



## Shiraz: Destaques desta Extraordinária Casta

Esta magnífica uva adaptou-se muito bem em inúmeras outras regiões vinícolas tanto do velho quanto do novo mundo, chegando a produzir vinhos marcantes em diversos países. Para apreciar as nuances dos vinhos elaborados com esta casta, Roberto Rodrigues fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade nos quais a Syrah aparece só ou em corte com outras uvas, em verdadeiros "Top Syrah". Os vinhos serão degustados às cegas. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. Vejam a seleção completa:

**The Octavius 2000, de Yalumba – Barossa Valley – Austrália**  
**Syrah Reserva Limited Edition 2005, de Viña Pérez Cruz – Maipo – Chile (top 10 Best Syrah du Monde 2007)**  
**Pequenas Producciones Syrah 2004, de Miguel Escorihuela Gascon – Argentina**  
**Shiraz 2001, de Rust en Vrede – Stellenbosch – África do Sul**  
**Syrah TO Imathía 2003, de Boutári – Macedônia – Grécia**  
**Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2003, de Quinta do Monte d'Oiro – Alenquer – Portugal**

Para o final o Lagar de Bezana Syrah (Chile), mais os tradicionais queijos e frios. A degustação será no dia 03 de abril, às 19:30 horas. O preço: R\$ 161,00. Faça sua inscrição, pois o evento está limitado a 24 pessoas.

## Vertical Château Lafite Rothschild

Dia 25 de abril, a primeira degustação especial de 2008: nada mais nada menos que uma vertical do Château Lafite Rothschild. Com o apoio da Vitis Vinífera, Euclides Borges vai apresentar uma vertical deste que é um dos melhores e mais famosos vinhos do mundo, quando serão degustadas as safras 1990, 1994, 1997, 1999, 2001 e 2002. Serão apenas 13 felizardos, pois temos apenas uma garrafa de cada vinho. O preço: R\$ 730,00. O horário: 19h30.

## Os Campeões Entram em Campo

Dia 26 de março, a primeira degustação da série "Campeões do Custo x Benefício" vai apresentar os seguintes vinhos, com descontos especiais para os associados da ABS/RJ: o francês Domaine de Ragusse Blanc 05, da importadora Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva – tels.: 2235-3969 e 8169-4634), de R\$44,80 por R\$37,50; o branco português Paulo Laureano Clássico 06 (loja Espírito do Vinho, Aníbal – tel.: 2286-8838), de R\$43,90 por R\$30,00; Anakena Reserva Merlot 05, do Chile (Porto Leblon, Roberto di Tulio – tels.: 2549-8828 e 9648-5988), de R\$39,00 por R\$32,80; da Itália, o tinto Masseria Trajone Primitivo di Manduria 04 (Vinci, Lilian – tels.: 2246-3674 e 8853-6923), de R\$38,00 por R\$34,00; e o uruguaio Stagnari Tannat Premier 05 (Cantu, Jaqueline Barroso – tels.: 3239-0322 e 8830-9380), por R\$ 29,00. Esses preços são válidos para o período de 27 de março a 26 de abril. As condições de entrega e pagamento devem ser combinados diretamente com os importadores. Venha conhecer esses campeões: dia 26 de março, às 16h, na degustação dirigida por Celio Alzer. Preço: R\$ 49,00.

## Este é o boletim número 200

O primeiro boletim da ABS/RJ saiu em 1984, com o nome de Boletim da ABS, tendo circulado até 1985. Em fevereiro de 1991 circulou o primeiro ABS Notícias, que vem sendo publicado de forma ininterrupta desde então. No início era elaborado de forma acanhada, com apenas uma página e desenvolvido utilizando-se os softwares então disponíveis. Os anos passaram, a ABS/RJ cresceu e com ela o nosso boletim. Hoje temos uma tiragem de 3.000 exemplares, com notícias e artigos técnicos e direcionados a um público especializado em vinho. De dois anos para cá, tivemos uma sensível melhora na apresentação do boletim, graças ao apoio recebido do Zona Sul, que patrocina sua editoração. Estamos estudando a inclusão de mais uma folha, o que nos daria duas páginas para criarmos mais colunas informativas e incluirmos algumas imagens.

## Degustação Vinhos do Loire

Geraldo Alão conduzirá esta degustação no dia 27 de março. Será uma amostragem expressiva dos vinhos das quatro sub-regiões que constituem essa interessante e importante região vinícola da França. Serão apresentados os seguintes vinhos:

**Muscadet de Sèvre & Maine Surlie 2005 - Domaine Guy Saget**  
**Pouilly Fumé Pur Sang 2004 - Didier Dagueneau**  
**Sancerre Beauroy 2006 - Domaine Reverdy Ducroux**  
**Savennières Clos du Papillon 2005 - Domaine Baumard**  
**Vouvray Cuvée Moelleuse 2001 - Didier Champalou**  
**Quarts de Chaume 2001 - Domaine Baumard**

Para o final, um Chinon Les Tonnanceaux 2005 – Domaine Guy Saget. O encontro terá início às 19h30 e o preço será de R\$ 143,00.

## Curso de Vinhos de Bordeaux

A França é o mais renomado e conceituado país vitivinícola do mundo, graças à excepcional qualidade de seus vinhos e à sua inigualável contribuição para o desenvolvimento e o aprimoramento desta bebida. Dentre suas regiões, destaca-se Bordeaux, com suas maravilhosas castas, tradição e elevada tecnologia, associadas às suas características físicas, climáticas, políticas e mesmo históricas. Geraldo Alão estará apresentando nos dias 22 e 29 de abril o sempre aguardado Curso de Bordeaux e para o qual selecionou os seguintes vinhos:

**1º Dia**  
**Château Carbonieux Blanc 2002 – Pessac Léognan – WS=90 RP=89 WE=90**  
**Château Chasse Spleen 2002 – Moulis-Médoc – WS=89 WE=90**  
**Château Beychevelle 2003 – 4ème Cru Classé St. Julien – RP=90 WS=89**  
**Château Pichon Lalande 2004 – 2ème Cru Classé Pauillac – RP=94 (02) WS=91 (02)**  
**2º Dia**  
**Château Smith Haut Lafitte 2003 – RP=92 WS=93**  
**Château Clos Fourtet 2003 – Premier Grand Cru Classé St. Émilion – RP=94 WS=93**  
**Château Beauregard 2002 – Pomerol – RP=87-89**  
**Château Rieussec 2000 – Premier Cru Sauternes – RP=91**

Para o final, foi escolhido o Château Beauregard-Ducourt 2003. Os encontros terão início às 19h30 e o preço será de R\$ 269,00.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 147 – A água mineral de Bordeaux

O histórico Château Carbonnieux, de Pessac-Leognan, em Bordeaux, é famoso há séculos pela qualidade de seus vinhos. Os brancos, elaborados com Sauvignon Blanc e Sémillon, são mais estruturados que outros franceses e sua longevidade chega a dez anos. O magnífico terroir com cascalhos em colinas bem drenadas origina vinhos brancos secos refinados, elegantes, de agradável frescor, aroma floral, frutado e mineral, como fim de boca cítrico, típico da Sauvignon.

Os monges beneditinos que administravam a propriedade no início do século 19 seguiam o preceito de Rabelais de que “somente a água benta das adegas (como ele chamava o vinho) traz alívio para os que têm sede”. Caprichavam na elaboração e procuravam, através de terceiros, mercados para colocar a produção. Havia que dar um jeito para os sedentos ricos cuja religião não aceita bebida alcoólica. A partir da idéia de um francês, esperto escravo do sultão, o vinho branco da propriedade teria sido vendido em Constantinopla com o nome de Água Mineral Carbonnieux. Diz a lenda que os consumidores locais, perplexos, não entendiam como os cristãos podiam beber vinho se dispunham de uma água tão deliciosa...

## MENSAGENS DA DIRETORIA

Prezados Associados,

Criada pelo restaurateur Danio Braga em 1983, no Rio de Janeiro, a nossa ABS/RJ completa 25 anos no corrente ano de 2008. A ABS/RJ é hoje uma instituição com mais de mil associados, presente no Flamengo, na Barra e em Niterói e contando com um quadro de 35 professores e instrutores.

Para celebrar, realizaremos uma grande festa no Hotel Copacabana Palace - Golden Room e Salão Nobre - no dia 16 de maio, sexta-feira. Tendo em vista que o número de presentes é limitado à capacidade reservada no Copa, informaremos em breve os dados definitivos da festividade, incluindo o preço dos ingressos e data de início da venda dos mesmos.

Contamos com o interesse e com a presença de vocês, para realizarmos a maior festa da história da ABS/RJ.

Euclides Penedo Borges  
Presidente



## Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul   
Tudo pra você gostar da gente.

### VINHO TINTO FRANCÊS BORDEAUX D'ESTOURNEL 750ML



No ano de 2007, já ao final da feira vinhos de Bordeaux, tomei como minha a decisão de inovação da linha dos vinhos Franceses. Para tal, pensei em iniciar esta renovação por uma das mais prósperas e importantes regiões vitivinícolas deste belo país. Ao chegar em Saint Estephe descobri que pela primeira vez um dos mais conceituados castelos de Bordeaux acabara de lançar um protótipo de vinho inusitado e desconhecido no Brasil! Estournel: filho caçula do Chateau Cós d'Estournel, emblemático castelo do Medoc Francês. Um vinho soberbo, de grande personalidade, de excelente estrutura e, sobretudo, de uma elegância ímpar! Uma raça inusitada, de cor profunda, corpo perfeito, moldado na elegância e firmeza em se declarar de fato opulento! Na boca se revela sedoso, macio, austero, mas não “troppo”! Na gastronomia recomendo este vinho para acompanhar costeletas de cordeiro perfumadas somente com sal grosso de Guerand. Saúde!

POR R\$ **32,50\*** (Estoque: 800 garrafas)

### ÁGUA MINERAL FRANCESA PERRIER 750ML



Famosa nos quatro cantos do mundo, mas engarrafada exclusivamente em Vergèze, no sul da França, a água Perrier tornou-se símbolo de requinte e elegância ao longo do tempo, fez história como a água de Napoleão Bonaparte, e desde então é reconhecida por seu vanguardismo.

Naturalmente gaseificada, suas inconfundíveis bolhas lhe conferem personalidade única e um paladar singular. Sua leveza em minerais, permite que seja misturada com bebidas alcoólicas sem alterar sabor e aromas. É a água ideal para acompanhar grandes vinhos!!!

POR R\$ **8,59** (Estoque: 600 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 **15/03/2007 a 15/04/2008** exclusiva para os associados ABS.

Disponível em todas as lojas; [www.zonasulatende.com.br](http://www.zonasulatende.com.br) - 2122-7070





## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LX

Edgar Rechtschaffen

### Indústria de luxo?

Segue a polêmica sobre os preços dos vinhos top de Bordeaux da safra 2007, ainda não liberada, mas com preços se aproximando de U\$ 725 (€ 500) por garrafa de 750 ml, na venda em primeur (entrega futura). Segundo Alain-Dominique Perrin, ex-presidente do Richemont, segundo maior grupo mundial de produtos de luxo, em recente entrevista a Revue du Vin de France, os preços dos premier crus de Bordeaux precisariam cair. Falando de preços superiores a U\$ 700 que se tenta cobrar da safra 2007, Perrin declarou que se há uma moral (lógica) neste mundo do vinho, todos os preços dos vinhos top deveriam retroceder, para até U\$145 (€ 100) a garrafa: "para produzir uma garrafa de Chateau Mouton Rothschild ou similar, com todos os gastos e despesas inclusos, chega-se a um valor entre U\$ 15 e \$ 18", afirmou Perrin. Ao todo, disse, os consumidores estão pagando 80 vezes o custo de um top Bordeaux na compra em primeur, quando o mais esperado na categoria de produtos de luxo seria um markup de até 17 vezes o custo de produção. Perrin, que está como principal executivo do grupo Richemont – proprietário das marcas Cartier, Van Cleef & Arpels, Montblanc, Piaget e Dunhill, é também dono de propriedades vinícolas, como o Chateau Lagrezette, em Cahors. Perrin, que não tem propriedades em Bordeaux, parece entender bem do assunto.

### Degustação de água

A Decanter promoveu uma degustação de águas minerais, da qual concorreram 35 exemplares dos seis continentes. Os preços das águas: de menos de U\$ 1 até U\$ 100 por litro. A degustação foi às cegas e dela participaram sommeliers de renome, degustadores profissionais de vinho e de água e escritores de vinho. Para dar um toque de finesse, antecedendo a degustação, para fazer a boca, foram servidas algumas garrafas do Chateau Talbot, um grand cru classé de Bordeaux. Resultado: a primeira colocada foi Waiwera, da N. Zelândia, que custa U\$ 18 por litro, na lista de águas do Hotel Claridge, de Londres. O segundo posto coube à Vittel, vendida em garrafa de plástico por U\$ 1 o litro. A terceira colocação foi dividida entre 4 participantes: a Thames Tap Water (algo como a CEDAE inglesa) – simples água de torneira; a dinamarquesa Iskilde (U\$ 18 por litro, no Claridge); a canadense 10 Thousand BC (U\$ 41 por litro, no Claridge) e a japonesa Fiji (U\$ 4 por litro, em supermercados). A água mais cara (U\$ 100 por litro, no Claridge), a neo-zelandeza 420 Volcanic, dividiu a 17ª colocação com a italiana Solé Arte (U\$ 14 por litro) e a finlandesa Veen (U\$ 12 por litro). A última colocação coube à água da IPC Media (editora da Decanter), filtrada da torneira da sala de degustação. A maior dificuldade foi identificar as duas águas de torneira.

### Champagne, para todas ocasiões

Num evento, celebrado na magnífica catedral de Wells, do século XII, em Somerset, Inglaterra, para um público de 600 pessoas, rolou champagne vintage (safrada) em magnum (1,5 litro), à vontade. Houve discursos, música e apresentação do belo coral de crianças da Catedral. Após, serviu-se ilimitada quantidade de champagne Pol Roger 1998, em magnum. A colunista Jancis Robinson, uma das presentes, relata que, na saída da catedral, do lado de fora, ainda serviram Dom Perignon Rosé 1990, também em magnum. "Dom Perignon em copos de plástico, provavelmente não é como Richard Geoffroy (enólogo do Dom Perignon) imagina ser a maneira ideal de degustar esta iguaria", declarou Robinson à Decanter news. Ah! sim, o evento foi o funeral do bom viveur e marchand de vinhos Bill Baker.

### Riesling

O vinho Riesling está sendo contemplado com três programas de promoção. O mais recente, um plano patrocinado pela União Européia, administrado pelo German Wine Institute, destina-se à promoção do vinho Riesling da Alemanha, Áustria e Alsácia. O segundo, é a criação da International Riesling Foundation. O terceiro, é o Riesling Rendez-vous: conclave anual do Chateau Ste. Michelle, no estado de Washington, em parceria com Ernst Losen, renomado produtor do Mosel. Um dos principais objetivos é o desenvolvimento de uma escala padrão de teste que permita informar aos consumidores se um dado Riesling é seco, meio-seco ou doce. Noticiou a Decanter news.

### BRIC's ou RIC's ?

BRIC's é o acrônimo criado em 2003 por Jim O'Neill, economista chefe do prestigioso grupo financeiro Goldman Sachs, para designar os quatro países emergentes, que deverão suplantar as principais economias do mundo nas próximas décadas: Brasil, Rússia, Índia e China. E o acrônimo pegou. Mas, em se tratando de consumo (importação) de champagne francês, por ora, teremos que nos restringir à denominação RIC's, já que, dos países emergentes, apenas Rússia, Índia e China fazem parte do grupo dos 14 países principais importadores de champagne francês. E, segundo estatística divulgada pelo Comitê Interprofessionnel du Vin de Champagne – CIVC, a Rússia também juntou-se ao seleto clube de países com consumo de champagne francês, excedendo 1 milhão de garrafas por ano: França, UK, US, Alemanha, Bélgica, Itália, Japão, Suíça, Países Baixos, Espanha, Austrália, Rússia, China e Índia, nesta ordem. E se este é um indicador da pujança da economia Russa, pasmem: o salto no consumo de champagne francês entre 2006 e 2007 foi de 46%. No mesmo período, a China cresceu 30% e a Índia 19% no consumo da bebida.

*Beba um vinho com a assinatura de um grande enólogo. Você mesmo.*

Elabore seu próprio vinho, utilizando toda a estrutura da Vinícola Miolo no Vale dos Vinhedos.

O programa Winemaker da Miolo Wine Group e Spa do Vinho Caudalie Vinotherapie é pioneiro no Brasil, mas conta com mais de 800.000 enófilos adeptos em todo o mundo. Durante o programa de um ano, com três visitas programadas ao Vale dos Vinhedos, o participante realizará e acompanhará detalhadamente os processos de maturação, colheita e elaboração até o envelhecimento, encerrando com a escolha do nome e dos rótulos personalizados para o seu vinho. Os participantes ficarão hospedados no Spa do Vinho e participarão de degustações, palestras, jantares e almoços harmonizados.



Para mais informações e inscrições, entre em contato através do e-mail [escoladovinho@miolo.com.br](mailto:escoladovinho@miolo.com.br) ou ligue para o DDG 0800 97 04 165.



## ACONTECEU

### Despedida da Ana Albuquerque

Após seis anos de grande dedicação e esmerados trabalhos prestados à ABS/RJ, Ana Albuquerque está deixando o quadro de nossos funcionários, movida por decisão exclusivamente pessoal. Queremos desejar à Ana toda felicidade neste merecido descanso pelo qual optou. Sentiremos sua falta, especialmente de sua educação e gentileza com que a todos tratou nestes anos. Apenas um lembrete: não desapareça!

### Degustação Vitis Vinífera

Com a presença da Diretora de Exportação de Vinovale, Sra. Claude Plouzenec, a Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva – 2235-3968) apresentou para degustação seis vinhos da região do sudoeste, entre os 13 que passam a integrar o portfólio da empresa: Château Beauvillain-Monpezat 1998 (Tinto), de Sud-Ouest Millesimes; Château La Pujade 2004 (Tinto), de Sud-Ouest Millesimes; Rosé de Cogne 2006 (Rosé), de Cave de Fronton; Egoïste 2006 (Rosé), de Cave de Fronton; Passion 2003 (Tinto), de Cave de Tecou; Passion 2004 (Branco seco), de Cave de Tecou; Astrolabe 2004 (Branco seco), de Vignerons de Rabastens; Passion 2003 (Branco doce), de Cave de Tecou; Nicolas Clement (Espumante), de Vignerons de Rabastens; Tarani Cabernet 2005 (Tinto), de Vignerons de Rabastens; Tarani Sauvignon 2006 (Branco seco), de Vignerons de Rabastens; Terreo Reserve 2004 (Tinto), de Sud-Ouest Millesimes; Terreo Rosé 2005 (Rosé), de Sud-Ouest Millesimes.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO  
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Sala 311 - CEP: 22210-903 - Rio de Janeiro  
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

#### CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO

Dia 26 de março (à tarde)

#### VINHOS DO LOIRE

Dia 27 de março

#### SHIRAZ: DESTAQUE DESTA MARAVILHOSA CASTA

Dia 03 de abril

#### CURSO PROFISSIONAIS CICLO I

Dia 07 de abril / Dia 08 de abril

#### CURSO PROFISSIONAIS CICLO II

Dia 08 de abril

#### CURSO VINHOS DE BORDEAUX

Dia 22 e 29 de abril

#### VERTICAL LAFITE ROTHSCHILD

Dia 25 de abril

### ABS/RJ – SEDE BARRA

#### CURSO PROFISSIONAIS – CICLO I

Dia 14 de abril

### ABS/RJ – SEDE NITERÓI

#### CURSO BÁSICO

Dia 10 de abril

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Abril

**FLAMENGO:** Dia 03 – Shiraz: Destaque desta maravilhosa casta com Roberto Rodrigues; **Dias 22 e 29** – Curso de Vinhos de Bordeaux, com Geraldo Alão; **Dia 25** – Vertical Lafite Rothschild, com Euclides Borges; **BARRA:** Dia 14 – Curso Profissional Ciclo I; **NITERÓI:** Dia 10 – Curso Básico.

**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)