



## Viagem à Serra Gaúcha

Uma das mais aguardadas viagens à Serra Gaúcha vai acontecer entre os dias 06 e 09 de novembro. O grupo sairá na 5ª feira e neste mesmo dia já estará em Bento Gonçalves. À noite teremos o jantar de confraternização. No dia seguinte inicia-se a programação de visita às vinícolas. Em todas as visitas teremos uma apresentação técnica, uma degustação e uma refeição típica. Estão previstas visitas a quatro vinícolas e a uma tanoaria. Além das visitas, teremos na 6ª feira, a espetacular Noite de Gala do Vinho Nacional (no próprio hotel onde estaremos hospedados), festa comemorativa dos vencedores da avaliação da safra de 2008. Faça logo sua reserva, pois o limite é de 25 passageiros. Informações detalhadas: AL Turismo e Viagens - (21) 2240-9413.

## Curso Vinhos de Portugal

Nos dias 09 e 23 de outubro, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos de Portugal, um dos mais aguardados do ano. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões portuguesas.

### 1ª Aula – 09/10

**Estremadura - Fonte das Moças Reserva 2005 - Fonte das Moças**

**Bairrada - Vinhas Velhas 2005 - Luis Pato**

**Alentejo - Casa dos Sábicos Reserva 2005 - Casa Santana Ramalho**

**Alentejo - Vale do Ancho 2004 - Couteiro Mór**

**Madeira - Verdelho 10 years - Justinos**

### 2ª Aula – 23/10

**Ribatejo - Quinta da Alorna Reserva 2004 - Quinta da Alorna**

**Bucelas - Morgado de Santa Catherina 2004 - Quinta da Romeira**

**Douro - Quinta do Crasto Reserva 2005- Quinta do Crasto**

**Dão - Quinta da Pellada Touriga Nacional 2004 - Quinta de Saes**

**Porto - Burmester Jockey Club (Tawny) - Burmester**

Para o final o Príncipe do Dão 2004 - Preço: R\$ 218,00. O horário: 19:30 horas.

## Coisas Nossas

Após o sucesso durante muito tempo da degustação Tapeando, onde Celio Alzer harmonizava as famosas tapas com os vinhos adequados, a novidade agora é a harmonização de vinhos com os nossos tira-gostos. Degustação interessantíssima. Logo divulgaremos os vinhos e os tira-gostos. Será no dia 30 de outubro, às 19:30 horas.

## Campeões do Custo x Benefício

O próximo "Campeões do Custo x Benefício" será no dia 22 de outubro. Como sempre, Celio Alzer apresentará vinhos de boa qualidade com preços bem acessíveis. E ainda tem o desconto oferecido pelos fornecedores para os sócios da ABS/RJ. No próximo boletim, detalhe dos vinhos, adiantando que, como de costume, a degustação será realizada à tarde.

## XIX Festa da Primavera

Iniciados os preparativos para a tradicional Festa da Primavera. Neste evento teremos uma boa amostragem de vinhos nacionais e importados, apresentados em stands, acompanhados por queijos, patês, frios, escargots, salmão etc. Um conjunto musical animará a festa, dando um colorido especial ao evento. Coloque seu nome na lista, pois limitaremos a 400 participantes. Logo estarão disponíveis informações detalhadas, no site e no boletim de outubro.

## Carmenère, Malbec e Tannat. Serão melhores aqui do que lá?

Castas trazidas de Bordeaux, Cahors e Madiran para o cone sul, normalmente em cortes nas regiões de origem, tornaram-se vinhos emblemáticos, como varietais, no Chile, Argentina e Uruguai. Mas qual das variedades melhor se adaptou? Vamos ver a história de cada uva nos respectivos países, observar as características de cada casta e degustar os vinhos tops de cada uma para escolher o nosso preferido. Reparem nos vinhos:

**Carmenère Single Vineyard 2005 - De Martino - considerado o melhor Carmenère pelo Guia de Vinhos do Chile 2007**

**Carmim de Peumo Carmenère 2003 -**

**Concha y Toro - RP=97 pontos**

**Catena Alta Malbec 2005 - Catena Zapata - WS=94 (03)**

**Cobos Malbec 2004 - Viña Cobos - RP=96**

**Tannat A8 Parcela Única 2005 - Bouza**

**Axis Mundi Tannat 2002 - Pisano - JR=18,5/20**

Para o final o premiadíssimo H. Stagnari Viejo Tannat 2005. A degustação será dirigida por Francisco Brossard, no dia 16 de outubro, 5ª feira, às 19:30 horas. O preço: R\$174,00.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 153 – A Austrália e o Aquecimento Global

As massas de água são redutoras da temperatura ambiente. Como a presença de massa de água oceânica é maior no Hemisfério Sul tudo leva a crer que o aquecimento global terá efeitos mais marcantes no Hemisfério Norte do que no Sul. Isso é uma benção natural para os vinhedos australianos, pois como eles já são no sul do país, a Austrália não tem como se deslocar para regiões mais temperadas (Chile e Argentina, por exemplo, para ficar no Novo Mundo, ainda dispõem de áreas vitícolas ao sul das atuais).

A alternativa para os viticultores australianos é plantar em altitudes mais elevadas e/ou adotar novas técnicas para reduzir temperaturas como, por exemplo, a vaporização dos vinhedos.

Um fato recente ocorrido na Austrália foi a superprodução em 2006 quando toneladas de uvas foram descartadas e milhares de litros de vinho foram vendidos a preço de custo.

Sem falar nos milhões de dólares oferecidos pelas vinícolas aos agricultores para interromper contratos de fornecimento de uva a longo prazo. Felizmente os prejuízos puderam ser cobertos com a excelente safra anterior, de 2005, e com vinhos outstanding da safra 2006.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

### Prezados associados

Gostaria de salientar o extraordinário conjunto de degustações que, neste ano de 2008, estão sendo oferecidas por nossa associação - somando trinta e cinco no Flamengo e na Barra - não só por sua qualidade mas também pela diversidade. Assim, para ficar apenas nos mais recentes, lembremos a Vertical de Don Melchor, a de Vinhos Austríacos, Amarone, os Campeões de Custo Benefício, o Fantástico Alentejo, o duelo Douro versus Duero, a vertical de Mouton Rothschild, etc... e vem mais por aí. Conto com o vivo interesse de vocês para que tais eventos continuem como pontos altos de nossas atividades.

Euclides Penedo Borges  
Presidente



## Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul   
Tudo pra você gostar da gente.

### ESPUMANTE GIOIA BRUT E GIOIA ROSE 750ML

A chegada do espumante Brasileiro Gioia em nossas gôndolas tem uma profunda consistência dentro da nossa filosofia no que concerne o mundo dos vinhos.

Primeiro, vale dizer que ele chegou para corroborar o sucesso do espumante Dignus, marca própria do Zona Sul e com minha pessoal intervenção. Não é mais novidade dizer que os espumantes Brasileiros estão consagrados nas mesas dos Cariocas, e já se vai o tempo em que as pessoas achavam que servir um espumante nacional era gafe.

Daí desenvolveram-se vendas e importações de espumantes de outros países, mas agora que foi expressamente reconhecida a superioridade dos nacionais, tenho o orgulho de mostrar à você um espumante cujo nome já reflete toda a alegria que esta nobre e borbulhante bebida nos propicia: Gioia!

O Gioia chegou para mostrar a outra face do mercado dos vinhos espumosos, os de maior complexidade. Produzido pela vinícola mais

premiada do País, a Miolo, e exclusivamente para ser comercializado em nossas lojas, o espumante Gioia é fruto da mesma metodologia empregada na elaboração dos Champagnes, ou seja, a metodologia clássica. Neste processo cada garrafa sofre uma dupla fermentação na própria embalagem e não numa autoclave, resultando assim em um vinho de maior complexidade. Este é de fato um espumante que pode acompanhar vários pratos ou ser tomado tão e simplesmente como um excelente aperitivo. Duas versões: uma branca e uma rosada. Experimente e veja toda sua diferença e complexidade...

Comparem-no com algum outro espumante que tenha usado a mesma metodologia de espumantização ou seja, a Tradicional ou Clássica e veja o porquê do nome "Gioia".

Saúde!  
Danio Braga

### 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 15/09/2008 a 15/10/2008 exclusiva para os associados ABS.



POR  
R\$ 25,00\*

(Estoque: 1000 unidades cada)

Disponível em todas as filiais • [www.zonasulatende.com.br](http://www.zonasulatende.com.br) - 2122-7070



## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LXVI

Edgar Rechtschaffen

### *Campeão de consumo*

Segundo a empresa Brown-Forman, uma das gigantes do mercado de vinhos, licores e destilados, os USA estão prestes a tornar-se o maior consumidor de vinho do mundo, ainda no final de 2008. O país estará então consumindo 25% da produção mundial de vinhos, em volume. Em valor, a participação será bem superior à 1/4 do total mundial. Noticiou a Beverage World.

### *Pegando pesado, na França*

Uma nova lei está sendo elaborada na França e deverá colocar o álcool na mesma categoria que pornografia e, em particular, banindo o vinho da Internet. O documento, em fase final de elaboração, que foi vazado para a imprensa, sugere que sites de vinho e álcool tenham autorização restrita a certos horários, como no caso dos sites com conteúdo pornográfico. Fora isto, há propostas para que a propaganda de vinho se restrinja aos web-sites de produtores, essencialmente bloqueando a publicidade de terceiros. Estas medidas deverão endurecer a legislação vigente, já severa. O Microsoft AdCenter está removendo todos os wine-merchants (são muitos) da sua lista de clientes franceses, sob o entendimento que a legislação francesa já não permite anúncios on-line de vinhos. Noticiou a Decanter.com.

### *A vingança de Paris*

Há dias comemorou-se o 32º aniversário do que passou a chamar-se “A Degustação de Paris – The Paris Tasting”, na qual vinhos do Napa Valley derrotaram vinhos emblemáticos franceses. Coincidentemente, há dias, um dos participantes da famosa contenda, o branco californiano (Chardonnay) Château Montelena, ultimava detalhes de sua venda para um dos grandes nomes de Bordeaux: Château Cos d’Estournel, principal 2eme crú de St. Estèphe. Noticiou o jornal Napa Valley Register. O jornal lembra que, em 2007, outra grande vencedora do Paris Tasting, Stag’s Leap, foi vendida para um consócio formado pela família Antinori (Toscana) com a vinícola Ste. Michelle Estates (Washington State).

### *Primeiro Luanda, depois o Brasil*

Em longa matéria - “First we take Luanda, then we take Brazil, a South African Wine News, aborda o emergente e crescente mercado de Angola e, daí, traça analogia com o Brasil. Na ex-colônia portuguesa, movida pelos diamantes e pelo petróleo, estabeleceu-se na sua capital, Luanda, um pólo consumidor de produtos de luxo, dos relógios Cartier, bolsas Louis Vuitton e Prada aos automóveis Hummer. E, também, vinhos de qualidade da África do Sul. A matéria então prossegue argumentando haver um forte vínculo emocional entre Angola e Brasil, baseado no fato de que em Luanda, entre 1550 e 1836, principalmente, originava-se o tráfico de escravos com destino ao Brasil. E agora, segundo o artigo, com uma colossal descoberta de petróleo e uma economia aquecida à base da exportação de commodities, fica evidente que o Brasil se tornará um dos mais excitantes destinos para o vinho sul-africano, se exportado através de Angola. Mercado alvo: os descendentes dos escravos, completando um ciclo histórico e geográfico. Será que Neil Pendock, quem assina o artigo, conhece mesmo o Brasil atual?

### *Escala do Riesling*

A Internacional Riesling Foundation, fundação patrocinada pelos produtores de vinho Riesling Chateaux Ste Michelle (Washington State) e Dr. Losen (Alemanha) acaba de divulgar a nova escala de teste (sabor) para o vinho Riesling. A fundação propõe os seguintes descritores que espera, em breve, estejam presentes em todos os rótulos: dry, off-dry, medium dry, medium sweet and sweet (seco, quase-seco, meio seco, meio doce e doce). Apesar do Riesling ser o vinho branco de maior crescimento nos USA, a ausência de informação clara e comum nos rótulos, sobre o grau de doçura (ou ausência dela), transforma a maioria das compras desses vinhos numa transação aleatória (gamble). Noticiou a Decanter News.

### *O retorno da cerveja*

Recente pesquisa da Gallup aponta o retorno da cerveja à liderança no consumo de bebidas alcoólicas nos USA, desalojando o vinho de sua curta supremacia na preferência nacional. A maior alteração comportamental situa-se no retorno à cerveja entre os consumidores na faixa 30-49 anos, após um breve período de flerte com o vinho. Noticiou a Market Watch.



## ACONTECEU

### Caxambu

Foram mais de 60 participantes neste que é um dos melhores eventos da ABS/RJ. Como sempre, a recepção oferecida por Raul, Laert e Evangelina foi impecável. O tempo ajudou, os vinhos estavam ótimos e as comidas nem é preciso comentar. Embora recém encerrada, já estamos na expectativa do próximo ano.

### Premium Foods – Barra

Com apresentação de Ivan Barros (tel: 9958-8265) foram degustados os vinhos Super Reserva Bruto, Murganheira Tinto DOC, Almojanda Tinto, Porta Nobre Tinto, Tapada do Chaves Reserva Tinto e Tapada do Chaves Vinhas Velhas 1999.

### Curso Harmonização

Com 22 inscitos, terminou de forma magnífica, no Le Prè Catelan, mais um curso de harmonização da ABS/RJ. Cada vez mais aprimorado, as avaliações feitas pelos alunos mostram a adequação do curso para quem deseja se aprimorar na difícil arte de harmonizar vinhos com comidas. Já estamos estudando datas para mais um curso.

### Degustação da Cupello Wines

Com apresentação do enólogo Rui Reguinga, foram degustados os vinhos Terras do Crato 2005, Herdade do Gamito 2005, Terrenus 2005, Herdade de Espirra 2005, Adega da Floresta 2005. Sobre Rui Reguinga: após trabalhar cerca de oito anos no grupo do enólogo João Portugal Ramos, Rui Reguinga passou a atuar com sua empresa Rui Reguinga Enologia como consultor em projetos em várias regiões de Portugal. Participa ainda na elaboração de vinhos na Argentina e na Áustria. Nos últimos anos passou a produzir seus próprios vinhos, sendo exemplos as marcas Terrenus, Tributo e Pedra Basta. Presente na Degustação o Sr. Alexandre Cardoso (Secretário de Ciência e Tecnologia do Estado do Rio de Janeiro). Luiz Cupello – tels: (21) 9356-0168 – (24) 2242-7536.

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

#### UM PORTUGAL DIFERENTE

Dia 25 de setembro – 5ª feira

#### PALESTRAS SOBRE QUEIJOS

Dia 30 de setembro – 3ª feira

#### CURSO VINHOS DE PORTUGAL

Dias 09 e 23 de outubro – 5ª feira

#### CARMENÈRE, MALBEC E TANNAT

#### MELHORES AQUI DO QUE LÁ?

Dia 16 de outubro – 5ª feira

#### CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO

Dia 22 de outubro – 4ª feira à tarde

#### COISAS NOSSAS

Dia 30 de outubro – 5ª feira

#### CURSO BÁSICO

Dias 27 ou 29 ou 30/10 – 2ª, 4ª ou 5ª feira

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 27 ou 29/10 – 2ª ou 4ª feira

### ABS/RJ – SEDE BARRA

#### OS EXTRAORDINÁRIOS BRANCOS CHILENOS

Dia 24 de setembro – 4ª feira

#### CURSO BÁSICO

Dia 28/10 – 3ª feira

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 30/10 – 5ª feira

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Outubro

**FLAMENGO:** Dias 09 e 23 - Curso Vinhos de Portugal, com Fernando Miranda; Dia 16 - Carmenère, Malbec e Tannat. Melhores aqui do que lá?, com Francisco Brossard; Dia 22 - Campeões do Custo x Benefício (tarde), com Celio Alzer; Dia 30 - Coisas Nossas, com Celio Alzer; Dias 27 ou 29 ou 30 - Curso Básico; Dias 27 ou 29 - Curso de Degustação.

**BARRA:** Dia 28 - Curso Básico; Dia 30 - 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](mailto:abs@abs-rio.com.br)