMENGO: Dia 08** – Vinhos para o Verão: Brancos e Rosés, com Roberto Rodrigues. **Dia 13 e 27** – Curso Vinhos da Alemanha, com Euclides Borges. **Dia 21** (à tarde) – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer. **Dia 22** – Os TOPs Nacionais, com Geraldo Alão.

**BARRA: Dia 28** – Os TOPs Nacionais, com Geraldo Alão.

**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, Ligia Maria Torres Peçanha, Maria Helena Tauhata, Roberto Rodrigues

**Home Page:** <http://www.abs-rio.com.br> • **E-mail:** [abs@abs-rio.com.br](mailto:abs@abs-rio.com.br)