



## Fim de Ano

Prezados associados, passado mais um ano de atividades da ABS RJ podemos nos orgulhar de outra temporada de sucesso.

Mais de 1.400 pessoas fazem parte agora do quadro social e 32 professores e instrutores compõem nosso corpo didático. Estamos no Flamengo, na Barra e em Niterói.

O calendário anual apresentou 44 atividades à disposição dos sócios. A apuração sobre a participação em cursos e degustações promovidos traz números significativos: 259 participantes nos diversos cursos e 820 em Degustações Dirigidas. Informação importante é que tivemos 742 alunos nos Cursos Básicos, porta de entrada para o mundo do vinho, significando que colocamos no mercado quase mil novos enófilos. Chegamos ao certificado de número 20.000, entregue a um dos participantes do primeiro curso básico da ABS Niterói, em formação.

Prosseguimos com o trabalho de consolidação da ABS Barra. Foram ali realizados seis cursos Básicos (237 alunos), seis cursos de Degustação (128 alunos), 05 Degustações Dirigidas. Oito grupos de degustação em pleno funcionamento, com 82 participantes.

No segundo semestre demos partida à criação da ABS Niterói assinando convênio com o late Clube Brasileiro daquela cidade, como sede provisória. Foi realizado o primeiro curso básico e o avançado está em andamento.

As degustações denominadas de Novos Produtos, democratizadas com a cobrança de um valor simbólico de R\$ 20,00, tiveram continuidade e o acesso aberto a todos os associados. Foram 48 encontros com 703 participantes.

Foi facilitado o pagamento dos eventos pelos associados com a automatização da emissão de recibos.

Foi mantida a rotina de viagens à Serra Gaúcha (2) e ao exterior (2). Realizados seis eventos festivos para os associados, sendo dois Encontros de Confraternização, uma belíssima Festa da Primavera nos salões do Hotel Sheraton, o Encontro de Caxambu e almoço de confraternização na Locanda.

Os Grupos de Degustação são sem dúvida uma das mais importantes atividades da ABS/RJ: são 61 grupos envolvendo 495 associados, ocupando todas as salas da ABS/RJ, de 2ª a 5ª feira e mais duas salas na Barra.

Prosseguiu nosso convênio com o Supermercado Zona Sul, que vem patrocinando nosso boletim e disponibilizando aos associados promoções especiais de vinhos.

Novo tratamento, mais detalhado e contínuo, tem sido dado à lista de pousadas e restaurantes conveniados que dão desconto ou permitem ao associado da ABS/RJ levar o próprio vinho sem cobrança de rolha. Forma acrescidos 15 novos conveniados, atingindo o total de 62 estabelecimentos.

Foram realizados dois ciclos de curso para Profissionais, com duas turmas de por ciclo, com a duração de três meses cada, nos quais houve a participação de 145 profissionais.

Claro está que, para manter todas estas atividades em pleno funcionamento, é indispensável a dedicação de pessoas integrantes da administração e de seus colaboradores em geral. Manifesto meus melhores agradecimentos aos importadores, distribuidores e vinícolas, ao quadro social e ao corpo didático. Uma menção especial aos nossos funcionários, sempre dedicados, esforçados e solícitos. Finalmente minha saudação aos membros da Diretoria pelo apoio recebido e que tiveram parcela significativa no êxito de nossas atividades.

Desejando a todos Boas Festas, faço votos de que 2008 seja um ano com ainda mais realizações para a nossa ABS/RJ e de felicidade e sucesso para seus associados.

Euclides Penedo Borges  
Presidente

## Os Vinhos Que Vieram do Frio

Celio Alzer inovou na tradicional degustação do mês de janeiro, em pleno verão carioca. Repare que os vinhos selecionados são de variedades diferentes, muito típicas e representativas de cada região ou país. Outro ponto a ser observado é que, embora os vinhos sejam todos brancos e, portanto, refrescantes por natureza - até porque vêm de regiões frias - todos têm ótima estrutura.

**Vinho Verde Deu La Deu 2006 - Portugal**

**Wachenheimer Böhlig Premier Cru Riesling Trocken 2004 -**

**Dr. Bürklin-Wolf - Alemanha**

**Sharjs Chardonnay/Ribolla Gialla 2004 - Livio Felluga - Itália**

**Tokaji Furmint Mandolás 2005 - Oremus - Hungria**

**Savennières Clos du Papillon 2005 - Domaine Baumard - França**

Para o final o excelente Grower's Blend. Celio fará a degustação às cegas para os participantes tentarem identificar as castas. O encontro será no dia 24 de janeiro, com início às 19:30 horas. O preço será de R\$ 73,00.

## Espumantes X Champagnes: Onde está o Champagne? (Niterói)

Dia 16 de janeiro, no late Clube Brasileiro, Roberto Rodrigues dirigirá a primeira degustação na ABS Niterói. A degustação será às cegas e o participante terá oportunidade de comparar excelentes espumantes brasileiros com espumantes de outras regiões do mundo e mesmo com um champagne. Mais do que tentar descobrir qual é o Champagne os participantes irão comprovar que os espumantes nacionais estão cada vez melhores. Após a degustação, será feita uma pequena harmonização em que cada um escolherá sua própria combinação ideal entre espumantes e comidinhas (damascos, panetone, ovas de salmão, presunto tipo Parma, queijo tipo brie). Serão degustados:

- Espumante Cave Geisse Nature;

- Espumante Miolo Millésime;

- Espumante Salton Evidence ;

- Crémant de Limoux Aimery;

- Cava Cristalino Brut ;

- Champagne Alfred Gratien Meyer Brut ;

- Espumante Dignus Brut;

- Espumante Terranova Moscatel.

Tudo isso por apenas R\$ 66,00. As inscrições, abertas aos associados, podem ser feitas na Secretaria da ABS-RJ.

**O late Clube Brasileiro fica na Estrada Leopoldo Froes, 400 - entre Icaraí e São Francisco.**



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 144 – Vinhos tintos da Córsega

Após a recente viagem de duas semanas que fizemos com a ABS-RJ à Alemanha e à França, esticamos dois dias em Paris, que ninguém é de ferro. Com alguns dos viajantes jantamos no subsolo do Bistrô du Sommelier, Boulevard Haussmann 97. O segundo vinho que nos foi servido às cegas deixou-nos sem saber o que dizer, pois não se identificava com o que conhecemos de tintos franceses do primeiro time.

Não erramos tanto, porém, ao especular com o sul da França, pois se tratava de um vinho da Córsega. Apesar de ser muito pequena, a AOC Corse divide-se em cinco zonas: Figari, Calvi, Sartène, Porto Vecchio e Coteaux du Cap Corse. Nosso vinho, por exemplo, era um Coteaux du Cap Corse 2005 Domaine Pierreti.

As castas corsas tintas são a Niellucio e a Sciacarello, cultivadas em encostas com solos graníticos. Como tivemos oportunidade de comprovar não são grandes vinhos: bom corpo, longevidade de apenas três ou quatro anos, para serem servidos a 16° C antecedendo um outro de mais corpo. Mas certamente uma curiosidade para incluir no currículo se provados “comme il faut” no bistrô do sommelier Philippe Faure-Brac.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

ATUALIZAÇÃO DA TRIMESTRALIDADE – Após dois anos e meio sem qualquer reajuste do valor da Trimestralidade, vemo-nos obrigados a fazer um pequeno aumento no valor da contribuição dos associados, que passará no próximo mês de janeiro para R\$ 75,00 (setenta e cinco reais) por trimestre. Temos certeza que nosso quadro de associados entenderá tal medida, tendo em vista que os custos aumentaram significativamente, levando-nos a não mais poder adiar esse ajuste. No momento em que pedimos sua compreensão desejamos a todos Boas Festas e felicidades no ano que se aproxima.

Luiz Carlos de Mattos  
Diretor Administrativo e Financeiro

## UMA PROMOÇÃO TÃO PERFEITA QUE VOCÊ JÁ LEVA UM ESPUMANTE A MAIS PRA COMEMORAR.

**ESPUMANTE DIGNUS BRUT**  
Branco/Rosé - 6 x 750 ml

**161,40**  
**134,50**  
Estoque: 1.500

**Zona Sul**   
Tudo pra você gostar da gente.

**PROMOÇÃO**  
**LEVE 6 E PAGUE 5\***

COMPRE 6 GARRAFAS DE ESPUMANTE DIGNUS BRUT, BRANCO OU ROSÉ, PAGUE COM O CARTÃO VISA, E LEVE 1 GARRAFA GRÁTIS.

\*Promoção válida até 15/01/2008 ou enquanto durarem os estoques do espumante Dignus, somente para compras efetuadas com Cartão Visa e para quem possui o Cartão ou Chaveiro 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.





## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LVII

Edgar Rechtschaffen

### Água: U\$100 por litro

O sofisticadíssimo hotel Claridge, de Londres, lançará uma lista de 30 águas minerais com rótulos de diversas partes do mundo, inclusive uma com preço de U\$100 pela garrafa de um litro. A notícia levou um leitor da revista Decanter a perguntar: “E a safra da água constará no rótulo?”.

### Alemanha: a safra 2007, soberba

Assim declarou Monika Reule, diretora executiva do Deutsches Wein Institut - DWI (German Wine Institute). Acrescentando, “a qualidade está acima da média assim como a quantidade, que cresceu para 10,5 a 11 milhões de hectolitros (1,5 bilhões de garrafas de 75 cl), o que permitirá melhor atender à crescente demanda do exterior”. Segundo estes dados, contidos no DWI Newsmailer e como os vinhos alemães não são baratos, com boa parte vendidos internamente ao preço médio da garrafa de 75 cl superior a 5 Euros. Pode-se estimar que o valor de venda no varejo desta safra atingirá uma cifra entre U\$ 15 bilhões e U\$ 25 bilhões, o que equivale à venda de 2 milhões de automóveis tipo padrão, colocando a Alemanha no rol dos importantes países produtores de vinhos de qualidade.

### Helicópteros contra geada na vinha

Aproximadamente 100 helicópteros foram contratados de emergência na noite de 18 de outubro passado para sobrevoarem vinhedos da renomada região de Marlborough, Nova Zelândia, na tentativa de salvar as vinhas da geada. A cena, transmitida pela TV Channel One, mais parecia a passagem de um filme de guerra. O efeito é o de fazer circular sobre as vinhas o ar quente, empurrado para baixo pelas paletas dos rotores. De acordo com um dos pilotos, alguns helicópteros tiveram que voar mais de 400 km até chegar à área atingida. A ação, com 100 helicópteros voando por oito horas, deve ter custado a bagatela de U\$ 1 milhão. E, claro, terá que ser incluído no custo de produção do vinho.

### Champagne no índice de inflação da GB

Não há medida mais reveladora do fato da Grã Bretanha continuar a manter o status de maior importador e consumidor de champagne do mundo do que a recente regra instituída pelo Office for National Statistics, que passa a incluir o champagne na cesta de produtos que medem a inflação naquele país. O total importado de champagne é de 36,4 milhões de garrafas, bem acima das 20,7 milhões importadas pelos USA. Segundo matéria do Financial Times, assinada por Jancis Robinson.

### Entronização na Confraria dos Vinhos do Alentejo

Nosso associado Anibal Patrício (Espírito do Vinho) foi entronizado como Confrade da Confraria dos Vinhos do Alentejo. A cerimônia de entronização aconteceu no último dia 10 de novembro, na cidade de Évora. Parabéns ao Anibal, que se junta aos irmãos confrades Madeleine Patrício, Marcelo Copello, Ricardo Farias e Carlos Perico (Antiquarius) como representantes do Rio de Janeiro na Confraria.

### Robert Parker: biografia polêmica

Hanna Agostini, que até 2003 e por longos anos foi a representante (sócia) em Bordeaux do Wine Advocate - Newsletter editado e vendido por Robert Parker, acaba de publicar uma biografia altamente inflamatória e não autorizada de seu ex-chefe, segundo alguns comentários. Titled Anatomie d'un Mythe e produzido pela Editions Scali, o livro foi lançado na França no final de outubro. Em entrevista ao jornal bordelês Sud Ouest, Agostini refere-se a “erros na prosa de Parker”, conforme detalhado no livro. A notícia da publicação do livro imediatamente significou comentário no bulletin board erobertparker.com, assinado por Parker: “Mme Agostini não é a primeira pessoa desconhecida a atacar RP para obter seus cinco minutos de fama, e nem será a última”. Este foi um dos mais temperados comentários emitidos por Parker, considerado o mais famoso crítico (não só de vinhos) do mundo. Noticiado pela Decanter.news.

### Champagne: números do sucesso

Para brindar o ano novo, apresentamos as últimas quatro safras com maior produção da região champenoise, a partir de dados da CIVC - Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, compilados por Gilles Fallowfield.

Ano / safra	Área de vinhedos	Produção em garrafas de 750 ml
1982	23.588 ha	295.050.066
1983	23.903 ha	298.924.530
2004	32.341 ha	375.416.427
2007*	32.700 ha	389.130.000

Estimativa

Ao preço de varejo de U\$ 26 por garrafa de 750 ml, chega-se a uma venda de U\$ 10 bilhões, ou U\$306 mil por hectare. Provavelmente, a maior rentabilidade dentre todos os produtos agrícolas (dentre os lícitos) do planeta.

### Habemus Papa: Gerard Depardieu

O ator francês Gerard Depardieu foi nomeado o 160 Papa do Chateau Pape Clement, em cerimônia realizada no Hotel Ritz de Paris. A propriedade, hoje conhecida como Chateau Pape Clement, e que produz o aristocrático vinho epônimo, foi estabelecida no ano 1300 por Bernard de Groth, futuro e passado Pape Clement V. Anualmente, desde 1992, o Chateau Pape Clement, um vinho Grand Cru Classé de Graves, faz a escolha de uma personalidade com atuação marcante na vida cultural francesa, para Papa do ano. Noticiou a Decanter.news.



## ACONTECEU

### Degustação Expand

06/11/07 - Degustação Expand (José Grimberg 2532-7332/2220-1887), apresentando vinhos da Vinibrasil, com palestra do Enólogo Chefe, Sr. Carlos Lucas. Os vinhos: Espumante Adega do Vale Brut 2005, Espumante Rio Sol Rosé 2005, Rio Sol Branco 2006, Rio Sol Cabernet-Syrah 2005, Rio Sol Reserva 2005, Rio Sol Winemaker's Selection Touriga Nacional 2006.

### Palestra sobre Harmonização e Técnicas da Cozinha do Languedoc

07/11/07 - Com tradução de Rogério Rebouças, o respeitado Chef Georges Rousset, do Languedoc, apresentou palestra sobre harmonização, mostrando a cozinha do Sul da França. Na ocasião, Rousset autografou seus livros sobre a cozinha do Languedoc.

### Degustação da Reloco

23/11/07 - Humberto Cárcamo (2580-0350), apresentou vinhos da Vinícola Casa Santa Vitória, do Alentejo, pertencente ao grupo Vila Galé - segunda maior cadeia hoteleira de Portugal - com palestra do enólogo da vinícola, Sr. Bernardo Cabral. Os vinhos: Versátil, Casa de Santa Vitória tinto, Casa de Santa Vitória branco, Casa de Santa Vitória rosé, Casa de Santa Vitória Reserva tinto e Inevitável. A vinícola tem recebido muitos prêmios, inclusive em 2006 o de Vinícola do Ano do Alentejo. A Revista de Vinhos de Portugal elegeu há poucas semanas o Reserva Branco como o melhor vinho branco do Alentejo.

### Degustação Wine Company

28/11/07 - Angela Mochi - proprietária da Wine Company - apresentou seu novo representante no Rio de Janeiro, João Luiz Manso (2256-1375) e trouxe os vinhos da vinícola chilena Perez Cruz para apresentação, com palestra do Enólogo da Perez Cruz, Sr. German Lyon. Os vinhos degustados: Perez Cruz Reserva Cabernet Sauvignon 2006, Perez Cruz Limited Edition Carmenère 2006, Perez Cruz Limited Edition Cot 2005, Perez Cruz Limited Edition Syrah 2005, Liguai 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

#### CURSO BÁSICO

Dias 07 ou 09 ou 10 janeiro

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 07 ou 09 janeiro

#### OS VINHOS QUE VIERAM DO FRIO

Dia 24 janeiro

### ABS/RJ - SEDE BARRA

#### CURSO BÁSICO

Dia 08 janeiro

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 10 janeiro

### ABS/RJ - SEDE NITERÓI

#### ESPUMANTES X CHAMPAGNES. ONDE ESTÁ O CHAMPAGNE

Dia 16 de janeiro

### Degustação Vitis Trade

29/11/07 - Antonio Campos (3860-1701), fez o lançamento dos Vinhos Callabriga Dão, Douro e Alentejo, da Casa Ferreirinha, com palestra do Enólogo Chefe da Casa Ferreirinha, Luis Sottomayor: Callabriga Dão 2004, Callabriga Douro 2004, Callabriga Alentejo 2004, Callabriga Reserva Dão 2003, Callabriga Reserva Douro 2003, Callabriga Reserva Alentejo 2003.

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Janeiro

**FLAMENGO: Dia 24** - Os Vinhos que vieram do frio, com Celio Alzer.

**NITERÓI - Dia 16** - Espumantes x Champagne. Onde está o Champagne?, 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, 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)