



## Curso Vinhos da Borgonha

Nos dias 05 e 12 de agosto (3ªs feiras) Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Borgonha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos maravilhosos que melhor expressam esta fantástica região francesa:

### 1ª Aula

**Chablis Fourchaumes 2004 - Maison Champy**  
**Pouilly Fuissé Cuvée Entre Nous 2006 - Domaine Ferret**  
**Mercurey - Domaine de La Croix Jacquelet 2005 - Faiveley**  
**Volnay Premier Cru "Les Taillepieds" 1er Cru 2002 - Domaine de Montille**  
**Pommard - "Lès Pezerolles" - 1er Cru 2001 - Domaine de Montille**

### 2ª Aula

**Puligny - Montrachet 2004 - Le Château Puligny Montrachet**  
**Morey St Denis "En La Rue de Vergy" 2003 - Domaine Bruno Clair**  
**Vosne Romané 2004 - Domaine David Duband**  
**Chambertin - Le Petit Chapelle 1ère Cru 2003 - Domaine Bruno Clair**

Para o final, um Bourgogne Couvent des Jacobins 2004 - Domaine Louis Jadot. Preço: R\$ 295,00. O horário: 19h30.

## Douro x Duero Um duelo de gigantes

O rio Douro, em Portugal, é o mesmo Duero, na Espanha. Às suas margens são produzidos vinhos considerados entre os grandes do mundo vinícola. Mas quais são os que mais agradam: os portugueses ou os espanhóis? Para tirar a limpo onde estão os melhores vinhos, Ricardo Farias fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade para uma degustação às cegas, onde serão apresentados o Barca Velha 1999 e o Vega Sicilia Único Gran Reserva 1996. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. Vejam a seleção completa, de vinhos altamente pontuados:

**Barca Velha 1999 - Casa Ferreirinha - Douro**  
**Vega Sicilia Único Gran Reserva 1996 - Vega Sicilia - Ribera**  
**Flor de Pingus 2001 - Dominio de Pingus - Ribera del Duero**  
**Pesquera Gran Reserva 1996 - Pesquera - Ribera del Duero**  
**Quinta do Vale Meão 2005 - Quinta do Vale Meão - Douro**  
**Quinta da Gaivosa Vinha de**  
**Lordelo Douro 2003 - Domingos Alves de Sousa**

Para o final, Quinta do Vallado 2005. Dia 21 de agosto (5ª feira) às 19h30. Preço: R\$ 286,00.

## Curso Profissionais

Treinar os profissionais do vinho é uma das mais importantes atividades da ABS/RJ. No próximo mês serão iniciadas novas turmas do Ciclo I e Ciclo II:

**Ciclo I - Flamengo - dias 04 ou 05 de agosto (2ª ou 3ª feira)**  
**Ciclo II - Flamengo - dia 04 ou 05 de agosto (2ª ou 3ª feira)**  
**Ciclo II - Barra - dia 04 de agosto (2ª feira)**

Este curso é reservado aos profissionais de restaurante e para os que trabalham diretamente com o vinho, que comprovem sua profissão com apresentação da carteira profissional ou cópia do contracheque. Vagas limitadas. Inscrições na ABS/RJ.

## XIII Encontro de Caxambu

No período de 22 a 24 de agosto (6ª feira a domingo) será realizado o tradicional encontro da ABS/RJ no Hotel União de Caxambu. Alguma razão existe para estarmos no 13º encontro. Pergunte a quem já foi. Trata-se de um programa imperdível. Para maior comodidade, haverá ônibus privativo. Veja os detalhes no encarte deste boletim.

## Confraternização dos Sócios

Mais um encontro de confraternização dos sócios da ABS/RJ, que será realizado no dia 31 de julho (5ª feira), como de hábito, no restaurante O Navegador - 6º andar do Clube Naval - Rio Branco, esquina com Almirante Barroso. É o momento de encontrar seus amigos enófilos, degustar bons vinhos e se deliciar com queijos e frios. Os associados em dia com a trimestralidade são nossos convidados e podem levar seus conhecidos (não pertencentes ao quadro da ABS/RJ) que pagam R\$ 80,00. O encontro começa às 18h30 e vai até às 20:30 horas. Não percam.

## Azeite, o Alimento da Vida

Dando prosseguimento a palestras complementares para os associados da ABS/RJ, teremos a apresentação de Douglas Cezar Bartholomeu, Diretor de Marketing do Azeite Borges, que além da parte teórica fará uma degustação dos diversos tipos de azeite. Encontro dos mais instrutivos. Custo: R\$ 42,00. Dia 14 de agosto (5ª feira), às 19:30.

## Nem só de vinho vive o homem

Claro, tem também o Cognac e o Armagnac. Pois são esses dois destilados que, pela primeira vez, serão degustados na ABS/RJ, com apresentação de Celio Alzer. Quais são as diferenças entre um e outro? Como se elabora um destilado? Que tal um cognac com uma pedra de gelo? Fora da França, existe algum bom produto do gênero? Tudo isso será esclarecido no evento "Cognac, Armagnac & Cia.", a partir dos seguintes destilados: Cognac Hennessy XO, Delamain Cognac Grande Champagne Vésper, Château de Tariquet Bas Armagnac Hors d'Âge, Armagnac Castarède 1969, Brandy de Jerez Conde Solera Gran Reserva, além de um produto-surpresa. Será no dia 28 de agosto, às 19h30. Preço: R\$ 187,00. Esta degustação está limitada a 20 pessoas.

## Bons Argentinos por um bom preço - Barra

O vinho argentino cada vez mais vem sendo exaltado em todo o mundo por sua qualidade e preços acessíveis. Para esta degustação do dia 27 de agosto (4ª feira), Ricardo Farias selecionou alguns exemplares com bom preço e excelente qualidade. Venha conferir.

**Colomé Estate 2005 - Colomé - WS=91 (04) Des=92**  
**Escorihuela Gascon Malbec 2005 - Escorihuela Gascón - RP=90**  
**Familia Zuccardi Q Malbec 2005 - Familia Zuccardi - RP=90**  
**Achaval-Ferrer Malbec 2005 - Achaval-Ferrer - WS=90 RP=91**

Para o final, Malbec Estate 2006 - Doña Paula. Será às 19h30 e o preço: R\$ 82,00.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

### 151 – Nova Indicação de Procedência na Serra Gaúcha

Euclides Penedo Borges

Situado na Serra Gaúcha, próximo de Bento Gonçalves, RS, o Vale dos Vinhedos constituiu-se na primeira Indicação de Procedência brasileira, a IPVV, em uma área de 80 quilômetros quadrados. Esse passo importante para a evolução da qualidade do nosso vinho foi oficializado, em 2001, pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Para merecer o selo de controle IPVV os vinhos devem ter sua origem comprovada e serem submetidos a análises físico-químicas e sensoriais conforme regulamento próprio. Mais de 10 milhões de garrafas de vinhos finos por ano são produzidos atualmente no Vale dos Vinhedos.

Chega-nos agora, a informação de que nova Indicação de Procedência está em vias de ser formalizada. Trata-se da IP Vinhos da Montanha, na região de Pinto Bandeira, RS. Localizam-se aí várias vinícolas conhecidas nossas, como a Cave de Amadeu, dos espumantes Cave Geisse, e a Don Giovanni, produtora de vinhos bem cuidados de variedades européias de produção própria, por exemplo, um surpreendente Cabernet Franc, frutado e concentrado.

Vai se abrindo assim, pouco a pouco, uma porta para a definição de nossa primeira Denominação de Origem Controlada, marca registrada dos melhores vinhos do Velho Mundo.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

### Grupos de Degustação

Estamos terminando o ciclo do 1º Semestre de 2008 e já demos partida para a compra de vinhos e demais providências para o segundo semestre. Os grupos, que estão sendo montados de acordo com as respostas do questionário distribuído nos últimos encontros do 1º semestre, terão início nos dias 11 e 18 de agosto. Uma informação: após dois anos, fomos obrigados a efetuar um pequeno reajuste no preço da primeira parcela dos grupos, passando de R\$ 210,00 para R\$ 240,00. Tal reajuste decorre do significativo aumento dos insumos para a realização dos grupos, como aluguéis, vinhos de boca, pão, água, energia elétrica e mão de obra envolvida. Contamos com a compreensão de todos.

Ricardo Farias

Diretor Grupos de Degustação



## Escolha do Sommelier

Danio Braga

**Zona Sul**   
Tudo pra você gostar da gente.

### MISTERO DO SEIVAL: A MELHOR EXPRESSÃO DO TERROIR DA CAMPANHA

A região da campanha é relativamente nova na viticultura brasileira. Sua história na produção de vinhos se inicia no final da década de 1890 pelos descendentes espanhóis da família Marimon. Na época, a família detinha o maior vinhedo privado do País, o Quinta do Seival, hoje de propriedade da Miolo Wine Group. De clima temperado e com sua paisagem harmonizada por suaves colinas, a Campanha é reconhecida como uma das principais regiões do País que expressam o terroir brasileiro. É lá que são cultivadas as uvas presentes na linha Miolo Mistero do Seival, elaborada com exclusividade para o Zona Sul. Neste projeto, a Miolo e o Zona Sul avaliaram as diferentes variedades de uvas para buscar as de maior destaque. Sendo assim, para os tintos escolhemos a cabernet sauvignon, que poderá ser degustada no vinho Mistero do Seival Red 2007. Para os brancos, a sauvignon blanc, que será apreciada no vinho Mistero

do Seival White 2008. Estes vinhos são jovens, descomplicados e frutados, com um estilo 'funny', marcados pelos rótulos descontraídos e alegres que traduzem este conceito. Na linha reserva, escolhemos a uva Tempranillo para os tintos, no vinho Mistero do Seival Reserva Tempranillo 2007, e a Pinot Grigio para os brancos, no vinho Mistero do Seival Reserva Pinot Grigio 2008. Ambas são variedades que evoluem bem em seu processo de envelhecimento. São vinhos bem estruturados que revelam as características marcantes do terroir da campanha. Esperamos que você desfrute esta nova linha de vinhos que foi especialmente concebida para o Zona Sul, com todo o carinho e dedicação da família Miolo.

por Danio Braga, Sommelier Consultor do Zona Sul e Adriano Miolo, enólogo e diretor técnico da Miolo Wine Group



VINHO BRANCO  
MISTERO DO SEIVAL  
RESERVA PINOT  
GRIGIO 750ML

POR R\$  
17,49\*



VINHO BRANCO  
MISTERO DO SEIVAL  
WHITE 750ML

POR R\$  
12,99\*



VINHO TINTO  
MISTERO DO  
SEIVAL RESERVA  
TEMPRANILLO 750ML

POR R\$  
17,49\*



VINHO TINTO  
MISTERO DO SEIVAL  
RED 750ML

POR R\$  
12,99\*

#### 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  
10/07/2008 a 10/08/2008  
exclusiva para os associados ABS.

Disponível em todas as lojas Zona Sul

Estoque: 1000 garrafas para cada vinho



## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LXIV

Edgar Rechtschaffen

### *Mercado paralelo*

A polícia de Yorkshire, Inglaterra, alertou restaurantes e hotéis para ficarem vigilantes, após uma quadrilha especializada ter furtado US\$ 120.000 em vinhos de coleção de uma propriedade privada. A gang penetrou numa propriedade residencial rural de Northallerton, furtando dezenas de caixas de vinhos de coleção. A lista inclui, Château D'Yquem 1997, Château Gloria 2000, 2001, 2004, Château Beychevelle 2000, 2001, 2004, Château Lynch Bages 2001, 2004, Château Talbot 2001, Château Palmer 1995, 2000, Château Latour 1995, Château Latour – magnum 1997, Château Gloria - double magnum 1996. Além dos Bordeaux, da relação constam ainda caixas do super-toscano Ornellaia 1997, juntamente com diversos top sul-africanos. A polícia acredita que os vinhos venham a ser comercializados, via atravessadores, por wine merchants, hotéis e restaurantes exclusivos. O delito ocorreu entre a última noite de maio e a primeira madrugada de junho.

### *Subida ao podium, antes das Olimpíadas*

O consumo de vinho na China cresce a taxas explosivas, suportado pela produção de mais de 700 milhões de garrafas, somente em 2007. Estas estatísticas indicam que a China já se tornou o sexto produtor de vinho do mundo, ultrapassando a Austrália. O país conta com 500 vinícolas, número que deverá crescer substancialmente nos próximos cinco a dez anos, movido pela crescente afluência da classe média local. Presentemente, existem na China 310.000 milionários (em US\$) e 106 bilionários, o que aponta para uma classe média maior, em tamanho, que toda a população do Brasil. Quanto aos preços, o ticket básico no varejo de uma garrafa com 750 ml está em US\$ 5,20 (Yuan 35), com alguns rótulos mais finos atingindo a marca de US\$ 58 (Yuan 400), como é o caso do Chairman's Reserve da China Torres, um assemblage de Cabernet e Merlot, do vinhedo Grace da região de Shanxi, vendido por Yuan 405. Vinhos importados são vendidos a partir de Yuan 100, para os básicos, com os mais finos atingindo preços de alguns milhares de Yuan. Segundo Alberto Torres, gerente geral da Torres China, existem hoje dez rótulos chineses gozando de enorme reconhecimento do consumidor. A principal região produtora é Shandong, a sudoeste de Beijing, com latitude similar a da Califórnia. A maioria dos vinhedos opera no sistema cooperativista, com lotes individuais de menos de um hectare. E as ambições dos produtores transcendem o mercado local. Por exemplo, a rede supermercadista Morrisons, Grã Bretanha, já oferece em seu portfolio dois vinhos da China. Uma outra decorrência do crescimento deste poderoso mercado são as notícias de que Hong Kong está prestes a suplantear Londres, para tornar-se o centro de compra e armazenagem de vinhos finos dos super-ricos da região. Noticiou o Scotland on Sunday.

### *Sai AOC, entra AOP*

O governo francês divulgou seu plano quinquenal de modernização da indústria do vinho, objetivando melhorar a competitividade do país. O plano, com 16 páginas, está focado na simplificação das regras rígidas às quais os vinicultores estão submetidos, inibindo a competição com produtores do Novo Mundo. O plano está em sintonia com as novas diretrizes da EU para o setor. Os vinhos Franceses enquadrar-se-ão em uma de três categorias:

Vignobles de France = Wines of France  
IGP – Indication Géographique Protégée = Protected Geographical Region  
AOP – Appellation d'Origine Protégée

A primeira, e mais básica, é a nova designação Vignobles de France, que substitui os Vin de Table. Os vinhos desta categoria trarão no rótulo o ano da safra e a variedade de uvas empregadas. Passará a ser permitida a adoção de técnicas largamente adotadas por produtores do Novo Mundo, incluindo o uso de cavacos de carvalho, adição de taninos e ou ácido ascórbico como preservativos, adoçantes à base de mosto concentrado de uva. A segunda categoria, IGP, substituirá os Vins de Pays e, a terceira, AOP, corresponderá a atual AOC - Appellation d'Origine Controlée. Noticiou a Decanter News.

### *Para cervejofilos*

A fábrica de cristais Spiegellau acaba de lançar uma linha de taças dedicada às cervejas. Segundo a empresa, agora de propriedade da austríaca Riedel, as taças propiciarão o máximo proveito das características da cerveja: aparência, aroma, gosto e retrogosto. A linha inclui a taça para Pilsner, em forma de tulipa, que a companhia afirma propiciar uma mais completa liberação de aromas, a taça para Lager, de 500 ml e com uma boca mais larga e, a alongada taça para cerveja à base de Trigo. O preço: a partir de US\$ 12 a unidade, no varejo. Prosit !!!

### *Protecionismo?*

A revista Decanter reuniu alguns dos mais premiados produtores de vinho para a implantação de um vinhedo sui-generis. Piero Antinori (Toscana), Serge Hochar (Líbano), Jean Claude Rouzaud (Bordeaux), Angelo Gaja (Piemonte), Anthony Barton (Bordeaux), Miguel Torres (Espanha), Corinne Mentzelopoulou (Bordeaux) e Marcel Guigal (Rhône), juntamente com os escritores Hugh Johnson e Jancis Robinson, congregaram-se na sede da Decanter onde, na cobertura do décimo andar, cada produtor plantou uma videira. A última a ser plantada foi uma Sangiovese, trazida na mala de Antinori. Ao ser questionada pela ausência de produtores do Novo Mundo, a diretora de publicação da Decanter, Sara Kemp, explicou: “é culpa do DEFRA (Departamento de Agricultura do UK), que proíbe a entrada de videiras não europeias”.



## ACONTECEU

### Importadora Interfood Vinhos Santa Helena

A importadora Interfood (Paula Brazuna – 7821-7332) apresentou a linha Santa Helena, incluindo o Top DON. A apresentação foi conduzida pelo enólogo Matias Rivera, eleito o melhor enólogo chileno em 2007. Os vinhos degustados foram o Santa Helena Selección del Directorio Chardonnay 2006, Santa Helena Selección del Directorio Pinot Noir 2006, Santa Helena Vernus Blend 2004, Santa Helena Notas de Guarda Cabernet Sauvignon 2002, Santa Helena DON (De Origen Noble) 2002 e Santa Helena Late Harvest 2006.

### Vinhos Don Giovanni

Ayrton Giovannini, proprietário e enólogo da Don Giovanni, apresentou alguns vinhos de sua linha. Respectivamente: Espumante Brut 12 meses (12 meses de contato das borras antes do dégorge), Espumante Brut 18 meses, Espumante Brut 24 meses e os tintos Cabernet Franc 2005 e Cabernet Sauvignon 2005. A Don Giovanni é representada no Rio por João Luiz Manso – Tel.: 2256-1758.

### Importadora Sabrage

A Sabrage, nova importadora no mercado, através de seu Diretor Comercial Eduardo Barboza, apresentou alguns vinhos de seu portfólio com destaque para o Grande Lançamento que é o Cavas Submarina. Os outros vinhos: Reserva Marina 2006, Casa Verde Reserva Merlot 2006 e Winemakers Reserva Casa Verde Merlot / Malbec 2003. A nova importadora é representada por Josy Silva – Tel.: 2487-3738.

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

#### O FANTÁSTICO ALENTEJO

Dia 17 de julho – 5ª feira

#### ONDE ESTÁ O GRAND CRU CLASSÉ?

Dia 24 de julho – 5ª feira

#### CURSO PROFISSIONAIS CICLO I

Dias 04 ou 05 de agosto – 2ª ou 3ª feira

#### CURSO PROFISSIONAIS CICLO II

Dias 04 ou 05 de agosto – 2ª ou 3ª feira

#### CURSO VINHOS DA BORGONHA

Dias 05 e 12 de agosto - 3ªs feiras

#### PALESTRA SOBRE AZEITE

Dia 14 de agosto – 5ª feira

#### DOURO x DUERO – DUELO DE GIGANTES

Dia 21 de agosto – 5ª feira

#### COGNAC, ARMAGNAC & CIA.

Dia 28 de agosto - 5ª feira

### ABS/RJ – SEDE BARRA

#### AMARONE, O SOBERANO DO VENETO

Dia 30 de julho - 4ª feira

#### CURSO PROFISSIONAIS CICLO II

Dia 04 de agosto – 2ª feira

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Agosto

**FLAMENGO: Dia 04 ou 05** – Curso Profissionais Ciclo I – **Dia 04 ou 05** – Curso Profissionais Ciclo II - **Dia 05 e 12** – Curso Vinhos da Borgonha, com Fernando Miranda – **Dia 14** - Palestra sobre Azeite, com Douglas Bartholomeu - **Dia 21** – Douro x Duero – Duelo de Gigantes, com Ricardo Farias – **Dia 28** – Cognac, Armagnac & Cia, com Celio Alzer.  
**BARRA: Dia 04** - Curso Profissionais Ciclo II - **Dia 27** – Bons Argentinos por um bom preço, com Ricardo 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)