



Almoço Confraternização de Natal

Será no dia 08 de dezembro, às 13 horas, o tradicional almoço de final de ano na Locanda della Mimosa – Alameda das Mimosas, 30 – Vale Florido – Petrópolis. Lilian e Danio estão se esmerando na elaboração do cardápio e na seleção dos vinhos. Os convites devem ser retirados na Secretaria da ABS/RJ ao preço de R\$ 160,00. Não deixe para última hora, pois você poderá não encontrar mais lugar. Vagas limitadas a 100 pessoas. Os interessados em se dirigir à Locanda em ônibus privativo (R\$ 35,00), por favor, mencionar por ocasião da compra do convite.

Bons Vinhos para as Festas

No próximo dia 21, Celio Alzer vai apresentar a última edição deste ano da série “Campeões do Custo x Benefício” – uma ótima oportunidade para comprar bons vinhos, por preços diferenciados, para as festas de fim de ano. No período de 22 de novembro a 21 de dezembro, todos os produtos apresentados estarão disponíveis para os associados, com descontos especiais. Anote: espumante francês da Borgonha Kriker rosado – preço normal R\$ 61,20, preço especial R\$ 45,00 – na loja Espírito do Vinho (Anibal, 2286-8838). Pelo mesmo preço, o Kriker brut branco; Rosato di Toscana 06, Fattoria Basciano – preço normal R\$40,80, preço especial R\$ 30,00 (também com Anibal, que oferece pelo mesmo preço o tinto Rosso di Toscana); branco português Arinto/Chardonnay 06, da Casa Santos Lima (por R\$ 26,50, nas lojas do Supermercado Zona Sul); chileno Cabernet Sauvignon-Carmenère Family Wines 04, da Casa Silva – de R\$ 28,50 por R\$ 25,90 a garrafa, caixa com 12 garrafas (Vinhos do Mundo, Luiz Antonio Barros – tel.: 9602-6519); Moulin de Gassac 06, Mas de Dumas Gassac – Languedoc-Roussillon (de R\$ 36,82, por R\$ 33,13 – na Mistral, Noêmia – tel.: 2274-4562). Como sempre, às 16 horas, e custa R\$ 46,00.

Espumantes X Champagnes: Onde está o Champagne? Barra

Dia 5 de dezembro, na Barra, Roberto Rodrigues dirigirá esta aguardada degustação onde, às cegas, você terá oportunidade de comparar excelentes espumantes brasileiros com espumantes de outras regiões do mundo e mesmo com um champagne. Aos participantes será perguntado “Onde está o champagne?”. Mais do que tentar descobrir qual é o Champagne os participantes irão comprovar que os espumantes nacionais são muito bons. Após a degustação será feita uma pequena harmonização em que cada um escolherá sua própria combinação ideal entre espumantes e comidinhas (damascos, ovas de salmão, presunto tipo Parma, queijo tipo brie). Serão degustados:

Espumante Cave Geisse Nature;
Espumante Miolo Millésime;
Espumante Dignus Brut;
Espumante Salton Evidence;
Festillant Sparkling;
Cava Cristalino Brut;
Champagne Alfred Gratien Meyer Brut;
Espumante Terranova Moscatel

Tudo isso por apenas R\$ 66,00. Horário às 19:30 horas. As inscrições, podem ser feitas na Secretaria da ABS-Flamengo Barra.

Curso de Espumantes e Champagne

Final de ano é época dos espumantes e champagnes. Nos dias 04 e 11 de dezembro, Celio Alzer apresentará curso sobre o assunto, no qual serão apresentados vinhos de alta qualidade e das diversas regiões produtoras, que serão acompanhados por foie gras, ostras, salmão marinado e outras comidinhas. Imperdível!

1º Encontro

Espumante Miolo Millésime Brut
Champagne Pol Roger Brut
Espumante Baga Rosado Bruto
Prosecco dei Poeti DOC
L’Hereu de Raventós i Blanc Brut

2º Encontro

Terranova Moscatel Espumante
Crémant de Bourgogne rosé
Jansz Premium Cuvée
Ferrari Maximum Brut
Champagne Bollinger Grande Année Brut 97

O preço do curso, com vinhos e comidinhas, será de R\$ 186,00.

Os TOPs Nacionais

Os vinhos brasileiros estão cada vez mais cotados e prestigiados pelos enófilos. Nesta degustação, que acontecerá no dia 22 de novembro, Geraldo Alão estará apreciando selecionados produtos nacionais. Trata-se de uma oportunidade única para degustar o que há de melhor no vinho nacional. Vejam a seleção:

Miolo Brut Millésime 2004
Villa Francioni Sauvignon Blanc 2006
Castas Portuguesas Quinta do Seival 2004
Villa Francioni Francesco 2005
Desejo Salton 2005
Miolo Merlot Terroir 2005

Para o final foi selecionado o Reserva Malbec Don Laurindo 2005. O preço será de R\$ 48,00 e o horário às 19:30 horas.

Curso de Vinhos Espanhóis

Nos dias 23 e 30 de novembro, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões espanholas:

1º Encontro

Cava Cuvée Raventós N.V. Codorníu
Jerez Fino N.V. Barbadillo
Yecla Colección 04 Bodegas Castaño
Priorat Negre 02 Scala Dei
Fondillón Gran Reserva NV Salvador Poveda

2º Encontro

Navarra Gran Feudo Reserva Viñas Viejas 02 J.Chivite
Rioja Gonzalo de Berced Gran Reserva 96 - Bodegas Luiz G. Muga
Ribera del Duero Reserva 99 Bodegas Valduero
Jerez Pedro Ximenes Viña El Álamo Bodegas Pedro Romero

Para o final Coronas Tempranillo. Preço: R\$ 203,00. O horário: 19:30 horas.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

143 – Um neozelandês em Curicó

O vale de Curicó, no Chile, não tem ainda a mesma fama no mundo do vinho que ostentam Maipo e Rapel, mas tende a ter. Afinal de contas, vinícolas do porte da Miguel Torres, Viña San Pedro, Echeverria e Valdivieso estão ali instaladas.

Falando em Valdivieso não se pode deixar de citar seu enólogo Brett Jackson, oriundo da Nova Zelândia, que mora no Chile há quatorze anos. Foi ele o criador do tinto Caballo Loco, o ícone da Valdivieso. O que há de particular na elaboração desse vinho?

Em Curicó, com sua localização no sul e temperaturas baixas, atinge-se acidez mais elevada que nas demais regiões chilenas. A vivacidade e a presença tânica poderiam preponderar em prejuízo do equilíbrio. Isso é evitado através do corte com vinhos de uvas provenientes de Maipo e Colchagua.

A elaboração inclui um sistema de corte fracionado no qual, em qualquer safra, somente metade do vinho é usada. O restante é um blend das safras anteriores.

Concluindo, o tinto chileno Caballo Loco, do neozelandês Brett Jackson, é um corte bordalês, de vários vinhedos, com o sistema semelhante ao da solera.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Viagens enológicas - Atendendo ao cronograma de eventos de 2007, a ABS RJ realizou viagem didática à Europa entre 22 de setembro e 06 de outubro, com o título Roteiro dos Vinhos Brancos. Tivemos 26 integrantes (dois da Agência) e o roteiro traçado, seguido à risca, incluiu as regiões vinícolas da Francônia (Franken) e do Palatinado (Pfalz), na Alemanha e da Alsace, de Chablis e de Sancerre, na França, onde sempre fomos recebidos com toda atenção. Foram degustados cerca de 90 vinhos diferentes em 11 vinícolas. A parte turística incluiu as cidades de Frankfurt, Würzburg, Heidelberg, Dürkheim, Baden Baden, Strasbourg, Colmar, Puligny, Auxerre e Paris. Com esse roteiro, os dois do primeiro semestre e a viagem à Serra Gaúcha em Novembro, a ABS RJ completa com êxito seu programa de viagens enológicas de 2007. Ano que vem tem mais.

Euclides Penedo Borges
Presidente



Escolha do Sommelier

Danio Braga

VINHO TINTO ITALIANO COLTERENZIO PINOT NERO 750ML

Esta Vinícola, de antiquíssima tradição, inicia as suas atividades relacionadas no século XV, apesar de termos notícias que a viticultura estava presente na região desde o século XV AC. Na época românica o dono das terras era um senhor chamado de Cornelianum (que deu origem posteriormente ao nome da Cidade de Cornaiano) sede da Vinícola. A verdadeira virada acontece nos anos 60 quando 28 viticultores iniciaram as atividades... Hoje são 280 os membros associados a esta fantástica Cantina. O Pinot Nero desta região (Sud Tirol) não produz vinhos potentes, mas vinhos elegantes e finos, em todo seu aspecto organoléptico. A cor vermelha rubi, com aromas de frutas vermelhas, lembrando o cassis e as especiarias, no paladar o tanino delicado e aveludado fazem deste belo exemplar uma referência qualitativa para uma das mais difíceis uvas a serem elaboradas. O Alto Adige demonstra aos amantes do vinho que claramente não é uma nova Borgonha, mas é uma zona de excelente tipologia, para mim um raro e difícil exemplar de Pinot Noir verdadeiro e típico. Acompanha carnes de cor branca, mas prefere as aves nobres como o Pato e o Faisão, experimente esta delícia!

POR
R\$

49,98*

(Estoque: 241 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
15/11/2007 a 15/12/2007
exclusiva para os
associados ABS.

Disponível nas lojas: **LEBLON:** R. Dias Ferreira, 290; R. Bartolomeu Mitre, 705; R. Dias Ferreira, 320; **IPANEMA:** R. Visconde de Pirajá, 504; R. Prudente de Moraes, 49; **RECREIO DOS BANDEIRANTES:** Av. das Américas, 16.237 - Km 16; **LEME:** Av. Atlântica, 866; **ANGRA DOS REIS:** Praia do Jardim S/n Lj 121; **BARRA DA TIJUCA:** Av. das Américas, 3665A - Shopping Barra Square Expansão; Av.: Érico Veríssimo, 565; **BOTAFOGO:** Rua Bambina, 36; S^º CONRADO: Estrada da Gávea, 870



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LVI

Edgar Rechtschaffen

Disfarçado de champagne

“Disfarçado de champagne... pode ser legal, mas não é justo. Num país de direito dos consumidores, uma lei federal testa nossas tradições.” Esta é a contundente mensagem central de ampla campanha publicitária deslanchada pelo Office of Champagne - USA, órgão de difusão comercial para os USA da associação Maisons, Vignerons de Champagne, em repúdio ao uso continuado da designação champagne por alguns espumantes produzidos nos USA. A propaganda esta sendo veiculada em diversos órgãos de comunicação. A matéria traz a foto de uma garrafa parcialmente encoberta por uma máscara, mas deixando a descoberto uma parte do rótulo onde se lê: AMERICAN CHAMPAGNE – Extra Dry. E a matéria publicitária inclui uma explanação: “ Existem muitos vinhos espumantes, mas somente aqueles produzidos nas colinas calcárias da região de Champagne, podem ser designados pelo nome desta região. Uma brecha legal permite que alguns vinhos dos USA se mascararem de champagne.” E a peça publicitária conclui: “Champagne only comes from Champagne, France”. Veiculado, entre outros, pelo The Economist (edição Américas).

Uma degustação, dois filmes

O ator inglês Alan Rickman representará Steven Spurrier no filme (não oficial) sobre a famosa degustação de Paris (Paris Tasting, 1976) na qual vinhos da Califórnia desbancaram renomados vinhos de Bordeaux. Spurrier, que hoje é o editor associado da revista Decanter, foi o organizador daquela degustação. O filme, nominado Bottle Shock, também contará com a participação do ator Danny de Vito e deverá competir com outro filme (oficial), The Jugment of Paris, cuja empresa produtora, Clear Pictures, pagou direitos autorais à Steven Spurrier. Os produtores de Bottle Shock não temem uma ação legal por plágio, pois entendem estarem retratando um evento histórico, público e notório. Noticiou o jornal inglês Telegraph.

Exportações: Austrália U\$3 Bi; França U\$12 Bi

Este é o valor pela primeira vez alcançado pelas exportações de vinho da Austrália, segundo dados da Australian Wine and Brandy Corporation, ao apresentar sua estatística anual, referente ao período findo em julho de 2007. Trata-se de significativo marco na economia de exportação da Austrália, terceiro maior exportador agrícola do mundo. Noticiou o Business Day. Se adicionarmos os custos de transporte, impostos e margem de lucro praticados na cadeia de comercialização, estamos falando de uma cifra de U\$ 7 bilhões, em nível de consumidor final. Para se ter um balizamento do impacto dessas exportações, basta notar que o total de exportação de vinhos e destilados da França gira na casa de U\$ 12 bilhões (U\$ 5,62 bilhões em seis meses), segundo o jornal The Kansas City Star, baseado em dados da Federation of Wine and Spirits Exporters France.

ABS NITERÓI

Dando continuidade às atividades da ABS Niterói, no próximo dia 12 de novembro será iniciado o Curso de Degustação, complemento natural do Curso Básico, que terminará no início do mês de dezembro. Estamos em final de elaboração do calendário para 2008 onde esta nova filial será contemplada com inúmeras novas atividades, além dos cursos básico e de degustação.

Pecúlio para aposentadoria

A Decanter noticiou que a Moët & Chandon está enfrentando sérias dificuldades de suprimento de uvas. A região demarcada Champagne, praticamente não comporta mais novos vinhedos (diz-se constituir-se no metro quadrado mais caro do mundo, onde até a área de túmulos em cemitérios antigos são disputadas a peso de ouro. Com a crescente demanda mundial por champagne (e de espumantes também), fica estabelecida a carência de uvas. Agora, novos componentes começam a destacar-se: primeiro, muitos dos milhares de pequenos produtores (a região tem 15.000, na maioria pequenas propriedades agrícolas), para elevar o valor agregado de suas vendas, começaram a vender o vinho já fermentado, ao invés das uvas. E agora, o segundo lance deste embate pela maximização de resultados: começa a virar mania o hábito de estocar champagne, como pecúlio para aposentadoria. Estima-se que o total agregado destes estoques atinja 100 milhões de garrafas (próximo de ¼ da produção anual). Que bela poupança!.

Prospecção

O casal de artistas Brad Pitt e Angelina Jolie recentemente visitou o Château Val Joanis, no Luberon, ao norte de Aix en Provence, no Sul da França. Apesar de desmentidos em contrário, persistem rumores de uma possível compra da propriedade vinícola. Pitt já causou boatos análogos quando no ano passado visitou três vinícolas de Barolo, no Piemonte. O vinho Les Griottes 2001, do Chateau Val Joanis, foi contemplado com quatro estrelas na edição de abril de 2004 da revista Decanter. Conforme veiculado pela Decanter.com

Nova Profissão

Vinte e cinco membros da polícia militar italiana foram treinados e se qualificaram como sommeliers a fim de ajudar no combate à fraude na indústria do vinho. Segundo a Decanter.com, trata-se de oficiais de elite dos Carabinieri del Nac (esquadra anti-fraude) e que foram treinados pela Associazione Italiana Sommeliers, baseada em Roma. Os “sommeliers combatentes” utilizarão sua nova expertise como parte de atribuições para o Ministério de Agricultura, Alimentos e Florestas, da Italia. Estarão também engajados em ações de liaison (conjuntas) com o Anti-Fraud Office da European Commission. “ As oportunidades para prática de delitos estão apenas limitadas à imaginação do homem”, declarou o coronel Pasquale Muggeo, um dos oficiais sommeliers. Muggeo disse que o treinamento já contribui no desbaratamento de uma quadrilha internacional que falsificava Brunello e Barbaresco, e que operava na Alemanha e Dinamarca. E, se alguma leitora ou leitor gostou da idéia, vale acrescentar que o uniforme de trabalho é a paisana.



ACONTECEU

Degustação EXCAL

Apresentados vinhos das Importadoras Península (Vania 2529-8983), Vinci (Rose 2246-3674) e World Wine (Gilmar 11 3315-7477), com palestra do enólogo Fernando Ortiz. Na ocasião foram degustados os vinhos Rueda - Mocén Verdejo y Viura 2005 - Bodegas Antaño, Cigales - Valdelosfrailles Rosado 2006 - Bodega Valdelosfrailles, Bierzo - Luna Beberide Mencía 2004 - Bodegas Luna Beberide, Toro - Finca Sobreño Crianza 2002 - Bodegas Sobreño, Ribera del Duero - Atalayas de Golban 2004 - Atalayas de Golban, Ribera del Duero - Protos Reserva 2001 - Protos Bodega, Vino de la Tierra de Castilla y León - Abadia Retuerta Selección Especial 2001 - Abadia Retuerta.

Decanter

A Decanter (Aníbal Patrício 2286-8838) apresentou os vinhos Teranoble, com palestra de Claudio Saporta, gerente da renomada Vinícola chilena. Vinhos degustados: Sauvignon Blanc Vineyard Selection 2006, Reserva Carménère 2005, Gran Reserva Merlot 2004, Gran Reserva Carménère 2004, Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2004.

Interfood

Degustação da Importadora Interfood (Paula Brazuna 7821-7332), conduzida por Jorge Lucki, apresentando vinhos da Linha Premium da Classics: Quinta da Touriga Chã 2004 (Douro), Barolo Ginestra Vigna Case Mate 2001 (Piemonte), Baron de Chirel Reserva 2001 (Rioja), Planeta, La Segreta branco, Planeta, La Segreta Merlot, Carbonaione 2002 (Super Toscano), Castelluccio, Ronco dei Ciliegi 2001 (Emilia Romagna).

Hannover

Degustação da Hannover (Rosangela Freiro 9999-2130), apresentando vinhos da vinícola argentina Marton Andina (Serrera), com palestra do enólogo Hernán Cortegoso: Serrera Del Pecado 2007 (pré lançamento no Brasil), Serrera Bonarda 2007 (pré lançamento no Brasil), Serrera Malbec Varietal 2006, Serrera Syrah Varietal 2005, Serrera Malbec Gran Guarda 2005.

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

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

CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO
21 de novembro (à tarde)

OS TOP NACIONAIS
22 de novembro

CURSO DE VINHOS ESPANHÓIS
23 e 30 de novembro

CURSO DE ESPUMANTES E CHAMPAGNES
04 e 11 de dezembro

ALMOÇO LOCANDA DELLA MIMOSA
08 de dezembro

ABS/RJ - SEDE BARRA

ESPUMANTES X CHAMPAGNES. ONDE ESTÁ O CHAMPAGNE?
05 de dezembro

Importadora Vinea Store

Degustação da Importadora Vinea Store (Ivan Hannickel 11 3052-2356), apresentando vinhos da Casa Marin, com palestra de Maria Luz Marin, enóloga, proprietária e fundadora da Casa Marin e primeira mulher a trabalhar com vinhos como empresária no Chile: Casa Marin Gewürztraminer Casona 2006, Casa Marin Cipreses Sauvignon Blanc 2006, Matisses Carmenère 2005, Cabernet Sauvignon Cartagena 2006, Pinot Noir Lo Abarca 2004.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Dezembro

FLAMENGO: Dia 04 e 11 - Curso Espumantes e Champagnes, com Celio Alzer

BARRA: Dia 05 - Degustação Espumantes x Champagne. Onde está Champagne?

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