



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

Dia 16 de janeiro, no late Clube Brasileiro (Niterói), 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. 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 Brut
Espumante Salton Evidence
Cava Cristalino Brut
Aiméry Crémant de Limoux
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.

Viagem à Serra Gaúcha

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. A viagem está prevista para quinta-feira à noite, dia 28 de fevereiro, com retorno na noite de domingo, dia 02 de março. Serão visitadas entre quatro e cinco vinícolas. Mais detalhes e programa completo da viagem no próximo boletim. Os interessados devem colocar seus nomes na lista de reserva, na ABS/RJ – tel: 2285-0497, pois limitamos a 25 participantes.

Confraternização dos Sócios

Mais um encontro de confraternização dos sócios da ABS/RJ, que será realizada no dia 31 de janeiro, como de hábito, no restaurante O Navegador – 6º andar do Clube Naval – Rio Branco esquina com Almirante Barroso. É o momento de encontrar seus amigos enófilos, degustar bons vinhos e se deliciar com queijos e frios. Os associados são nossos convidados e podem levar seus conhecidos (não pertencentes aos quadros da ABS/RJ) que pagam R\$ 80,00. O encontro começa às 18:30 e vai até às 20:30 horas. Não percam.

Calendário 2008

Anexo o Calendário para o ano de 2008. São mais de cem atividades à disposição dos associados.

Degustação Vinhos da Alsácia

Aproveitando as temperaturas mais elevadas do verão, Geraldo Alão estará conduzindo, no dia 21 de fevereiro, a tradicional degustação sobre os preciosos vinhos brancos da importante região do nordeste da França – a Alsácia. Não percam. Eis os vinhos:

Crémant d'Alsace Brut 2004 - Dopff & Fils
Tokay Pinot Gris Reserve 2004 - Dopff au Moulin
Gewürztraminer Brand de Turckheim
Grand Cru 2003 - Dopff au Moulin
Riesling Grand Cru Schlossberg 2004 - Paul Blanck
Schoenenbourg Grand Cru 2002 - Marcel Deiss

Para o final, Pinot Blanc 2005 do Domaine Paul Blanck. O horário: 19:30 horas. Preço: R\$ 96,00

Rosés: Vinhos para o Verão

Em pleno verão, com sol, praia ou piscina e muita descontração, nada melhor que vinhos refrescantes para as tardes em boa companhia. Os vinhos rosés apresentam hoje um elevado patamar de qualidade e acrescentam um item fundamental ao prazer de se apreciar um bom vinho: cores divinas! Roberto Rodrigues selecionou rosés, com os mais variados tons, de variadas castas e de diversos países:

Espumante Miolo Brut Rosé (Brasil)
Espumante Dignus Brut Rosé (Brasil)
Vinho Rosado El Talud 2006 (Espanha)
Vinho Rosado Faustino V 2006 (Espanha)
Solaz Rosé 2005 (Espanha)
Aiméry Syrah Rosé 2006 (França)
Viu Manent Malbec Rosé 2006 (Chile)
Leyda Single Vineyard Rosé 2006 (Chile)
Santa Digna Rosé 2007 (Chile)
Amadeu Rosé 2007 (Brasil)
Penedo Borges Malbec Rosé 2007 (Argentina)
Rosé de Provence (França – cortesia de Vins de Provence)

A degustação será no dia 14 de fevereiro às 19:30 horas, e o preço R\$ 71,00.

Grupos de Degustação - 1º Sem 2008

Foram enviados os boletos da parcela inicial (R\$ 210,00) para os participantes dos Grupos de Degustação a se iniciarem em 18 de fevereiro de 2008. O pagamento desta parcela deve ser efetivado até o dia 15/01/08. Oportunamente serão encaminhados os boletos das demais parcelas referentes aos vinhos. Lembramos que o não pagamento desta parcela inicial será um indicativo à Secretaria do desinteresse do associado em continuar participando de seu grupo, acarretando, como consequência, o remanejamento e preenchimento da vaga por outro associado interessado.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

145 – A venda de uma vinícola lendária

Quando se trata de vinícolas californianas, um dos primeiros nomes que vêm à mente dos aficionados é o da Stag's Leap Wine Cellars, lendária empresa de Napa Valley criada pelo vinicultor Warren Winiarski no início dos anos 70. Foi ela que venceu o famoso Julgamento de Paris, em 1976, colocando a Califórnia no mapa internacional do vinho. Ela está presente no Brasil há anos com seus sedutores Cabernets e com seu carro chefe Cask 23.

Essa lenda da viticultura mudou de mãos em 2007 e pertence agora à Joint Venture da família Antinori, da Toscana, com a americana Ste. Michelle Estates. Os Antinori estão presentes há anos em Napa Valley, onde possuem vinhedos e ajudaram a fundar a Atlas Peak Winery (hoje Allied-Domec). A Ste. Michelle é apenas a maior empresa de vinhos do Estado de Washington.

Winiarski, agora com 79 anos, resolveu aposentar-se e, não tendo ninguém em sua família para conduzir o empreendimento, vendeu a propriedade por nada menos que 185 milhões de dólares. Fundador e proprietário por trinta e tantos anos, não pretende descansar o tempo todo. Continua como viticultor em outra propriedade e será consultor da Stag's Leap por três anos.

E assim vai se escrevendo a história do vinho...

MENSAGENS DA DIRETORIA

Ao final de cada curso ministrado pela ABS-RJ é emitido um certificado, que representa para a ABS-RJ, um controle e um indicativo de que os seus objetivos estão sendo perseguidos e alcançados e para o associado, o símbolo de seu apreço pelo vinho e o troféu por um sucesso alcançado. Ao término do Curso Tradição, Conhecimento e Prática dos Vinhos, realizado pela primeira vez em Niterói através de uma parceria com o late Clube Brasileiro, a ABS-RJ conferiu o certificado de nº 20.000 ao associado Francisco Henrique Ferreira Rodrigues, residente naquela cidade. Este número marca também dois intróitos: o da ABS-RJ em Niterói e o de Francisco no mundo do vinho. Que ambos sejam bem-vindos!!! Esperamos que este número se multiplique ao infinito e que o diplomado permaneça na ABS-RJ testemunhando e participando de todas as atividades que divulgam o conhecimento, o amor e o respeito pelo vinho.

Maria Helena Gomes Tauhata
Diretora



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 

Tudo pra você gostar da gente.

VINHO TINTO ARGENTINO ENZO BIANCHI 750ML

Vinho Ícone desta maravilhosa e importante vinícola situada na Região de San Rafael, a caminho de Mendoza para Bariloche. Uma vinícola modelo que esta colhendo frutos extraordinários através de uma política de rendimentos de uva por hectare muito baixo, 4/5 Toneladas, a uma altitude de 765 m sobre o nível do mar. Composto de uma mistura de uvas Merlot com Malbec em vinhedos protegidos por tela antigranizo (uma grande ameaça nesta região). Vindimadas todas as uvas a mãos, sofrem um processo de fermentação bastante longo, conjuntamente com as cascas (4 semanas), e posteriormente amadurecido em tonéis de carvalho (barriques) durante 20 meses. Obter um vinho de cor intensa, de grande potencia e extrato seco, ideal para um grande envelhecimento. Na gastronomia aceita de bom grado grandes carnes assadas e cortes nobres grelhados. Considerado um dos dez mais importantes vinhos da Argentina, ao lado do famoso Catena Zapata!! Com um custo beneficio extraordinário, garrafa nobre, muito pesada e escura justamente para fornecer ao consumidor a informação de longa guarda.

POR
R\$

99,98*

(Estoque: 200 garrafas)

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
15/01/2007 a 15/02/2007
exclusiva para os
associados ABS.

Disponível nas lojas: **LEBLON: R. Dias Ferreira, 290; IPANEMA: R. Visconde de Pirajá, 504; R. Prudente de Moraes, 49; BARRA DA TIJUCA: Av das Américas, 3665A - Shopping Barra Square Expansão; Av.: Érico Veríssimo, 565; S^o CONRADO: Estrada da Gávea, 870; www.zonasulatende.com.br - 2122-7070**



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LVIII

Edgar Rechtschaffen

Vinho geneticamente modificado, desencadeia a guerra ao terroir

Para os sitiados vinicultores da França as ameaças surgem em muitas roupagens. Mas poucas coisas lhes perturbam mais que a irreverência de outros, também vinicultores, em relação ao terroir: uma combinação do solo e clima da região onde a vinha se desenvolve. Este sentimento é tão forte que o País chegou a produzir sua própria espécie de “terroiristes”: grupo mascarado de viticultores e vinicultores franceses, que ataca caminhões tanque transportando vinho estrangeiro e provoca pequenas explosões em supermercados que comercializam certos vinhos estrangeiros.

Mas agora, os vitivinicultores franceses deparam-se diante de um novo horror: o vinho transgênico. Em 18 de dezembro de 2007, a Public Library of Science publicou a primeira seqüência genética completa de uma variedade de uva – a Pinot Noir. Ao descompactar a gigantesca massa de dados do código genético da Pinot Noir, Ricardo Velasco e sua equipe, do Instituto Agrario S. Michele all’Adige (IASMA), Trentino – Alto Adige, Itália, www.ismaa.it, desvendaram muitos dos segredos genéticos dos aromas desta uva particular e também, ajudaram a abrir o caminho para o vinho geneticamente modificado. Como resultado do projeto Pinot Noir Grapevine Genome – PNGGI, um consórcio internacional coordenado pelo IASMA.

Um dos achados mais surpreendentes feitos pelo Dr. Velasco é o enorme grau de diferença, ao todo 11,2%, entre os dois conjuntos de cromossomos da uva Pinot Noir. Estes cromossomos advêm das variedades originalmente cruzadas para a criação do clone - forma na qual as variedades das uvas são propagadas através de enxerto.

E estas variedades parentais devem, portanto, ter sido bem diferentes uma da outra, já que 11,2% é bem mais que a variação genética entre, digamos, o chimpanzé e o homem. Os esforços do Dr. Velasco resultaram no descobrimento de um valioso tesouro de informações para uso de enólogos aderentes à intervenção tecnológica na produção do vinho. Seu grupo descobriu centenas de genes que codificam enzimas produtoras de componentes saporíferos e aromáticos. Isto ajudará a dois grupos: os que desejam desenvolver aromas mais consistentes como os que buscam acrescentar novidades. A descoberta dos pesquisadores fornece indicação sobre a origem dos sutis aromas da Pinot Noir, o que também deverá tornar viável a engenharia de novas espécies, que poderão crescer em regiões hoje inóspitas a esta delicada uva. Lembremo-nos que esforços no sentido de criar videiras transgênicas estão bem avançados, e que leveduras transgênicas já começam a aparecer na produção norte-americana de vinho.

No entanto, aqueles trabalhando com vinhas transgênicas parecem não ter aprendido a lição de fiascos anteriores ocorridos na produção de alimentos geneticamente modificados. Eles estão criando o que os produtores querem (videiras resistentes a pragas) ao invés de buscar resultados de maior apelo junto aos consumidores.

E que características seriam de agrado dos consumidores, você perguntaria? De um lado, a presença de aromas mais apurados, bem definidos. De modo que não pairasse dúvida se um dado vinho realmente apresenta aromas de um café exótico, chocolate, especiarias da Ásia, pato assado e licor de ameixa e de amora. Genes destes animais e plantas poderiam ser ensamblados ao genoma da uva. Esqueça as horas gastas girando, cheirando, degustando, bebendo ou cuspidando. Tudo estará lá, em preto e branco, na seqüência dos dados genéticos.

E quanto às inovações, por que o vinho Sauvignon Blanc deveria, sobretudo, remeter ao aroma de groselha e o Cabernet Sauvignon ao de cassis? O seqüenciamento genético poderia gerar novos aromas, assegurando que um dado vinho se harmoniza com uma certa comida.

E por que parar aí? Seria sensato reforçar o nível de ingredientes benéficos contidos nos vinhos e ainda acrescentar alguns outros. Uma dose consistente de resveratrol, quercetina e ácido elágico ajudaria a melhorar a saúde cardiovascular, confirmando o que os franceses já sabiam desde muito: que beber vinho faz bem à saúde.

Um gene para a produção de ácido acetilsalicílico, melhor conhecido como aspirina, ajudaria na prevenção de ataques cardíacos e coágulos sanguíneos. E você teria seu médico prescrevendo sua meia garrafa diária de vinho tinto. O efeito analgésico da aspirina preveniria as ressacas antes que elas comesçassem. Cafeína poderia ser acrescentada para manter os convivas acordados nas festas enfadonhas. E talvez fosse mesmo possível a introdução do citrato de sildenafila, o ingrediente ativo do Viagra. Para muitos homens, isto ajudaria a prevenir a derradeira humilhação causada pelo consumo excessivo de vinho.

As possibilidades são infinitas – basta um pouco de imaginação. Será ruim, no entanto, se tudo isto provocar a erupção da indiferença militante dos bons produtores da Borgonha. Os tempos são outros. Os cientistas têm um claro dever a cumprir. Seguindo o exemplo de muitos líderes mundiais, eles devem deixar patente que não estão dispostos a negociar com qualquer um que apoie o “terroirisme”.

Crédito: Esta matéria é o resultado do assemblage (por este colunista) de dois artigos de fundo (Genetically modified Wine e Grape genetics) veiculados na mesma edição de 19 dezembro de 2007, do hebdomadário The Economist.



ACONTECEU

Degustação World Wine

06/12/07 – Foram apresentados pela World Wine (Gilmar 11 3315-7477), os vinhos da Bodega Chakana, Mendoza / Argentina, com palestra do diretor Julian Orti: Chakana Bonarda 2006. Na ocasião foram degustados os vinhos Chakana Rosé Malbec 2007, Chakana Cabernet Sauvignon 2005, Chakana Syrah 2006, Chakana Malbec 2006, Chakana Malbec Reserva 2006 e Estate Selection 2004.

Confraternização na Locanda

Excelente! Foi a opinião geral dos associados que participaram do Almoço de Confraternização na Locanda della Mimosa, no dia 08 de dezembro. Com 63 pessoas, o que tornou o ambiente bastante acolhedor, Danio Braga e Lilian brindaram os presentes com um excelente almoço, bem harmonizado com vinhos de ótima qualidade.

Primeira Turma de Niterói

Foi no dia 19.12 a última aula do Curso de Degustação, encerrando o primeiro ciclo dos cursos Básico e de Degustação realizado em Niterói. Foi também neste ciclo que a ABS/RJ entregou o diploma de número 20.000. Parabéns aos formandos.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Fevereiro

FLAMENGO: Dia 14 - Rosés, Vinhos para o Verão, com Roberto Rodrigues - Dia 21 - Vinhos da Alsácia, com Geraldo Alão - Dia 28 - A Uva Sauvignon Blanc, com Ana Gazzola.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

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

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 de janeiro

CONFRATERNIZAÇÃO DOS SÓCIOS

Dia 31 de janeiro

ROSÉS - VINHOS PARA O VERÃO

Dia 14 de fevereiro

ALSÁCIA

Dia 21 de fevereiro

A UVA SAUVIGNON BLANC

Dia 28 de fevereiro

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

CURSO BÁSICO

Dia 14 de fevereiro

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 12 de fevereiro

Presidente: Euclides Penedo L. Borges
Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat
Diretor: João Fontes Neto

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

Diretor: Luiz Carlos Ferreira de Mattos
Diretor: Ricardo Augusto B. L. de Farias
Diretora: Trane Vieira Gambôa