



## Os Vinhos Austríacos

Os vinhos austríacos já retomaram seu lugar de destaque entre os melhores brancos mundiais. Um pouco desconhecido dos brasileiros, Euclides Penedo Borges preparou esta degustação que será realizada pela primeira vez na ABS/RJ. No dia 10 de julho (5ª feira) serão degustados os seguintes vinhos:

**Grüner Veltliner Langeloiser Kamptaler Terrassen 2005**  
**Riesling Langeloiser Kamptaler Terrassen 2004**  
**Illmitz Zweigelt Rosé 2006**  
**St. Laurent Ried Ladner 2000**  
**Grüner Veltliner Ried Loiser Berg Trockenberenauslese 2000**  
**Cuvée Eiswein Alois Kracher 2005 Alois Kracher**

Para o final, um Illmitz Zweigelt 2004. O preço do encontro será de R\$ 104,00, e o horário, como de costume, 19:30 horas.

## Amarone, o Soberano do Veneto - Barra

O Amarone é o mais respeitado e cobiçado vinho da região do Veneto. Chegou sua oportunidade de degustá-lo: no dia 30 de julho (4ª feira), na Barra, Lucília Farias estará apresentando uma excelente seleção de Amarones, incluindo o fantástico Allegrini. Vejam os vinhos e as pontuações:

**Costasera Amarone della Valpolicella Classico 2003 - Masi - WS=90**  
**Amarone Classico I Castei Campo Casalin 2003**  
**- Michele Castelani - RP=91 (01)**  
**Amarone della Valpolicella Classico DOC 2003**  
**- Allegrini - RP=92 WS=90**  
**Vaio Armaron Amarone della Valpolicella 2001**  
**- Serego Alighieri - WE=92 (00)**

Para o final, teremos um Seral Corvina Veronese IGT 2003 - Michele Castellani. Degustação imperdível para quem aprecia grandes vinhos. O encontro terá início às 19h30 e o preço será de R\$ 151,00.

## Onde está o Grand Cru Classé?

Grand Cru Classé é a classificação TOP da fantástica região vinícola que é Bordeaux. Mas existem muitos vinhos de excepcional qualidade e que não estão classificados como Grand Cru Classé. Para tentar descobrir na prática se, realmente, existe grande diferença entre um Grand Cru Classé e vinhos que não ostentam esta classificação, Roberto Rodrigues selecionou cinco vinhos de indiscutível qualidade, sendo quatro Deuxième Vin e um Grand Cru Classé. O desafio é descobrir, às cegas, onde está o Grand Cru Classé. Estes são os vinhos:

**L'Hospitalet de Gazin 2001 - 2ème vin - Château Gazin**  
**Carruades de Lafite 2004 - 2ème vin - Château Lafite Rothschild**  
**Dame de Montrose 2004 - 2ème vin - Château Montrose**  
**Les Pagodes de Cos 2004 - 2ème vin - Château Cos d'Estournel**  
**Château Ducru-Beaucaillou 2001 - Grand Cru Classé St. Julien**  
**(WS92, RP89).**

Para o final, um Bordeaux moderno que nada deve aos demais vinhos. Degustação para quem deseja ampliar seu conhecimento sobre os grandes vinhos de Bordeaux. Apenas 24 participantes, dia 24 de julho (5ª feira) às 19:30 horas. Preço de R\$ 214,00.

## O Fantástico Alentejo

O Alentejo é a região vinícola portuguesa que vem apresentando o maior desenvolvimento, produzindo brancos e tintos de grande qualidade, com ótima aceitação no Brasil, principalmente em nossa cidade. No dia 17 de julho (5ª feira) Geraldo Alão de Queiroz dirigirá esta degustação, quando serão servidas cinco novidades preciosas:

**Joaquim Madeira Branco 2004 - Joaquim Madeira**  
**Altas Quintas Reserva 2004 - João Lourenço**  
**Monte dos Cabaços Reserva 2004 - Margarida Cabaços**  
**Cortes de Cima Reserva 2004 - Hans Kristian Jorgensen**  
**Avó Sabica 2004 - Casa Agricola Santana Ramalho**

Ao final, será servido um Cortes de Cima 2004, do produtor dinamarquês Hans Kristian Jorgensen. O encontro começará às 19h30 e o preço é de R\$ 129,00. Não perca, pois serão degustados novos e excelentes vinhos do Alentejo, que você nunca provou.

## Curso Vinho do Porto

Criação portuguesa, descoberta inglesa, paixão universal, o Vinho do Porto, um vinho fortificado, é um dos mitos do mundo vinícola. Com um processo de elaboração especial, esse vinho se apresenta em vários estilos, o que lhe confere características variadas que, no entanto, encantam igualmente seus apreciadores. Venha conhecer, em detalhe, as características desse fantástico vinho, no curso que Geraldo Alão de Queiroz estará ministrando nos dias 22 e 29 de julho:

**Aula 1 - 22 de Julho (3ª feira)**  
**Porto Branco Extra Dry Calém - Calém**  
**Porto Warrior Special Reserve - Warrior**  
**LBV Quinta do Noval 2001 - Quinta do Noval**  
**Porto Niepoort 10 Years Old Tawny - Niepoort**

**Aula 2 - 29 de Julho (3ª feira)**  
**Porto Graham's 20 years Old Tawny - Graham's**  
**Porto Vintage "Single Quinta da Cavadinha" 2002 - Quinta da Cavadinha**  
**Porto Colheita 77 - Real Companhia Velha - Real Cia. Velha**  
**Porto Vintage Burmester 95 - Burmester**

Além dos vinhos serão servidas amêndoas salteadas, queijo da Serra da Estrela e pastéis de Belém. Para o final, um Quinta da Brunheda. Preço: R\$ 174,00. Horário: 19h30.

## Como receber com Queijos e Vinhos - Barra

O inverno está se aproximando e nada melhor que, no frio, reunir os amigos para um Queijos e Vinhos. No dia 02 de julho (4ª feira) 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 os vinhos Terrarum Merlot 2004 - Carvalhido, Porto Don José Ruby NV - Barrinhas e Villa Montes Sauvignon Blanc 2006 - Mistral, para avaliação das diversas harmonizações. O encontro será às 19:30 horas e o preço R\$ 77,00.



## **CURIOSIDADES ENOLÓGICAS**

---

### **150 – A visita do Dr. Loosen**

Euclides Penedo Borges

Nas proximidades da cidade de Bernkastel, às margens do Mosel, na Alemanha, encontra-se a propriedade da família Loosen, incluindo sua casa e suas adegas. O líder atual é Ernst Loosen, eleito Personalidade do Ano de 2005 pela influente revista Decanter, de Londres.

Ele esteve conosco, aqui no Rio, não só participando de um almoço harmonizado com seus vinhos como também oferecendo, como raridade, um Riesling com trinta anos.

Causa surpresa, certamente, degustar um vinho tão leve e pouco alcoólico, ainda perfeito após três décadas da safra. Pudemos compará-lo com um bem mais jovem: este era claro, frutado, fresco. O mais velho era mais escuro, com aromas de cogumelos e frutas passadas, com discreta perda de acidez compensada pela untuosidade adquirida, com o tempo, na garrafa.

O importante foi comprovar, mais uma vez, que o que mantém um vinho branco por muito tempo, não é nem álcool, nem acidez e sim o equilíbrio entre eles. Os vinhos de Ernst Loosen, o rei da Riesling no Mosel, comprovam magistralmente o fato. Parecem eternos.

## **MENSAGENS DA DIRETORIA**

---

### **Meu caro Presidente Euclides Penedo Borges,**

Quero lhe contar uma história, ocorrida há mais ou menos 30 anos. Eu era garçom extra no Copa e nós, garçons, não podíamos sequer pisar na bela pista de dança do Golden Room. Para ganhar uns trocados a mais nós trabalhávamos extra de 5ª feira a domingo, nos shows, na época com Sammy Davis Jr, Agildo Ribeiro e outros astros pop da época. Vendo aquele ambiente luxuoso e empolgante, eu alimentava um sonho: um dia poder dançar no Golden Room do Copacabana Palace. Pois bem, na nossa linda “festa das bodas de prata” (que foi linda!!!!) pude realizar o sonho de garoto pobre vindo do Ceará: dançar naquela pista com a minha esposa, Marilda Pereira. Eu gostaria que, se você puder, colocasse esta narrativa no próximo ABS Notícias, com foto e tudo. Um grande abraço do amigo e colaborador.

*Valmir Pereira*  
Diretoria de Profissionais

---

*Amigo Valmir,*  
*Com todo o prazer, justiça e admiração, estamos atendendo seu desejo. Ficamos devendo a foto.*

*Euclides Penedo Borges e Diretoria da ABS/RJ*

---



## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LXIII

Edgar Rechtschaffen

### Edgar Rechtschaffen

Continua o affair Brunello di Montalcino. Os Estados Unidos, através do US Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau, notificaram o Brunello Consorzio, em carta datada de 09 de maio, que a partir de 09 de junho todas importações de vinho Brunello di Montalcino terão obrigatoriamente que estar acompanhadas de certificado de análise laboratorial (credenciada), garantindo tratar-se de 'puro Sangiovese'. O não atendimento da exigência acarretará a proibição de entrada do vinho no país. Como é sabido, parte dos vinhos Brunello di Montalcino da safra 2003 está sob suspeita e sub-judice pela magistratura de Sienna, por não estar de acordo com a legislação que estabelece o uso de 100% de Sangiovese no vinho. A questão é muito delicada já que 25% de toda produção de Brunello di Montalcino destina-se ao mercado dos USA. Informou Howard Goldberg no N.Y. Times.

### Mesma nota, mas US\$ 2.000 mais barato

A revista Decanter, como faz todos os anos, acaba de testar (às cegas) os recém engarrafados vinhos do Médoc, safra 2005. Os resultados, segundo a Decanter, são surpreendentes: Do número recorde de 25 vinhos do Médoc que obtiveram nota máxima – cinco estrelas, apenas dois pertencem à alta aristocracia dos Premiers Grands Crus Classés, representados por Margaux e Mouton Rothschild. A revista inglesa ressalta que o Haut-Brion (Premier Grand Cru Classé e único dentre todos os 61 Grands Crus Classes que não pertence ao Medoc, mas sim a Pessac-Leognan) não submeteu seus vinhos para a degustação. Os demais dois Premiers Grands Crus Classés, Château Latour e Château Lafite-Rothschild, receberam 4 e 3 estrelas, respectivamente. Outros dos 61 Grands Crus contemplados com cinco estrelas são: Château Calon Segur (30 cru), Duhart-Millon (40 cru), Haut-Bages-Libéral (50 cru), Brane-Cantenac (30 cru), Pichon Longueville (20 cru), Rauzan-Segla (20 cru) e Pédesclaux (30 cru). Ao serem revelados os resultados, causou espanto aos degustadores o grande número de 4<sup>ème</sup> e 5<sup>ème</sup> crus que superaram seus irmãos mais ilustres. Seguindo-se ao vasamento da informação, iniciou-se intensa especulação no mercado Londrino e na internet com o Château Pédesclaux, um dos três únicos vinhos (juntamente com Mouton e Pichon) a ter alcançado a nota máxima, por ter igualado ou rompido o piso mínimo de 18,5/20 pontos, de todos os degustadores, ficando dispensado de nova rodada de degustação. O Pédesclaux 2005 estava cotado entre US\$40 e US\$60 a garrafa, comparado com os quase US\$2.000 do Margaux 2005.

### Dissecando a Borgonha

Diz-se que é preciso toda uma vida para tentar compreender os borgonhas, o que deve explicar porque o autor Clive Coates resolveu revisar seu aclamado livro "The Wines of Burgundy". A enciclopédica obra revisada (recém distribuída em meados de maio de 2008) pode ser considerada como um livro texto sobre o assunto. São 878 páginas e seu preço é de US\$ 60. Noticiou o jornal San Francisco Gate, que acrescenta que os leitores americanos terão que gastar um tempinho extra na conversão de hectares em acres e na adaptação da escala adotada pela obra: 20 pontos como nota máxima de um vinho, contra os 100 pontos usuais nos USA. O jornal conclui chamando o livro Coates' magnum opus: Em latim, a obra magna de Coates.

### Bordeaux 2007- en primeur

Como faz todo ano, o crítico Robert Parker acaba de divulgar suas notas dos vinhos de Bordeaux, safra 2007, en primeur – vinhos ainda em evolução nas barricas, seis meses após o esmagamento das uvas. E estas avaliações não são nada animadoras. Parker somente outorgou três notas 100, e todas para vinhos brancos: Pape Clement Blanc e Haut-Brion Blanc, ambos com notas preliminares na faixa 96-100, o Sauternes Château Climens (testado por Neal Martin) obteve nota preliminar na faixa 98-100 enquanto Yquem ficou com 96-98. Para os Premiers Crus as avaliações foram: Margaux 92-94, Haut-Brion 91-94, Mouton 90-94, Lafite e Latour: 90-93

### Espanhóis reduzem teor alcoólico

Vinicultores de Murcia, Espanha, começam a por em prática uma estratégia de mercado: produção de vinhos com características clássicas, mas com 6,5% de álcool, em contraste aos usuais 14% dos vinhos espanhóis. Trata-se de nova categoria a ser introduzida na União Européia: 'vinho com baixo teor de álcool'. Noticiou o USATODAY.

### Robert G. Mondavi: 1913 – 2008

O mundo do vinho perdeu um de seus mais importantes e ilustres personagens dos últimos 50 anos, com o falecimento de Robert Mondavi, ocorrido em 16 de maio 2008. Mondavi foi o gigante que ajudou a colocar Napa Valley e a Califórnia no mapa mundi do vinho.

### Itália de Norte a Sul

Estamos aguardando as cotações das agências para a viagem que a ABS/RJ vai realizar a partir do dia 05 de setembro. Mas já podemos adiantar o roteiro, naturalmente ainda sujeito a alguns ajustes:

Saída: 05.09 - Milão: 06.09 - Asti: 07.09 - Verona: 10.09 - Florença: 14.09 - Roma: 17.09 - Sicília (Catania ou Palermo): 20.09 - Sicília (Palermo ou Catania): 23.09 - Retorno: 24.09

Tudo com muitas visitas a vinícolas, muito vinho, muitos restaurantes, extensa parte cultural (afinal estamos na Itália) e principalmente muita alegria. Se você está interessado dê o seu nome, pois a lista de participantes está crescendo e o grupo está limitado a 25 pessoas.



## ACONTECEU

### Importadora Zahil

No dia 29 de maio, a Importadora Zahil (Antonio Campos tel: 3860-1701) apresentou vinhos da vinícola La Rioja Alta, com Rafael Momene, Diretor Comercial do Grupo. Durante a degustação foram apresentados os vinhos Albariño Lagar de Cervera 2006, selecionado como "Top 100 do Mundo" de 2005 pela Wine Spectator, foi o único branco espanhol da lista e carrega também o título de Smart Buy entre os 10 melhores, Áster Crianza 2002 de Ribera del Duero, Baron de Onã 1999 Rioja, vinho elaborado em uma única propriedade e, mais especificamente, com uvas de um único vinhedo e Viña Ardanza 1999 de "La Rioja Alta", que estagia três anos em algumas das cerca de 46.000 barricas manufaturadas na própria bodega, com madeira de carvalho americano importada diretamente. O carvalho é tratado como na França, ficando por cerca de dois anos exposta às intempéries, o que extrai o excesso de taninos verdes da madeira.

### Convênio com a Associação de Ex-alunos da PUC-RIO

A ABS/RJ assinou convênio com a Associação de Ex-Alunos da PUC do Rio de Janeiro. Pelo Convênio, a Associação de Ex-Alunos se compromete a divulgar as atividades da ABS/RJ e, em contrapartida, os ex-alunos terão direito a um desconto nos nossos cursos regulares. Considerando ser a PUC-RIO um dos grandes centros de ensino e cultura do Rio de Janeiro, não temos dúvida do êxito que redundará deste novo convênio.

### 4º Passeio Enológico por Portugal

Em 25.04.2008 aconteceu o 4º Passeio Enológico por Portugal, patrocinado pela Adega Alentejana (Madeleine M. Patrício: tel.: 2529-8114), com a presença de 17 produtores apresentando mais de 90 produtos, nas dependências do Hotel Pestana Rio. Como nos anos anteriores, o sucesso foi total!

### Compagnie Vins de France

A Compagnie Vins de France (Brigitte Stida - 9989-1404) apresentou seus vinhos na ABS Barra. A importadora, distribuidora e representante mundial de vinhos franceses, tem sede em Curitiba, filial em São Paulo e escritório no Rio de Janeiro. Sua missão é trazer vinhos cuidadosamente selecionados, cuja essência exprime a forte identidade cultural francesa. Os vinhos degustados foram o Malbec de France, La Plant du Roy Grand Reserve "Anne", Impenal 2001 e Le Paradis 2001. A apresentação ficou a cargo do Sommelier Marcos Lima.

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 25 de junho (à tarde) - 4ª feira

#### CURSO BÁSICO

Dias 07 ou 09 ou 10 de julho - 2ª ou 4ª ou 5ª feiras

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 07 ou 09 de julho - 2ª ou 4ª feiras

#### OS VINHOS AUSTRIÁCOS

Dia 10 de julho - 5ª feira

#### O FANTÁSTICO ALENTEJO

Dia 17 de julho - 5ª feira

#### CURSO DE VINHO DO PORTO

Dias 22 e 29 de julho - 3ª feiras

#### ONDE ESTÁ O GRAND CRU CLASSÉ?

Dia 24 de julho - 5ª feira

### ABS/RJ - SEDE BARRA

#### RIESLING, A RAINHA DAS UVAS BRANCAS

Dia 25 de junho - 4ª feira

#### COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS

Dia 02 de julho - 4ª feira

#### CURSO BÁSICO

Dia 08 de julho - 3ª feira

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 10 de julho - 5ª feira

#### AMARONE, O SOBERANDO DO VENETO

Dia 30 de julho - 4ª feira

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Julho

**FLAMENGO:** Dia 10 - Vinhos Austríacos, com Euclides P. Borges - Dia 17 - O Fantástico Alentejo, com Geraldo Alão de Queiroz - Dias 22 e 29 - Curso de Vinho do Porto - Dia 24 - Onde está o Grand Cru Classé? - com Roberto Rodrigues.

**BARRA:** Dia 02 - Como Receber com Queijos e Vinhos, com Celio Alzer - Dia 30 - Amarone, o Soberano do Veneto, com Lucília Farias.

**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)