



Festa dos 25 Anos da ABS/RJ

Nós somos hoje mais de 1.400 sócios, possuímos filiais na Barra e em Niterói e realizamos mais de 140 eventos por ano. Realmente, nossa ABS do Rio de Janeiro teve um crescimento enorme desde sua fundação em 1983. Para comemorar seus 25 anos, está confirmadíssima a festa no Copacabana Palace – Golden Room e Salão Nobre – no dia 16 de maio, sexta-feira, das 19h30 às 23h30. Teremos 24 expositores de vinhos e a parte de comidas estará a cargo do Copacabana Palace durante toda a festa. Para maior conforto, contratamos serviço de manobristas. O convite para o associado custará R\$120,00 e para convidados, R\$170,00. Mas lembrem-se: estamos limitados a 500 participantes. Os convites já podem ser retirados na Secretaria. Como o sistema de inscrição em eventos foi informatizado, não haverá reservas, sendo emitidos os convites, à medida que os interessados efetivarem o respectivo pagamento.

Curso Vinhos Italianos

Nos dias 06, 13 e 20 de maio, Celio Alzer estará apresentando o Curso de Vinhos Italianos, para o qual selecionou os seguintes vinhos:

Piemonte	Barolo Bussia 2000 - Aldo Conterno
Veneto	Ripassà Classico Superiore 2004 - Zenato
Lombardia	Valtellina Superiore Sforzato 5 Stelle 2003 - Nino Negri
Friuli	Pinot Grigio 2006 - Jermann
Toscana	Chianti Classico Riserva Cellole 2003 - San Fabiano Calcinaia
Umbria	Sagrantino di Montefalco 2003 - Antonelli
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2001 - Masciarelli
Emilia	Avi Sangiovese di Romagna Superiore 2004 - San Patrignano
Campania	Taurasi Radici 2001 - Mastroberardino
Puglia	Castel del Monte Riserva La More 2003 - Santa Lucia
Sicilia	Santa Cecilia 2004 - Planeta
Sicilia	Moscato di Noto 2005 - Planeta

Para o final, um Alborato Merlot/Cabernet Franc 2005, Cardeto (Umbria). Os encontros terão início às 19h30 e o preço, pelas três aulas, vinhos e material didático, será de R\$ 268,00.

Supertoscanos, os fora da lei

Na década de 70, alguns dos mais destacados produtores da Toscana incluíram, na produção de seus vinhos, castas não autorizadas pelas regras da elaboração do Chianti, especialmente a Cabernet Sauvignon. Estes vinhos foram então considerados *Vino da Tavola*, não podendo ostentar o título de Chianti. Mas os produtos eram de tal forma esplendorosos, que passaram a ser chamados de Supertoscanos, caros e de extraordinária qualidade. Pois bem: Celio Alzer estará apresentando uma degustação com quatro destes maravilhosos vinhos:

Sassicaia 2004 - Tenuta San Guido - WS=91
La Brancaia IL BLU 2001 - Brancaia - WS=93
Solengo 2003 - Tenuta Argiano
Il Carbonaione 2003 - Poggio Scalette

Entre estes campeões, uma surpresa: será degustado um "intruso" de alta qualidade. Não percam esta fantástica degustação. Dia 27 de maio, às 19:30 horas. Preço: R\$ 171,00.

Madeira, o vinhedo flutuante

A ilha vulcânica da Madeira, redescoberta em 1420, foi por séculos um entroncamento das rotas marítimas. Como não poderia deixar de ser, os navios transportavam vinho para negociação. Verificou-se que o vinho, quando retornava da viagem sem ter sido negociado, havia melhorado muito de qualidade. Passou então a se chamar "vinho de roda" ou "torna viagem". Nos dias de hoje, simula-se esta longa viagem com o sistema de estufagem - envelhecimento em barricas do vinho fortificado em torno de 50°C. Nesta interessante degustação serão apreciados os vinhos envelhecidos em "canteiro", por 10 anos, das castas nobres Sercial, Verdelho, Boal e Malvasia de Cândia (Malmsey) além do raríssimo Terrantez e o excelente Colheita 1995. Estes são os vinhos (todos do Justino's):

Madeira 10 anos Boal
Madeira 10 anos Malmsey
Old Terrantez
Madeira 10 anos Sercial
Madeira 10 anos Verdelho

Para o final, um Colheita 1995. O encontro será conduzido por Francisco Brossard, no dia 15 de maio, às 19:30 horas e o preço será de R\$ 96,00.

A Revolução dos vinhos do Languedoc - Barra

Nesse início do século XXI a região do Languedoc revoluciona o mundo vinícola com uma produção de vinhos de qualidade a preços acessíveis. A vasta e velha região vitícola francesa continua sem rival na produção de tintos saborosos, com caráter e preços surpreendentes. Não deixe de conhecer essa região e suas castas que Maria Angela Cruz Auler estará apresentando no dia 14 de maio, na ABS Barra, com a degustação dos vinhos:

Cuvée Mythique Blanc 2005
Mythique Reserve Corbières 2004
Grand Opera Tinto Rocbère
Grande Reserve Tinto Rocbère
Château de Ribaute Tinto - Charles Cros
Delicatesse de Charles Cros
Mas de Daumas Gassac Rouge 2005

E para terminar um Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut (Sieurs d'Arques). Pela novidade e pelos vinhos, degustação imperdível. Dia 14 de maio, às 20:00 horas. Preço: R\$ 81,00.

Como receber com Queijos & Vinhos - Niterói

Dia 07 de maio, em Niterói, Celio Alzer estará ministrando esta sempre aguardada palestra. Objetivo: informar sobre a organização de um evento do gênero, em casa, orientando a escolha dos queijos, dos vinhos, pães e frutas, inclusive quantidades e dando dicas de harmonização entre queijos e vinhos. Ao final, degustação de Emmental, Camembert, Brie, Gorgonzola e cabra fresco, com vinhos variados para avaliação das diversas harmonizações. O encontro será no late Clube Brasileiro (Estrada Leopoldo Fróes, 400 - São Francisco). Preço: R\$ 77,00. Horário: 20:00 horas.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

148 – A Cabernet Sauvignon em Mendoza

Os americanos simplificam o nome da Cabernet Sauvignon (CS) chamando-a, na prática, simplesmente de Cab (leia-se “québ”). Os franceses resistem a tais abreviações por considerarem isso uma falta de respeito, particularmente em Bordeaux onde ela impera. Também em Mendoza, na Argentina, chama-se essa variedade universal por seu nome e sobrenome. É que, apesar da reverência local pela Malbec, nenhum produtor argentino despreza a importância do papel desempenhado pela CS na viticultura.

Desde que chegou em Mendoza no fim do século dezanove, a CS passou por várias evoluções clonais ao se aclimatar às elevadas altitudes, à falta de chuvas e aos solos mineralizados de aluvião do deserto mendocino.

Como resultado dessa adaptação, os Cabernet Sauvignon argentinos, particularmente os de Perdriel e Agrelo, em Luján de Cuyo, têm uma cor mais profunda, são algo rudes e alcoólicos e sua robustez e tostado contrastam com o refinamento e a condimentação dos melhores Bordeaux.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Há um segmento de sócios da ABS/RJ que vem sendo atendido para acabar com uma demanda reprimida: os Profissionais. O curso é dividido em três ciclos, cada um com 22 aulas. Trata-se de curso amplamente subsidiado pela ABS/RJ, que cobra um preço quase simbólico por um curso de longa duração. O curso é dado à tarde e aberto exclusivamente aos profissionais do mercado de vinhos, como pessoal de restaurante, profissionais de importadoras, enotecas e similares. Com este esforço, a ABS/RJ está concretizando um de seus objetivos: treinar os profissionais do vinho. Ao final, ganha a Associação que se sente realizada em um dos seus objetivos. Ganham os profissionais que vêm abrir-se suas chances de aperfeiçoamento. Ganham os proprietários de restaurantes que poderão melhor atender aos seus clientes. E ganham os clientes, que poderão dispor de um melhor serviço no exercício da boa mesa e do bom vinho.

Maria Helena Tauhata
Diretora



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.

VINHO TINTO ARGENTINO BIANCHI PARTICULAR MALBEC 750ML

A vinícola Valentin Bianchi não pertence ao famoso eixo Mendocino, pois se situa num belíssimo vale a caminho de Bariloche, na Cidade de San Rafael. Seus vinhedos são posicionados a uma altitude de 750 metros sobre o nível do mar, um clima diferente de Mendoza, mais fresco, menos seco, propício para o cultivo das uvas tintas. O Bianchi Particular é produzido em argilo-calcário oferecendo, portanto uma potencialidade de cor profunda e definida, vermelho rubi com reflexos púrpuras, e na parte olfativa, cerejas, morangos e ameixas frescas se sobressaem. Na boca se manifesta potente e decidido, com taninos doces e fáceis, amadurecido em barricas de carvalho francês durante 14 meses, tempo suficiente para dar um toque de modernidade. Um vinho perfeito para acompanhar as grandes grelhadas de carnes variadas, desde os cabritos, cordeiros e certamente as grandes carnes argentinas como o bife de chorizo. Um vinho sensacional com um excelente equilíbrio entre seu preço e qualidade oferecida.



POR
R\$ **59,98***
(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
15/04/2007 a 15/05/2008
exclusiva para os associados ABS.

Disponível nas lojas: **FLAMENGO:** R. Senador Vergueiro, 51; **LEBLON:** R. Dias Ferreira, 290; **IPANEMA:** Rua Visconde de Pirajá, 504; R. Prudente de Morais, 49; **RECREIO DOS BANDEIRANTES:** Av. das Américas, 16.237 - Km 16; **LEME:** Av. Atlântica, 866; **LEBLON:** Rua Bartolomeu Mitre, 705; **S^o CONRADO:** Estrada da Gávea, 870; **BARRA DA TIJUCA:** Av. das Américas, 3665A - Shopping Barra Square Expansão; Av. Érico Veríssimo, 565 - Jardim Oceânico; **JARDIM BOTÂNICO:** R. Pacheco Leão, 16; www.zonasulatende.com.br - 2122-7070



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LXI

Edgar Rechtschaffen

Peso pesado

Duas influentes personalidades do vinho, os ingleses Jancis Robinson e Oz Clarke, orquestraram um ataque às garrafas pesadas de vinho. Robinson lançou uma campanha 'name and shame' (nome e vergonha) no seu website, só para assinantes, para colocar em evidência aquelas ridiculamente pesadas garrafas de vinho. Oz Clarke, em apresentação na 2008 Climate Change and Wine Conference em Barcelona, também atacou o hábito do uso de garrafas pesadas por muitos produtores de vinhos de luxo. "Penso ser um contra-senso que uma garrafa vazia pese o mesmo que uma garrafa cheia de outra vinícola", declarou Clarke à Harpers TV. Uma garrafa vazia de vinho pesa em média 500 g e a empresa British Glass informa que o desperdício poderia ser reduzido em 20.000 toneladas/ano, através do estímulo do uso de garrafas mais leves de vinho.

Chardonnay com tequila

Também na 2008 Climate Change and Wine Conference, Dr. Richard Smart, viticultorólogo australiano, em palestra sobre o impacto do aquecimento global e a busca por modificações genéticas como solução, criticou como desperdício os milhões de dólares investidos pelas autoridades, financiando estudos que buscam introduzir um gene de cactus na uva chardonnay, na expectativa que ela se adapte a temperaturas mais altas. ' Em minha opinião, isto não levará a nada, mas apenas à chardonnay com gosto de tequila '.

Business efervescente I

O prosecco, a alternativa italiana mais em conta ao champagne, vem crescendo em popularidade. O reconhecimento oficial do "Distrito do Prosecco", estabelecido em 2003 em volta das cidades de Conegliano e Valdobbiadene, justo ao norte de Venezia, trouxe dinheiro público para promover este espumante, elaborado principalmente com uvas do mesmo nome. E as vendas do melhor prosecco (rotulado DOC) vêm crescendo muito, tendo alcançado a expressiva marca de 50 milhões de garrafas em 2007, comparadas com as 340 milhões de garrafas de champagne. Os lucros se avolumam e geram riqueza. Um indício de que isto estaria incomodando os produtores champenois estaria sinalizado pela aquisição por parte destes de vinícolas de prosecco. Mas até agora o tráfego flui no sentido inverso: a Vinícola Serena acaba de adquirir uma maison champenoise de médio porte, localizada próximo de Reims. É a primeira investida do business do prosecco em território de seu primo de sangue azul. Como informou o hebdomadário The Economist.

Business efervescente II

O Institut National des Appellations d'Origine – INAO, órgão que regulamenta a legislação francesa do vinho, decidiu pela aprovação da expansão da tradicional área demarcada produtora de Champagne para atender à crescente demanda dos novos mercados da China, Rússia e Índia. Altera-se assim a centenária lei vigente, que restringia a 370 comunidades o direito de produção de champagne. A área deverá ter um acréscimo de uns 7%, com a admissão a este seletto clube de 40 pequenas novas comunidades. Em decorrência, centenas de novos milionários emergirão na região: o impacto sócio-econômico desta mudança será enorme. Nas comunidades contempladas, o valor da terra produtiva sofrerá saltos de 200 a 500 vezes seu preço anterior, passando de U\$3.000 para algo próximo de U\$1.500.000 por hectare. Da noite para o dia. Assim noticiou oThe New York Times.

Amazon.com

Amazon, a maior empresa de venda a varejo pela internet está prestes a entrar no mercado de vinhos. Segundo porta voz da empresa, as vendas de vinho deverão aumentar o negócio em expansão de vendas de comestíveis gourmets não perecíveis, via internet, que a Amazon iniciou há dois anos. E há que lembrar que a Wine.com, a maior empresa de venda online de vinho dos USA, já vende cestas gourmets (mas não vinhos) pela Amazon. Noticiou o Financial Times de Londres.

Cresce a reputação do Chile

Em recente artigo de fundo, o jornal S. Jose Mercury News, da California, publicou uma longa matéria titulada: "Chile ganha reputação com vinhos de luxo". O articulista Laurie Daniel abre a matéria afirmando: "Se você ainda pensa que os vinhos chilenos se restringem à Cabernets e Chardonnays de U\$10, você está vivendo no passado. Claro, embora ainda existam muitos vinhos nesta faixa de preço, as vinícolas estão cada vez mais testando as águas do mercado de luxo. Pense em Carmenère, Cabernet e outros, sendo vendidos por U\$ 50 ou mais." Daniel comenta que o processo de formação de imagem está em pleno andamento e que já não paira mais dúvida sobre a capacidade dos chilenos produzirem vinhos de alta expressão. Entre outros, são citados: Clos Apalta 2004 a U\$ 75, Montes Folly 2004 - U\$ 48, Seña, Maximiano Founder's Reserve U\$59, La Cumbre U\$ 65 (os três últimos da Viña Errazuriz) e o super-premium Almaviva. O artigo termina com a impactante afirmação: "Os vinhos chilenos comparam-se favoravelmente aos vinhos de mesma categoria de preço, particularmente aos californianos". Pelo jeito, os norte-americanos estão aprendendo o que já sabíamos.

TIRAGEM DO BOLETIM ABS

Já há dois meses, passamos a colocar discretamente no cabeçalho do Boletim ABS, a tiragem de cada edição. Atingimos a expressiva marca de três mil exemplares, que são direcionados a um público altamente especializado, entre os associados, vinícolas, importadores, consulados, jornalistas, sommeliers e entidades voltadas ao negócio do vinho, no Brasil e no exterior. Mas queremos melhorar. Agradeceríamos o envio de sugestões dos leitores para o e-mail: boletim@abs-rio.com.br para tornarmos a leitura do boletim cada vez mais informativa e agradável.



ACONTECEU

Dia Internacional da Mulher

Impecável o já tradicional encontro promovido pela Madeleine Patrício no Dia Internacional da Mulher. Os vinhos degustados, da Adega Alentejana e AM Patrício Representações, foram harmonizados com comidinhas portuguesas fornecidas pelo Antiquarius e Espírito do Vinho. Vejam as harmonizações: Condes de Barcelos Branco 2006 com Açorda de Bacalhau; Graça Rosé 2006 com coxinhas de galinha assadas; Terroso Tinto 2004 com Arroz de Bacalhau desfiado com Brócolis e finalmente Quinta da Alorna Colheita Tardia Branco 2004 com Rocambole de Laranja com Lascas de Amêndoa. Na ocasião, a ABS/RJ ofereceu flores às mulheres presentes. Parabéns à Madeleine pela iniciativa e organização do evento, que já faz parte do calendário da nossa Associação.

Degustação Quinta da Aveleda

Com apresentação de Francisco Guedes de Almeida, 8ª geração da família Guedes, da Quinta da Aveleda, a Interfood (Paula Brazuna – 7821-7332 / 9302-3855) trouxe os vinhos Quinta da Aveleda 05, Alvarinho Follies 06, Charamba 05, Touriga/Cabernet Follies 04, Touriga Nacional Follies 05 e encerrou com a aguardente vínica Adega Velha.

Importadora Premium

Apresentado por Rodrigo Assunção Fonseca, um dos sócios da Importadora, que é representada no Rio pelo Adilson (8173-9554) foram efetuadas duas degustações: à tarde, para profissionais e à noite para sócios, professores e monitores, respectivamente: à tarde: Itália – Venica & Venica Sauvignon Ronco Del Cerò Collio DOC 06, Tenuta Argenteria Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC 05 e da Nova Zelândia – Trinity Hill Gimblett Gravels Pinot Gris 06, Jackson Sauvignon Blanc Marlborough 06, Hunter's Marlborough Riesling 06, Trinity Hill Pinot Noir Hawke's Bay 06 e Trinity Hill Gimblett Gravels Tempranillo 05. À Noite: Itália – acrescentado o vinho Fontemorsi Guadipiani Toscan IGT 05. Nova Zelândia: Acrescentado o vinho Rippon Central Otago Jeneusse Pinot Noir 04.

Degustação de Cachaça

No IIIº Ciclo do Curso para Profissionais, foi realizada uma aula sobre cachaça, proferida por Walter Caetano Pinto, fundador e ex-presidente da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade e da Federação Mineira de Produtores de Cachaça. Além de muito especializada, a aula foi coroada com degustação de cachaças, entre as quais Germano, de propriedade do palestrante e Rainha do Vale, de propriedade de Márcio Moura, irmão de nosso associado Jesus Vieira de Moura.

Degustação Vin de France

Com apresentação do Sommelier Marcos Lima, a Vin de France (Brigitte Stida – 9989-1404) trouxe os vinhos Malbec de France, Impenal Mâcon 2000 e Le Paradis 2001.

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

CURSO VINHOS DE BORDEAUX

Dia 24 e 29 de abril

VERTICAL LAFITE ROTHSCHILD

Dia 25 de abril

CURSO PROFISSIONAIS – 1º CICLO

Dias 07 ou 08 de abril

CURSO BÁSICO

Dias 05 ou 07 ou 08 de maio

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 05 ou 07 de maio

CURSO VINHOS ITALIANOS

Dias 06, 13 e 20 de maio

MADEIRA, O VINHEDO FLUTUANTE

Dia 15 de maio

SUPERTOSCANOS, OS FORA DA LEI

Dia 27 de maio

ABS/RJ – SEDE BARRA

CURSO PROFISSIONAIS – 1º CICLO

Dia 14 de abril

CURSO BÁSICO

Dia 06 de maio

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 08 de maio

A REVOLUÇÃO DOS VINHOS DO LANGUEDOC

Dia 14 de maio

ABS/RJ – SEDE NITERÓI

CURSO BÁSICO

Dia 10 de abril

COMO RECEBER COM QUEIJOS & VINHOS

Dia 07 de maio

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Maio

FLAMENGO: Dias 05 ou 07 ou 08 – Curso Básico; Dias 05 ou 07 – Curso de Degustação; Dias 06, 13 e 20 – Curso Vinhos Italianos, com Celio Alzer; Dia 15 – Madeira, o vinhedo flutuante, com Francisco Brossard; Dia 27 – Supertoscanos, os fora da lei, com Celio Alzer.

BARRA: Dia 06 – Curso Básico; Dia 08 – Curso Degustação; Dia 14 – A Revolução dos vinhos do Languedoc, com Maria Angela Cruz Auler.

NITERÓI: Dia 07 – Como receber com Queijos & Vinhos, com Celio Alzer.

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