



## Riesling, a rainha das uvas brancas (Niterói)

Pouco conhecida no Brasil, a Riesling é considerada por muitos críticos como a mais elegante uva branca. De climas frios, ela tem seus caprichos: não gosta de estagiar em madeira e não se dá bem em cortes com outras uvas. Como nenhuma outra, revela as características do solo em que é plantada. Tem na acidez o seu charme, a chamada acidez vibrante de corda de piano. Vamos comparar o equilíbrio, maciez e acidez em vários terroirs do mundo. Os vinhos:

**Pfalz - Foster Jesuitengarten Grand Cru Fass "63" Riesling 2003**  
**Rheingau - Hochheimer Kirchenstück Rieling Spätlese Trocken 2004**  
**Mosel - Zeltinger Sonnenuhr Selbach-Oster**  
**Riesling Kabinett Trocken 2004**  
**Alsácia - Riesling Grand Cru Schoenenburg 2004**  
**Marlborough - Marlborough Dry Riesling 2003**  
**Clare Valley - Lodge Hill Riesling 2005**

Para o final um Gran Hacienda Santa Rita Riesling 2004, de Casablanca. O encontro será na ABS Niterói, no late Clube Brasileiro, no dia 12 de março, às 19:30 horas, com apresentação de Francisco Brossard e o custo R\$127,00. As inscrições, abertas aos associados, podem ser feitas na Secretaria da ABS-RJ (2285-0497).

## Um Brasileiro entre os Champagnes. Descubra o nacional!

Apresentação a cargo de Roberto Rodrigues, no dia 13 de março. Serão degustados às cegas champagnes de diversos tipos junto com um espumante brasileiro. O objetivo é permitir a cada participante comparar um dos melhores espumantes brasileiros com diversos champagnes de forma a verificar na prática se o espumante nacional está alcançando o nível de alguns champagnes e também apreciar as sutis diferenças entre os champagnes apresentados. Os vinhos selecionados são:

- Champagne Drappier Carte d'Or  
 - Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune  
 - Champagne Alfred Gratien Meyer Brut  
 - Champagne Barnaut Blanc de Noirs Grand Cru  
 - Espumante Cave Geisse Terroir  
 - Bullet 1 (Cremant de Limoux)

Ao final os tradicionais comes e o espumante Cave Geisse Nature. Degustação imperdível, para apenas 20 pessoas. O horário será o de sempre: 19:30 horas. O preço R\$ 126,00.

## 200 anos depois, um brinde a Portugal

Comemorando a chegada da Família Real ao Brasil – e ao Rio de Janeiro, o que aconteceu no dia 07 de março de 1808 – a ABS/RJ presta uma homenagem a Portugal, com uma degustação de grandes vinhos da terreira. Confira: Quinta dos Roques Encruzado 04 (Dão); Quinta de Roriz Reserva 02 (Douro); Joaquim Madeira 04, Casa de Sábicos (Alentejo); Calda Bordaleza 03 (Bairrada); Chocapalha 03 (Alenquer). Com esse último vinho, produzido pela enóloga Sandra Tavares da Silva, lembramos também outra data muito significativa: o Dia Internacional da Mulher, comemorado em 08 de março. Para o final, um Quinta da Ponte Pedrinha 2003, do Dão. A "degustação real" será no dia 06 de março, às 19:30 horas, conduzida por Celio Alzer. Preço: R\$ 86,00.

## A uva Sauvignon Blanc

Você quer provar vinhos de uma uva sedutora, que traz aromas das nossas deliciosas frutas tropicais, próprias para nos refrescar do calor do verão carioca? Quer degustar excelentes brancos fugindo da já tão conhecida Chardonnay? Não perca esta oportunidade de tomar o SILEX, talvez o melhor vinho do Vale do Loire/França, seu berço ou talvez do mundo! Poderá compará-lo com nosso brilhante Villa Francioni, bem como com outros da Nova Zelândia (sua segunda pátria), dos novos vales Chilenos com suas brisas do Oceano Pacífico, e ainda com outros Europeus, Argentinos e Sul Africanos (onde se faz vinhos desde 1685), todos criteriosamente escolhidos por Ana Maria Gazzola. Os vinhos por ela selecionados, altamente premiados, são os seguintes:

**Loire - Silex 2004 - Didier Dagueneau**  
**Chile - Casa Marin Cipreses Sauvignon Blanc 2005 - Casa Marin**  
**Brasil - Villa Francioni 2007 - Villa Francioni**  
**África do Sul - Stonehaven Sauvignon Blanc 2007**  
**Argentina - Pulenta Estate Sauvignon Blanc 2007 - Pulenta Estate**  
**Nova Zelândia - Jackson Estate Sauvignon Blanc 2006**  
**Itália - Sauvignon Blanc Ronco delle Mele Collio DOC 2006**  
**Ronco delle Mele**

Para o final, um De Lucca uruguaio Sauvignon Blanc 2005. Este encontro imperdível será no dia 28 de fevereiro, às 19:30 horas e o preço R\$ 122,00.

## Curso Vinhos do Rhône

Para quem procura vinhos de alta qualidade sem pagar os altos preços de Bordeaux e Borgonha, nada melhor do que conhecer em maior profundidade os vinhos do Vale do Rhône. São bons e de custo ainda acessível ao nosso bolso. Euclides Borges estará apresentando curso sobre esta região francesa nos próximos dias 11 e 18 de março, quando serão degustados vinhos de excepcionais produtores da região:

**1ª Aula – Rhône Norte**  
**Condrieu Domaine Guigal 2005**  
**Côte Rôtie Brune et Blonde Domaine Guigal 2003**  
**Hermitage La Chapelle Paul Jaboulet Ainé 2002**  
**Cornas Renaissance 2004**

**2ª Aula – Rhône Sul**  
**Tavel Rosé Domaine Guigal 2005**  
**Gigondas "Pierre Aiguille" 2005**  
**Châteauneuf-du-Pape Domaine de Beurenard 2003**  
**Muscat de Beumes de Venise Domaine de Coyeux 2002**

Para o final, Euclides selecionou o Crozes Hermitage "Les Jalets" 2005. O preço do curso, incluídos os vinhos e material didático, será de R\$ 207,00. O horário: 19:30 horas.

## Curso Profissionais – Ciclo III

Dia 25 de fevereiro iniciaremos o Curso para Profissionais Ciclo III. Podem se inscrever os profissionais que trabalham em atividades ligadas ao vinho e que tenham completado, com aprovação, os Ciclos I e II. Vagas limitadas.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 146 – Parmesão e Amarone, um conjunto redondo

Entre os queijos duros, o Parmegiano Reggiano, ou simplesmente Parmesão, é um campeão dos pesos pesados. Já impressiona por fora, com sua forma de enorme tambor. Cortado, exhibe uma pasta amarelo-clara, granulosa, e seu aroma ocupa o ambiente, pressionando o inigualável sabor adocicado. De leite de vaca, apresenta-se com 32% de gordura, não se contando, portanto, entre os mais gordurosos. Pede para acompanhá-lo decentemente um vinho cáldido, encorpado e macio.

O Amarone della Vapolicela, ou simplesmente Amarone, é um tinto cáldido, encorpado e macio, com uma nuance de passas, frutas secas e compotas. Muito alcoólico, teor da ordem de 15%, é companhia decente para queijos duros, sem incrustações azuis, que tenham uma nuance doce.

Como se vê, ainda que o Amarone seja um vinho do Veneto e o Parmesão, de Parma, um implora pela companhia do outro.

Se deseja provar uma aliança saborosa e robusta sugiro mastigar o Parmesão sem engolir e, formada a pasta na boca, acrescentar um gole generoso de Amarone. O conjunto desce redondo.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

Um novo sistema de informações está em implantação na ABS-RJ. Os sócios que efetuaram algum pagamento na Secretaria nos últimos meses devem ter notado que agora o recibo é impresso e, ao mesmo tempo, uma cópia é enviada ao sócio por e-mail. O ABS Notícias é também enviado por e-mail para todos os sócios alguns dias antes de seguir pelo correio. Mas estes são apenas os primeiros passos. Em breve teremos novas implementações como, por exemplo, a possibilidade de inscrição em eventos pela Internet e uma nova carteirinha. Para a implantação das novas rotinas é fundamental que os sócios atualizem seus dados, principalmente e-mail (para comunicação), CPF (que será a chave de acesso) e endereço. Entre em contato com a secretaria ou passe um e-mail para [cadastro@abs-rio.com.br](mailto:cadastro@abs-rio.com.br) sempre informando seu nome completo. Esperamos ter outras novidades em breve.

Roberto Rodrigues  
Diretor



## Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul   
Tudo pra você gostar da gente.

### VINHO BRANCO FRANCES PULIGNY MONTRACHET CHATEAU MARIE ANDRE 750ML



Produzido no coração da Borgonha, na Cote de Beaune, entre os renomados vizinhos Mersault e Chassagne, o Puligny Montrachet, que é um dos seis crus que existem na região (Montrachet, o Chevalier Montrachet, O Batard Montrachet, Criots-Batard e o Bienvenue-Batard), ocupa uma superfície de 201 hectares. Mono vinhedo (Chardonnay) que possui características excelentes, aromas finos de maracujá, bastante mineral e de uma complexidade impar! Meu branco preferido depois do Montrachet, elegância, finesse são adjetivos que devem ser empregados para distinguir este belo vinho. Os solos são de origem Jurássica Superior com características minerais bastante diferentes, que aporta a esta micro região uma qualidade única e imbatível. Certamente dentre os brancos que temos é um dos mais prestigiosos. Na boca possui um frescor, equilíbrio, uma harmonia insuperável, sendo ótimo vinho para acompanhar carnes brancas de peixe, aves, ou ate vitela, e não dispensa molhos ricos e a base de champignons.

POR  
R\$ 195,00\* (Estoque: 100 garrafas)

### VINHO TINTO FRANCES POMMARD CHATEAU MARIE ANDRE 750ML



Outra grande apelação da Borgonha, talvez seja a mais conhecida fora da França, certamente em função de sua facilidade em pronunciar o nome. A extensão dela representa algo em torno de 320 hectares situados no coração da cote de Beaune. São vinhos sólidos e ricos em taninos embora não o considere um vinho super estruturado. Diria que a elegância é uma das melhores características dos vinhos de Pommard. Produzido somente com a variedade Pinot Noir, cede a seus vinhos características muito interessantes, uma bela coloração vermelho rubi clara, e no envelhecimento adquire tons alaranjados. A Borgonha é admirada por todos por ser singular em relação as outras partes do Mundo. Todos gostariam de produzir com a Pinot noir vinhos com a mesma elegância, mas notoriamente a Pinot é uma uva difícil a ser plantada, sendo a composição do solo talvez o maior responsável por toda sua diversidade, nesta região microscópica, mas com infinitas nuances de qualidade.

POR  
R\$ 157,50\* (Estoque: 100 garrafas)

Disponível nas lojas: LEBLON: R. Dias Ferreira, 290 Loja 8; IPANEMA: R. Visconde de Pirajá, 504; R. Prudente de Morais, 49; LEME: Av. Atlântica, 866; LEBLON: Rua Bartolomeu Mitre, 705; BARRA DA TIJUCA: Av das Américas, 3665A - Shopping Barra Square Expansão; Av Érico Veríssimo, 565; RECREIO DOS BANDEIRANTES: Av. das Américas, 16.237 - Km 16; S<sup>co</sup> CONRADO: Estrada da Gávea, 870; [www.zonasulatlente.com.br](http://www.zonasulatlente.com.br) - 2122-7070

#### 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 15/02/2007 a 15/03/2008 exclusiva para os associados ABS.



## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LVIII

Edgar Rechtschaffen

### *Síndrome do segundo vinho mais barato*

Milhões de pessoas sofrem da síndrome do segundo vinho mais barato, num esforço de acobertar sua ignorância perante garçons/sommeliers e amigos. Esta é a tática empregada por um em cada quatro dos clientes de restaurantes, que tentam passar a impressão de estarem fazendo uma escolha abalizada na lista de vinhos. Em realidade, este procedimento disfarça o fato deles não terem a menor idéia sobre o tipo de vinho que melhor acompanha uma dada comida. Este é o resultado de uma pesquisa feita na Grã Bretanha com 1.000 freqüentadores de restaurantes. Mais da metade (56%) não demandará sugestão ao garçom / sommelier, receosos de passarem vergonha, ao receberem uma indicação cujo preço não estão dispostos a pagar. Mais da metade dos entrevistados afirmou que a escolha de um vinho é um processo bastante estressante. E uma em cada quatro das pessoas não saberia distinguir um bom vinho de um vinho ruim, ao passo que apenas 1/3 dos entrevistados acham que entendem mais de vinho que um garçom. Assim noticiou o jornal inglês Telegraph.

### *Haja marketing*

A Maison Hennessy, de Cognac, acaba de lançar um novo cognac cuvée pelo preço recorde de 150.000 Euros. Trata-se do Beauté du Siècle Hennessy Cognac, um assemblage de eaux-de-vies reservas, com idades até 100 anos (o mais jovem com 47 anos) que tem como recipiente uma garrafa de cristal Baccarat, acomodada dentro de um refinado cofre, que se abre com uma chave de bronze. A criação do cofre contou com a participação de 10 artistas, inclusive um design da Maison Guerlain. Tudo, segundo a empresa, em comemoração aos 100 anos de vida de Killian Hennessy, o mais velho da sexta geração de descendentes do fundador da maison. Aliás, foi Killian quem supervisionou a fusão com a Moët & Chandon em 1971 e a posterior criação do grupo LVMH em 1987, do qual ele foi o primeiro presidente (honorário). Um dos cofres foi doado à fundação Elizabeth Taylor AIDS Charity, tendo sido vendido em leilão beneficente por US\$ 200.000. Outros poucos exemplares estão expostos em importantes galerias de arte, como a Galerie Nichidou, de Tóquio. Vários exemplares já foram vendidos, segundo Thibault Mailloux, diretor de comunicação da Hennessy. Assim noticiou a Decanter. Agora, se o leitor aspirar por algo mais raro ainda, poderá então procurar pelo Cognac Richard Hennessy (homenagem ao fundador) elaborado a partir de mais de 100 eaux-de-vies reservas, com idades até 200 anos. E por um preço bem mais em conta, com recipiente também em Baccarat. Só não vem o cofre.

### *O melhor Pinot Noir, segundo os belgas*

O jornal belga De Standaard, de língua flamenga, apresenta, nas edições dos sábados, cinco vinhos remarcáveis. Ao todo, 300 bons vinhos, por ano. Desta relação são então escolhidos os 10 Top vinhos de cada ano. Na premiação de 2007, divulgada na edição de 15/12/2007, o único vinho tinto a receber a pontuação máxima de estrelas foi um Pinot Noir alemão: Spätburgunder 2005, da Weingut Knab, de Ebingen em Kaiserstuhl, Baden. Baden, a mais meridional das regiões produtoras alemãs. A notícia merece reflexão por serem os belgas reputados como apurados connaisseurs de vinhos e por ser a Bélgica um dos principais destinos de vinhos ultra-finos franceses.

### *O sexto Premier Grand Cru ?*

Sob o título "Mission accomplished", Bruce Palling, em artigo na seção Uncorked (desarrolhado), no More Intelligent Life (publicação do grupo the Economist), afirma que o vinho La Mission Haut Brion é facilmente o mais apreciado dentre os tintos bordaleses, excetuados os cinco premier grand crus (... it is easily the most highly regarded non-first growth,...). Segundo Palling, o La Mission é, na juventude, certamente mais rude e áspero que o Haut-Brion (um dos cinco grand crus), seu irmão mais famoso e da mesma maison, Domaine Millon), mas quando atinge 25 anos ou mais, pode tornar-se muito mais apreciado que o Haut-Brion. Entre outras considerações, Palling ressalta que, das safras pré 1982 (mais de 25 anos), Robert Parker confere duas notas perfeitas de 100 pontos ao Haut Brion tinto contra cinco notas 100 ao La Mission Haut-Brion tinto. Apesar disso, na caríssima safra 2005, o La Mission custa entre U\$ 320 e U\$ 650 a garrafa, aproximadamente 1/3 do preço do Haut Brion. Já o da safra 2004, super bem pontuado pelos críticos (exceto Parker, que lhe confere "apenas" 90 pontos), está disponível no mercado inglês pelo preço de U\$ 100 a garrafa, ou menos da metade que o preço do Haut-Brion da mesma safra. Para estimar o preço no Brasil, o leitor poderá usar a seguinte regra empírica: preço de vinho no importador, no varejo, no Brasil é igual a 1,85 a 2,75 vezes o preço de varejo na Europa (em realidade no exterior, salvo América do Sul). No caso de vinhos mais exclusivos, ou aqueles cuja importação não ocorre diretamente do produtor, a diferença aproxima-se da extremidade maior.



## ACONTECEU

### Confraternização dos Sócios

No dia 31 de janeiro, realizou-se a primeira Confraternização dos Sócios de 2008. Foram 250 participantes com muito vinho, frios e animadas conversas. O local, como de hábito, "O Navegador". Para a grande maioria dos participantes, há muito não se via um encontro tão organizado e com tanto vinho, queijos e frios.

### Curso no Iate Clube do Rio de Janeiro

Iniciado o curso Introdução ao Mundo do Vinho e sua Degustação, no Iate Clube do Rio de Janeiro. Trata-se de um curso ministrado de forma compactada, com quatro encontros realizados nos excelentes salões do clube. Ótima adesão, com 39 sócios do Iate participando. Devido ao êxito deste evento, a ABS/RJ está em entendimentos para a realização de novos cursos e degustações orientadas.

### Convênio com a AMPLA

A ABS/RJ firmou convênio com a AMPLA (concessionária de distribuição de energia em parte do Estado do Rio de Janeiro), passando a ABS/RJ a ser integrante do Clube de Vantagens da AMPLA, programa que tem como objetivo agregar serviços de qualidade aos colaboradores e funcionários da AMPLA através de parcerias com empresas de diversos seguimentos. Pelo Convênio, os funcionários e conveniados da AMPLA terão desconto de 20% no valor dos Cursos Básico e Avançado (oferecidos no Flamengo, Barra da Tijuca e Niterói). Em contrapartida, a AMPLA divulgará a parceria a todos os seus empregados e colaboradores, através de e-mail, disponibilizará em sua sede, dentro de áreas previamente determinadas, espaço para divulgação da ABS/RJ e o nome da nossa Associação ficará vinculado "full time" na intranet da AMPLA.

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 (a partir de 14hs)

## Agenda

### ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

**ALSÁCIA**  
Dia 21 de fevereiro

**CURSO PARA PROFISSIONAIS MÓDULO III**  
Dia 25 de fevereiro

**A UVA SAUVIGNON BLANC**  
Dia 28 de fevereiro

**200 ANOS DEPOIS, UM BRINDE A PORTUGAL**  
Dia 06 de março

**CURSO BÁSICO**  
Dias 06 ou 10 ou 12 de março

**CURSO DEGUSTAÇÃO**  
Dias 10 ou 12 de março

**UM BRASILEIRO ENTRE OS CHAMPAGNES: DESCUBRA O NACIONAL!**  
Dia 13 de março

**CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO**  
Dia 26 de março

### ABS/RJ - SEDE BARRA

**HORIZONTAL BORDEAUX 1998**  
Dia 26 de fevereiro

**CURSO BÁSICO**  
Dia 11 de março

**CURSO DEGUSTAÇÃO**  
Dia 06 de março

### ABS/RJ - SEDE NITERÓI

**RIESLING, A RAINHA DAS UVAS BRANCAS**  
Dia 12 de março

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Março

**FLAMENGO:** Dia 06 - 200 anos depois, um brinde a Portugal, com Celio Alzer. **Dias 11 e 18** - Curso de Vinhos do Rhône, com Euclides Penedo Borges. **Dia 13** - Um Brasileiro entre os champagnes: Descubra o nacional!, com Roberto Rodrigues. **Dia 26** - Campeões do Custo x Benefício (à tarde), com Celio Alzer. **Dia 27** - Vinhos do Loire, com Geraldo Alão.

**NITERÓI - Dia 12** - Riesling, a rainha das uvas brancas, com Francisco Brossard.

**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)