



João Lizardo

Falecido no último dia 02 de agosto, nosso colega João Lizardo deixa uma lacuna que dificilmente será preenchida. Um dos sócios mais antigos da ABS/RJ, Lizardo nos proporcionou durante longos anos cultura, educação e, acima de tudo, no nosso caso, profundo conhecimento do vinho. Na sua carreira profissional ocupou cargos de destaque por onde passou. Transcrevemos a comunicação colocada no Jornal O Globo por seus colegas de trabalho:

A COPPE manifesta profundo pesar pelo falecimento do professor João Lizardo Hermes de Araujo, Diretor-Geral do Centro de Pesquisas de Energia Elétrica (CEPEL). Docente do Instituto de Economia da UFRJ, João Lizardo foi professor do Programa de Engenharia de Sistemas e Computação e um dos fundadores do Programa de Planejamento Energético, ambos da COPPE. Nosso amigo foi um pesquisador reconhecido internacionalmente em sua área de atuação, um orientador dedicado aos seus alunos de mestrado e doutorado e autor de inúmeros artigos publicados em livros e periódicos nacionais e internacionais. João Lizardo foi, acima de tudo, um grande brasileiro, tendo assumido em momentos decisivos posições em defesa do interesse do País e da sociedade.

Ao amigo, professor, pesquisador e cidadão brasileiro, nossa eterna admiração. Assinado: Professores, alunos e funcionários da COPPE/UFRJ
Ao amigo Lizardo nossa saudade. Sua gargalhada franca e vibrante ficará para sempre nos nossos ouvidos.

Vinhos da Nova Zelândia

Segundo Hugh Johnson: "Não existe precedente moderno para a revolução de métodos práticos, que transformaram a Nova Zelândia nos últimos 15 anos de uma nota de rodapé no catálogo mundial de vinhos, em um belo capítulo... Sua indústria vinícola atingiu níveis com os quais poucos poderiam ter sonhado." Venha constatar essa afirmação, na degustação que Geraldo Alão de Queiroz conduzirá no dia 16 de setembro, 3ª feira, às 19h30, sobre os excelentes vinhos elaborados nesse belo e interessante país. Eis os vinhos que serão apresentados:

Grove Mill Sauvignon Blanc 2007 - Marlborough
Fallen Angel Riesling 2006, Stonyridge Vineyard - Marlborough
Neudorf Moutere Chardonnay 2005 - Nelson
Rippon Pinot Noir 2004 - Central Otago (RP=95)
Ata Rangi Célèbre Cabernet
Sauvignon/Syrah/Merlot 2004 - Martinborough

Para o final, um Stonecroft Ruhanui Cabernet Sauvignon/Syrah/Merlot 2001 - Hawke's Bay. Preço: R\$ 148,00. O horário: 19:30 horas.

Palestra Queijos

Dando prosseguimento a palestras complementares para os associados da ABS/RJ, teremos a apresentação de André Guedes, Mestre Queijeiro da FRIALP. Venha conhecer como se elabora os principais tipos de queijos. Na ocasião, degustação harmonizada com alguns queijos. Encontro dos mais instrutivos e que vem acrescentar importante e fundamental conhecimento para os apreciadores de queijos e vinhos. Custo: R\$ 51,00. Dia 30 de setembro (3ª feira), às 19h30.

Um Portugal Diferente

No dia 11 de setembro (5ª feira) Roberto Rodrigues estará conduzindo degustação inédita dos novos vinhos portugueses. A modernização da vitivinicultura portuguesa dos últimos anos levou a uma verdadeira revolução aos vinhos portugueses, não só com a utilização de uvas estrangeiras, mas também com uma mudança radical de conceitos. Esta degustação pretende ilustrar na prática esta nova faceta do vinho português. Foram selecionados cinco dos mais representativos vinhos desta nova vitivinicultura. São eles:

Casa de Santa Vitória Reserva Branco 2006
(melhor branco português da RVP)
Guru 2005, de Pintas
(câmpão no International Wine Challenge de Londres)
Chryseia 2005, de Família Symington & Bruno Prats (RP=92)
Grou 2 2005
(melhor compra de 2006 da Revista de Vinhos de Portugal)
Xisto Roquete e Cazes 2004, de
Quinta do Crasto & Château Lynch-Bages
Syrah Casa Ermelinda Freitas 2005
(vencedor do Best Syrah of The World)

Para o final um Inevitável 2005, da Casa de Santa Vitória (um corte de Touriga Nacional e Merlot, com uma história interessante) acompanhado dos tradicionais queijos e frios. O horário, como sempre, às 19:30 horas e o preço será de R\$163,00 já incluídos os vinhos e pequena apostila. Faça sua inscrição, pois o evento está limitado a 24 pessoas.

Os Extraordinários

Branco Chilenos - Barra

Embora o Chile seja mais conhecido pelos seus espetaculares tintos, um passeio pelos brancos torna-se uma degustação das mais interessantes, para mostrar que fora dos tintos também encontramos produtos de excelente qualidade naquele país. Para tanto, João Fontes preparou esta degustação, onde serão apresentados os seguintes vinhos:

Viña Garcés Silva 2005
Viña Errazuriz 2006
O. Fournier 2007
Viña Bisquertt 2006
Viña Leyda 2007
Viña Tabalí 2007

Para o final, Via Sul 2006. O encontro acontecerá no dia 24 de setembro (4ª feira) às 19h30 e o preço será de R\$ 88,00.

Adiamento

Em virtude de viagem ao exterior do professor Ricardo Farias, foram adiadas as apresentações do Curso Chile e Argentina e Tops Chile e Argentina. Oportunamente informaremos as novas datas.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

152 – Um encontro com Mauro Corte Real

Como é do conhecimento de nossos associados, a ABS conta com dois cursos iniciais, o Básico e o Avançado. Este se inicia com uma aula sobre a teoria e a prática da degustação dos vinhos. A base desse encontro e de seus slides é o livro “A Arte de Beber Vinhos” do professor e escritor gaúcho Mauro Corte Real. Apesar de ter bebido nessa fonte e em outros de seus livros (“Sua Excelência, o Champagne”, “Os Bons Vinhos do Sul”...) não o conhecíamos pessoalmente.

Qual não foi nossa surpresa alguns dias atrás, quando o professor se apresentou, em Garibaldi, ao grupo da ABS que fez a recente viagem didática à Serra Gaúcha. Foi assim que, passados trinta anos da primeira edição do seu livro, refletido no nosso Curso Avançado, encontramos pessoalmente o professor Corte Real em meio à degustação de vinhos proporcionada pela Vinícola Garibaldi.

Recebeu de minhas mãos um pin da ABS e dirigiu palavras elogiosas à associação: “Ainda não se reconheceu suficientemente o trabalho que a ABS tem desenvolvido em prol da viticultura brasileira”. Tornou-se virtualmente mais um de nós. Na verdade, já o era há muitos anos, quando teve começo nosso Curso Avançado.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Convênios

Os enófilos são também apreciadores da boa mesa. “Experts” em gastronomia ou não, certo é que temos restaurantes preferidos e, dentre estes, aquele que freqüentamos com assiduidade e certa cumplicidade.

A ABS-RJ disponibiliza, em seu site, uma lista de restaurantes, hotéis, pousadas e distribuidores de vinhos com os quais mantém Convênio. Em troca da publicidade, o Restaurante concede benefícios aos nossos associados: desconto na conta, levar seu vinho sem cobrança de rolha, sobremesa gratuita, etc.

O seu restaurante preferido pode vir a ser um conveniado nosso, combinando a satisfação que ele hoje lhe proporciona com algum dos benefícios concedidos.

Gostaríamos que você fosse divulgador dos Convênios da ABS-RJ indicando seu preferido, que se mostre interessado, a nossa Secretária. A cada mês levamos à aprovação da Diretoria novos Convênios com restaurantes e outras instituições em benefício de nossos associados. Contamos com você.

Trane V. Gambôa
Diretora de Convênios



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.



VINHO TINTO ARGENTINO ENZO BIANCHI 750ML

O vinho argentino Enzo Bianchi foi concebido com a arte do corte bordelês, baseado em cabernet sauvignon, parte de merlot e um pouco de malbec.

A partir de uvas próprias, crescidas na localidade de Las Paredes, a aproximadamente 760 metros acima do nível do mar, obtém-se um vinho poderoso e marcante. A garrafa, escura e espessa, garante longevidade à bebida, em total repouso, por algumas décadas.

Um vinho soberbo, maduro com grande estrutura, ideal para acompanhar assados de ovelha, cordeiro e outros cortes nobres.

Saúde!

POR
R\$

79,50*

(Estoque: 500 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
15/08/2008 a 15/09/2008

exclusiva para os
associados ABS.

LEBLON: Rua Dias Ferreira, 290; Rua Bartolomeu Mitre, 705; **IPANEMA:** Rua Visconde de Pirajá, 504; Rua Prudente de Moraes, 49 Ipanema; **LEME:** Av. Atlântica, 866; **BARRA DA TIJUCA:** Av das Américas, 3665A; **S^{ao} CONRADO:** Estrada da Gávea, 870; Av. Érico Veríssimo, 565; www.zonasulatende.com.br - 2122-7070



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LXV

Classificação St. Emilion inválida

Em 01 de julho, uma corte de Bordeaux julgou inválida a classificação (decenal) St. Emilion 2006. Os Chateaux precisam remover dos rótulos as indicações Premier Grand Cru Classé A (Ausone e Cheval Blanc) ou B ou Grand Cru Classé, que vigeriam por dez anos, das safras 2006 até 2015. A comissão implantada (pelo juízo) entendeu que a sistemática de teste e degustação não foi imparcial. Cabe recurso. Informou a revista Decanter.

Toma cá, da lá.

Na mesma semana em que Bernard Arnaud ganhou €40 milhões em uma ação contra a gigante da Internet eBay, ele perdeu uma outra ação que movera contra um pequeno produtor de vinhos da AOC Bordeaux. Em 2005, Arnault, presidente da LVMH (Louis Vuitton, Moët, Hennessy), e coproprietário do aristocrático vinho Cheval Blanc, ingressou em juízo com uma ação de fraude contra Alain Signé, proprietário e produtor do vinho Domaine de Cheval Blanc-Signé. Arnault pretendia impedir que Signé usasse o nome Cheval Blanc em seu vinho. Signé, cujo vinhedo de 11,5 ha está localizado numa pequena colina da região bordalesa Entre deux Mers, decidiu comprar a briga e ganhou o processo em instância de apelação. Além de ter assegurado o direito de uso da marca Cheval Blanc, Signé receberá €8.000 como ressarcimento de custas. “Foi uma batalha de David contra Golias, mas eu nunca tive dúvidas. Eu sei de onde eu vim e registrei a marca antes dele”, declarou Signé. Por meu lado materno, produzimos vinho nesta região desde os 1600’s. A corte também entendeu que Cheval-Blanc, com hífen, era parte de um nome ao invés de um nome. Como curiosidade, Cheval-Blanc Signé é um vinho branco, de alta qualidade, ao passo que o mais renomado Cheval-Blanc é um tinto da AOC St. Emilion. Quanto a primeira ação, no final de junho 2008, eBay foi condenada a pagar €40 milhões por danos causados à LVMH por vender, no site por ela administrado, bolsas, perfumes e alta costura falsificados. Noticiado pela revista Decanter.

Vive la France

Com vendas superiores a US\$ 1,4 bilhões, a França firma-se como principal exportador de vinhos para os USA, com uma fatia de mercado de 31%, em valor, do total de vinhos importados. Uma nova geração de vinhos de alta qualidade, preços moderados e etiquetados

Edgar Rechtschaffen

com explícita identificação das uvas componentes, está ajudando a França, a recuperar sua dominância como também alimentar o espetacular crescimento dos vinhos importados nos USA. Os importados representam, praticamente, 1/3 do total do mercado de vinhos dos USA. Noticiado por Yahoo Finance.

Mouton Rothschild: Sobe e desce

A classificação dos 62 grands crus de 1855 do Haut-Médoc, contemplava apenas quatro vinhos na categoria premiers crus. A categoria seguinte, deuxièmes crus, elencava quinze vinhos, sendo o Château Mouton Rothschild o primeiro nesta categoria. Em setembro de 1973, por decreto do então ministro da agricultura Jacques Chirac, Château Mouton Rothschild foi guindado à categoria de premier cru. Isto constitui na segunda e última alteração havida na classificação. A primeira ocorreu em dezembro de 1855, com a introdução do Château Cantemerle, que passou a ser o 62º vinho da relação. Agora, um estudo feito pela Cornell University, Ithaca, NY., preconiza a demissão do Mouton Rothschild, novamente para deuxième cru. Em contra partida, Leoville-las-Cases, seria guindado de deuxième para premier cru. No estudo ‘An Analysis of Bordeaux Wine Ratings 1970-2005’ preparado pela renomada School of Hotel Administration, Cornell University, ao todo, mais da metade dos vinhos teria sua posição alterada na classificação vigente. O estudo baseou-se na análise das notas comuns dos vinhos no período 1970-2005 dadas pelos críticos independentes Robert Parker e Steven Tanzer e pela revista Wine Spectator. Dezesete vinhos não puderam ser analisados devido à discrepância de notas comuns. Entre eles, destacam-se os premiers crus Haut-Brion e Margaux. Noticiou Howard Goldberg, no N.Y. Times.

Quanto Basta e Oro Verde

Quanto Basta é a nova marca da linha de vinhos a ser lançada pela Crush Wines, uma agência inglesa, distribuidora de vinhos, apenas em garrafas de vidro de 200 ou 250 ml, seladas com tampa rosqueada de alumínio. Inicialmente serão comercializados seis vinhos, incluindo um espumante Prosecco, um Verdicchio e um Montepulciano. Todos, com preços entre £1,99 e £2,99 (US\$2 a US\$4). Um outro nicho de mercado a ser focado pela Crush Wines é o de vinhos em embalagem Tetra-Pack de 750 ml, com o lançamento da marca Oro Verde, composta por dois vinhos italianos, um tinto e outro branco. Informou a agência Talking Retail.



ACONTECEU

Importadora Interfood Vinhos Trapiche

A importadora Interfood (Paula Brazuna – 7821-7332) através do enólogo Chefe da Trapiche desde 2002 Daniel Pi, seguramente um dos profissionais mais capazes e com maior conhecimento da Argentina, apresentou os seguintes vinhos: Trapiche Broquel Bonarda 2005, os lançamentos Trapiche Malbec Single Vineyard Eleodoro Aciar 2005, Trapiche Malbec Single Vineyard Fausto Orellana 2005, Trapiche Malbec Single Vineyard Francisco Olivé 2005, espetacular Trapiche Malbec Single Vineyard Tributo Felipe Villafañe 2003 (RP95, maior reconhecimento da história da Trapiche) e finalizou a apresentação com o fora de série Trapiche Iscay 2005.

Vinhos Don Giovanni - Barra

Geraldo de Moraes apresentou alguns vinhos da linha de produtos da Vinícola Don Giovanni: Espumante Brut 12 meses (12 meses de contato das borras antes do degorgement), Espumante Brut 18 meses, Brut Rosé, Espumante Brut Ouro 24 meses e Moscatel. A Don Giovanni é representada no Rio por João Luiz Manso – Tel.: 2256-1758.

Vinhos Terrazas

Com apresentação de Lucas Lowi, a LVMH trouxe para degustação os vinhos Terrazas Reserva Chardonnay safra 2007, Terrazas Reserva Malbec safra 2006, Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon safra 2006, Terrazas Reserva Syrah safra 2004 e Afincado Malbec safra 2005. A LVMH é representada no Rio por Renato Cunha – Tel.: 8111-2929.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Sala 311 - CEP: 22210-903
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 14 horas)

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

CURSO BÁSICO

Dias 01 ou 03 ou 04 de setembro - 2ª ou 4ª ou 5ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 01 ou 03 de setembro - 2ª ou 4ª feira

UM PORTUGAL DIFERENTE

Dia 11 de setembro - 5ª feira

VINHOS DA NOVA ZELÂNDIA

Dia 16 de setembro – 3ª feira

PALESTRAS SOBRE QUEIJOS

Dia 30 de setembro - 3ª feira

ABS/RJ – SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

Dia 02 de setembro - 3ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 04 de setembro - 5ª feira

OS EXTRAORDINÁRIOS BRANCOS CHILENOS

Dia 24 de setembro – 4ª feira

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Setembro

FLAMENGO: Dias 01, 03 ou 04 – Curso Básico – Dias 01 ou 03 – Curso Degustação – Dia 11 – Um Portugal Diferente, com Roberto Rodrigues – Dia 16 – Vinhos da Nova Zelândia, com Geraldo Alão de Queiroz. Dia 30 – Palestra sobre Queijos, com André Guedes (Frialp).

BARRA: Dia 02 – Curso Básico – Dia 04 – Curso Degustação – Dia 24 – Os extraordinários brancos chilenos, com João Fontes.

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