



## Vertical Don Melchor

Esta degustação fora de série acontecerá no dia 05 de junho, conduzida por Lucilia Farias. O Don Melchor é o vinho Top da Concha Y Toro, um dos melhores chilenos e sempre pontuado mundialmente. As safras selecionadas não poderiam ser melhores, com destaque para o inigualável 2003, 4º colocado no ranking dos Top 100 da Wine Spectator. Vejam a seleção:

Safra 1997 – WS=90 RP=92  
Safra 2001 - WS=95 GVC=\*\*\* W&S=92 DC=92  
Safra 2002 - WS=92 W&S=93 DEC=93  
Safra 2003 - WS=96 DEC=\*\*\*\* W&S=91 WE=90  
Safra 2004 - RP=94 GVC=\*\*\*\*

Como o padrão não poderia cair, para o final foi escolhido o Carmenère Single Vineyard 2005, De Martino – considerado pelo Guia de Vinhos do Chile o melhor Carmenère do Chile em 2007. Será às 19:30 horas e o preço R\$163,00.

## Curso de Vinhos Espanhóis

Nos dias 03 e 10 de junho, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões espanholas que, além da alta qualidade, apresentam preços sempre convidativos. Eis os vinhos:

**1ª Aula**  
Cava Cuvée Raventós - Codorniu  
Jerez Manzanilla Solera Reserva - Emilio Lustau  
Yecla – Colección 2004 - Bodegas Castaño  
Petalos de Bierzo 2005 - Descendenties J. Palacios  
Moscatel Oro 2005 ½ gf - Bodegas Miguel Torres

**2ª Aula**  
Rioja Conde de Valdemar Reserva 2001 - Martinez Bujanda  
Navarra - Gran Feudo Reserva Viñas Viejas 2001- J. Chivite  
Ribera del Duero –Crianza 2001 - Carmelo Rodero  
Priorato - Embruiux 2003 - Vall Lach

Para o final o Montilla Moriles - Pedro Ximenez Solera 1927 - Alvear. Preço: R\$ 203,00. O horário: 19:30 horas.

## Como receber com Queijos & Vinhos

O inverno está se aproximando e nada melhor que no frio reunir os amigos para um Queijos & Vinhos. No dia 12 de junho, Celio Alzer estará ministrando esta sempre aguardada palestra, onde informará 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 às 19:30 horas e o preço R\$ 77,00.

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

Pouco conhecida no Brasil, a Riesling é considerada por muitos críticos como a mais elegante uva branca. De clima frio, 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 – ZeltingerSonnenuhr Selbach-Oster  
Riesling Kabinett trocken 2005  
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 no dia 25 de junho, às 19:30 horas, com apresentação de Francisco Brossard. Custo - R\$ 127,00.

## Campeões do Custo x Benefício Flamengo e Barra

No próximo mês de junho, acontecem duas degustações da série "Campeões do Custo x Benefício": a primeira, na Barra, no dia 11 e a segunda, no Flamengo, no dia 25. Os vinhos serão os mesmos nos dois eventos e, como sempre, terão descontos especiais para os associados, no período de um mês subsequente a cada degustação. Anote os produtos que serão apresentados: o francês Mythique Duo Rouge 06, da importadora Reloco (Humberto Carcamo ou Luís – tel.: 2215-8055), de R\$ 39,00 por R\$ 26,00; o italiano Piccini Tegole Toscano 04, da Vinci (Lilian Seldin, tel.: 2246-3674 ou 8853-6923), de R\$ 27,00 por R\$ 24,30; o tinto português Convento da Serra 05 (Aníbal Patrício, loja Espírito do Vinho, tel.: 2286-8838), de R\$ 27,10 por R\$ 20,00 – a mesma promoção vale para o branco; da Espanha, o tinto Al Muvedre Alicante 06, de Telmo Rodríguez – Mistral (Noêmia, tel.: 2239-6474 ou 2274-4562), de R\$ 30,61 por R\$ 27,55; e o chileno da Odfjell, Armador Cabernet Sauvignon 05, da World Wine (Ronaldo, tel.: (11) 3383-7477), de R\$ 44,00 por R\$ 37,40. Condições de entrega e pagamento devem ser combinados diretamente com os importadores. Dia 11 na Barra, às 19:30hs; e dia 25 no Flamengo, às 16hs. Preço: R\$ 49,00.

## Viagem à Serra Gaúcha

Entre os dias 24 e 27 de julho, mais uma viagem didática à Serra Gaúcha, quando estaremos visitando cinco vinícolas e uma tanoaria. A saída será na quinta-feira, dia 24, às 15h45 e o retorno no domingo às 19:00 horas. O grupo será conduzido pelo Presidente Euclides Penedo Borges. O preço total, incluídas passagens, estadas e todas as refeições é de R\$1.615,00 em apartamento duplo e R\$ 1.770,00 em apartamento individual. A parte terrestre é parcelada em 3 vezes sem juros e a parte aérea (R\$ 562,00) em até 6 vezes sem juros. Não percamos. O grupo estará limitado a 25 pessoas. Informações mais detalhadas na AL Turismo – tel: 2240-9413.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 149 – Pão com vinho, sopa de burro

Essa nos foi passada por um dos expositores portugueses na recente degustação de vinhos de Portugal, eclética e concorrida, promovida pela Adega Alentejana em um Hotel de Copacabana.

Diz respeito ao hábito doméstico de alimentar as crianças com pão embebido em vinho tinto (e o expositor incentivava as pessoas que procuravam seu estande para prová-lo, dizendo ser hábito na sua terra).

Tem uma história por trás disso: os burros que fazem o duro trabalho de percorrer as encostas íngremes, no norte de Portugal, nos trabalhos ao longo do ano e durante a colheita, tendem a se deixar vencer pelo cansaço e empacar. Para evitar tal ocorrência, os proprietários os alimentam adicionalmente com uma mistura de pão e vinho. O amido do pão e o álcool do vinho fortalecem os animais e os mantêm excitados.

E assim, o alimento simples e infantil de pão com vinho é conhecido na terrinha como “Sopa de Burro Cansado”. Um pouco forte, não?

## MENSAGENS DA DIRETORIA

### Grupos de Degustação

Uma das atividades mais didáticas da ABS-RJ são os chamados Grupos de Degustação. Os grupos são formados por sete associados que se reúnem em oito encontros quinzenais para degustação de três vinhos, fora o vinho de boca e por vezes, vinhos trazidos pelos próprios participantes. Os grupos são orientados por um professor ou um degustador mais experimentado. São quatro níveis dos grupos: Inicial, onde são degustados vinhos de diversas regiões e diversas castas; Região I, vinhos do Novo Mundo; Região II, vinhos do Velho Mundo; Castas, vinhos de oito castas diferentes e, finalmente, os grupos de Aperfeiçoamento, quando o tema e os vinhos são escolhidos de comum acordo entre o monitor e os participantes. A ABS-RJ possui no momento 66 grupos, sendo 50 no Flamengo e 16 na Barra. Os grupos envolvem perto de 500 associados. No atual semestre foram abertos seis novos grupos iniciais e para o segundo semestre temos expectativa de que poderemos abrir novos grupos. Fique de olho, pois a procura é grande.

Ricardo Farias  
Diretor de Grupos de Degustação



## Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul   
Tudo pra você gostar da gente.

### VINHO TINTO PORTUGUÊS PALACIO DA BACALHOA

A Quinta da Bacalhôa está localizada nas meias-encostas de Azeitão, viradas a noroeste, onde se encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos calcários vermelhos e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. Este vinho maravilhoso é produzido com as variedades Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (21%) e Petit Verdot (9%), que se beneficiam das condições climáticas ideais para uma maturação lenta e equilibrada. As características deste soberbo vinho, top de linha e ícone desta empresa modelo que é a Bacalhôa Vinhos Finos S.A. são algo de fantástico. Uma coloração vermelho púrpura profundo, ao olfato uma série de aromas de frutas vermelhas maduras e de especiarias, com notas de café e tabaco, ao paladar uma super estrutura, elegância e, sobretudo com um grande potencial de envelhecimento. Na gastronomia torna-se companheiro ideal de grandes carnes assadas, caça e queijos azuis. Saúde!!!

POR  
R\$ 109,00\*

(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  
**26/05/2007 a 25/06/2008**  
exclusiva para os associados ABS.

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





## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LXII

Edgar Rechtschaffen

### *Brunello de Montalcino sob suspeita*

A magistratura de Sienna – cidade medieval da Toscana e sob cuja jurisdição está a zona de Montalcino, questionou os métodos de controle exercitados pelo Consórcio Brunello di Montalcino, que governam as regras de viticultura (dos vinhedos autorizados) e de vinificação desta appellation. O judiciário está auditando milhares de documentos, inclusive registros de engarrafamento e etiquetagem com os selos DOCG Brunello di Montalcino. Há (fortes) indícios de que parte das uvas empregadas na safra de 2003 são de procedência não autorizada pelo zoneamento. Por hora está suspenso o engarrafamento da safra de 2003. Assim noticiou a Harpers.co. Este filme já foi visto, em outras appellations e países.

### *Rosé, o vinho da vez*

A venda de vinho rosé nos USA, com preço de US\$ 8 ou acima, cresceu 53% em valor e 49% em volume, no período de 52 semanas, findo em 08 fevereiro 2008, segundo a Nielsen Co. Mas a market-share (participação relativa de mercado) do vinho rosé ainda é bem pequena: 1/4 de % em S. Francisco e 1/10 de % se considerada toda a Califórnia.

### *LVMH compra vinícola espanhola*

Numanthia –Termes, que ajudou a catapultar a região de Toro ao mapa mundial do vinho com seus grandes cuvées Termanthia e Numanthia, foi vendida à gigante do ramo de produtos de luxo Louis Vuitton Moët Hennessy – LVMH. O preço pago não foi revelado, segunda informou o Wine Spectator online. “LVMH vinha há alguns anos tentando comprar a bodega” disse Jose Manuel Azofra, diretor comercial para a família Eguren, que estabeleceu Numanthia-Termes em 1998. A família Eguren é originária da Rioja onde é proprietária das Bodegas Sierra Cantábria, Senorio de San Vicente e Vinedos de Paganos. Segundo Azofra, a venda inclui a vinícola, estoque e 40 hectares de vinhedos, inclusive o minúsculo vinhedo Termantia, com um hectare (Termantia 2004 obteve cotação 96 pontos RP (Robert Parker), com produção de 4.200 garrafas, vendidas por US\$ 210 ). O vinho intermediário Numanthia 2004, com cotação 94 RP, é vendido por US\$ 57 e o cuvée básico, Termes 2004, com cotação 92 vem sendo vendido por US\$ 26. A ‘nova’ região encontra-se no curso médio do rio Duero (rio Douro, na Espanha) a sudeste da província de Zamora e ao norte de Salamanca. À época da fundação da vinícola, há 10 anos, Toro contava com sete vinícolas. Hoje já são quase 50, indicando um extraordinário crescimento, em tão curto período. Um dos outros destaques de Toro é o vinho Pintia, da emblemática Bodega Vega Sicília, produzido na vizinha Ribera del Duero. Desta forma, Numanthia –Termes estará sob o mesmo manto que Krug, La Grande Dame, Cheval Blanc, Chateau d’Yquem e Cloudy Bay.

### *Bom e barato, segundo Parker*

Um vinho vendido exclusivamente pela rede de lojas de conveniências Fresh & Easy, da poderosa cadeia de supermercados Tesco, conseguiu a façanha de ser enquadrado na categoria de 90 ou mais pontos em recente degustação da The Wine Advocate - newsletter capitaneado pelo renomado crítico Robert Parker, numa degustação que incluiu mais de 1000 vinhos. Trata-se do Reflexion Rioja Reserva 2003, Bodegas Palácio, vendido por US\$ 9.99 e que é um dos 60 rótulos privativos comercializados no setor de vinhos da Fresh & Easy, juntamente com outras 100 marcas de vinhos. Este fato confere status à Fresh & Easy que, no momento, explora 59 lojas na costa oeste dos USA – na Califórnia, Nevada e Arizona. O número de lojas deverá atingir 200, até fevereiro 2009. Um internauta atento comentou sobre esta matéria divulgada pela Decanter news: “Esperem, Parker não cobre a Espanha. Uma rápida consulta à relação da Wine Avocate de fevereiro 2008 revela ter sido Dr. Jay Miller o ‘revisor’ do vinho que, aliás, encontra-se bem ao final de uma relação de 400 vinhos vendidos por menos de US\$ 20 e enquadrados na categoria acima mencionada, mas sem nota especificada”.

### *Produção de vinho em queda*

A agência Reuters noticiou que a produção mundial de vinho está em queda, quer pela preocupação de consumidores tradicionais com sua saúde quer pela erradicação programada de vinhedos (de qualidade inferior). A constatação está no relatório da International Organization of Vine and Wine – OIV, que acusa em 2007 uma produção global de 266,7 milhões de hectolitros (26,67 bilhões de litros), representando uma queda de 6,9% sobre a produção do ano anterior, ao passo que o consumo praticamente ficou inalterado em 24,06 bilhões de litros. Em termos de área cultivada, 7.899 milhões de hectares foram dedicados ao cultivo de vinhedos em 2007, uma leve queda sobre o nível de 7.908 milhões do ano precedente. A redução mais significativa de plantio registrou-se na Europa, em sintonia com a política da Comissão Européia de estímulo à eliminação dos seus enormes excedentes de vinho. Os cinco principais exportadores Europeus – Alemanha, Espanha, França, Itália e Portugal (em ordem alfabética) viram o agregado de sua fatia do mercado mundial ser reduzido para 61,8% em 2007, de uma média de 78,8% há apenas 20 anos atrás. Em contrapartida, a fatia de mercado capturada pelos produtores do Hemisfério Sul - Argentina, África do Sul, Austrália, Chile e Nova Zelândia (em ordem alfabética) cresceu para 28%, em 2007, de um patamar de 3,1% há 20 anos atrás. Estes dados foram divulgados em conferência de imprensa pelo secretário geral da OIV, Federico Castellucci. Ainda, segundo Castellucci, a produção do Brasil também aumentou e o país caminha para transforma-se em uma das forças a serem consideradas no mercado mundial. China e Índia também vivenciam o crescimento de suas indústrias de vinho, porém, segundo Castellucci, o aumento da demanda local deverá absorver boa parte da produção e, portanto, nenhum desses dois países deverá tornar-se importante exportador no futuro próximo.



## ACONTECEU

### Apresentação Importadora Decanter

Com a presença do enólogo Joan Solar, da vinícola Masies d'Avinyó, que vem conquistando a crítica internacional com vinhos cheios de complexidade e caráter mediterrâneo, inclusive com cinco de seus vinhos pontuados com mais de 90 pontos por Robert Parker, a Decanter (Anibal – 2286-8838) apresentou os vinhos da linha Abadal, respectivamente: Abadal Picapoll 2006, Abadal Rosado Cabernet Sauvignon 2006, Abadal Cabernet Franc-Tempranillo 2005, Abadal Reserva 2001 e Abadal Reserva 3.9, Seleccio 2003.

### Apresentação Philippe Mével (Chandon)

Excelente apresentação do enólogo-chefe da Chandon, Philippe Mével. sem dúvida um dos responsáveis pela explosão de qualidade dos espumantes nacionais. Foram apresentados quatro vinhos base, elaborados com as uvas Riesling Itálico, Chardonnay, Pinot Noir e um assemblage destes três vinhos e, em seguida, os respectivos espumantes provenientes destes vinhos. Para encerrar, Chandon Reserva Brut e Chandon Excellence. Uma verdadeira aula das influências que cada uva passa para o vinho base e posteriormente para o espumante. Parabéns ao Mével pela apresentação.

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Junho

**FLAMENGO:** Dias 03 e 10 – Curso Vinhos Espanhóis, com Fernando Miranda; Dia 05 – Vertical Don Melchor, com Lucília Farias; Dia 12 – Como Receber com Queijos & Vinhos, com Celio Alzer; Dia 25 – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer.

**BARRA:** Dia 11 – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer – Dia 25 – Riesling, a rainha das uvas brancas, com Francisco Brossard.

**NITERÓI:** Dia 03 – Curso de Degustação; Dia 12 – Curso Básico.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

## Agenda

### ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

#### CURSO VINHOS ESPANHÓIS

Dias 03 e 10 de junho

#### VERTICAL DON MELCHOR

Dia 05 de junho

#### COMO RECEBER COM QUEIJOS & VINHOS

Dia 12 de junho

#### CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO

Dia 25 de junho

### ABS/RJ – SEDE BARRA

#### CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO

Dia 11 de junho

#### RIESLING, A RAINHA DAS UVAS BRANCAS

Dia 25 de junho

### ABS/RJ – SEDE NITERÓI

#### CURSO BÁSICO

Dia 12 de junho

#### CURSO DE DEGUSTAÇÃO

Dia 03 de junho

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)

**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)