

ABS NOTÍCIAS



INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ
Outubro 2008 **ANO XVI - Nº 207**

Segredos da Cerveja Curso para Enófilos

Nem só de vinho vivem os enófilos. A degustação de cervejas já é hoje uma prática bastante comum entre os apreciadores do vinho. Mas como no caso deste, é necessário conhecer os detalhes da cerveja para melhor apreciá-la. O curso abordará desde uma visão de mercado, passando pelas matérias-primas e processos, até os principais aromas, sabores e *off-flavours* da cerveja. O objetivo é fornecer conhecimento técnico e prático sensorial, discutindo os diferentes estilos de cerveja e seus hábitos de consumo. Para ministrar o curso, convidamos a Dra. Kátia Jorge, química de formação, com mestrado em bioquímica e doutorado em Ciências de Alimentos. Em suas atividades profissionais, Kátia já exerceu cargos importantes em cervejarias, como Química Especialista da Brahma, Gerente Geral da BrewTech Serviços e Diretora de Operações da Cervejaria Devassa. Atualmente possui sua própria empresa, a Albetek Consultores, e atua como Química na Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro. Oportunidade única aos apreciadores de cerveja. O curso será realizado nos dias 11 e 18 de novembro (3ª feira) às 19:30 horas. Preço: R\$ 51,00. Limitado a 30 participantes.

Um Sensacional Roteiro de Vinhos Brancos - Barra

Os grandes vinhos brancos secos do Velho Mundo vêm da Alemanha e da França. O professor Euclides Penedo Borges organizou um roteiro e vai orientar na ABS Barra, no próximo dia 26 de novembro, 4ª feira, uma degustação de vinhos brancos do primeiro time, incluindo Francônia, Rheingau e Mosel (na Alemanha) e Alsácia, Chablis e Loire (na França). Grande oportunidade para comprovar a excelência desses vinhos, pouco divulgados nos nossos restaurantes. Os vinhos da degustação:

Franken: Iphöfer Kronsberg Riesling Spätlese 2005 Hans Wirshing
Mosel: Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese 2006 Selbach-Oster
Rheingau: Hattenheimer Wisselbrunnen Erstes Gewächs 2005 Hans Lang
Alsace: Gewürztraminer 2005 Domaine Paul Blanck
Chablis: Chablis 1er cru Les Vaudesirs 2006 Albert Bichot
Loire: (branco doce) Quarts de Chaume 2006 Domaine Baumard

Para o final, Sancerre Rouge Beauregard 2004 de Alain Reverdy. O horário: 19h30. O preço: R\$ 169,00. Apenas 14 participantes.

Coisas Nossas

Quando se fala em combinação entre vinhos e comidas, os pratos lembrados são sempre da cozinha internacional. Mas este mês, aqui na ABS/RJ, vai ser diferente. No próximo dia 30 de outubro, 5ª feira, Celio Alzer vai conduzir uma degustação inédita, harmonizando seis tira-gostos e pratos genuinamente brasileiros com vinhos nacionais de diversas castas. Veja as duplas que serão apresentadas: aipim cozido com manteiga de garrafa com Salton Volpi Chardonnay; sacanagem com Dal Pizzol Espumante Rosé Brut; frigideira de caranguejo com farofa de dendê com Miolo Fortaleza do Seival Viognier; pastel de carne com Marson Reserva Merlot; carne-seca no beiju com Don Giovanni Cabernet Franc; bolo de rolo com Miolo Terranova Late Harvest. Esta não dá para perder. Horário: 19h30. Preço: R\$53,00. Limitado a 30 participantes.

Os TOPs Nacionais

Mais um ano em que os vinhos brasileiros vêm se destacando. Nesta degustação, que acontecerá no dia 27 de novembro, 5ª feira, Geraldo Alão estará apreciando selecionados produtos nacionais. Trata-se de uma oportunidade única para degustar o que há de melhor no vinho nacional. Vejamos a seleção:

Espumante Brut Don Giovanni – 18 meses
Miolo Brut Millesimé 2005
Villa Francioni Sauvignon Blanc 2007
Salton Talento 2005
Vila Francioni Tinto 2004
Miolo Lote 43 2004

Para o final, Don Laurindo Reserva Tannat 10 anos 2005. O preço será de R\$ 68,00 e o horário, 19:30 horas. Encontro para 24 participantes.

Campeões do Custo x Benefício

O último evento deste ano da série “Campeões do Custo x Benefício”, será no dia 22 de outubro, 4ª feira, como sempre às 16 horas. Anote os produtos e os preços especiais para associados da ABS/RJ, durante o período de um mês após a degustação: o suíço Fendant du Valais 06, Provins, ótimo para o verão, da Vitis Vinifera (José Augusto Saraiva, tel.: 2235-3968/8169-4634), de R\$ 39,00 por R\$ 34,00; da Argentina, o Tapiz Merlot 06, da importadora Grand Cru, somente no Jardim Botânico (Anna Bosso ou Alexandre, tel.: 2511-7045) – de R\$ 37,00 por R\$ 30,00; da importadora Mistral (Noêmia – tel.: 2239-6474 / 2274-4562), o bordeaux Château Belair 06, de R\$ 42,53 por R\$ 38,27; tinto português Príncipe do Dão 04, Quinta do Cerrado, do Espírito do Vinho (Aníbal Patrício, tel.: 2286-8838), de R\$ 39,30 por R\$ 30,00; e do Supermercado Zona Sul, em qualquer loja, o italiano Mandrarossa Nero d'Avola 06, por R\$ 26,00. As condições de entrega e o pagamento devem ser combinados diretamente com os importadores. A degustação será conduzida por Celio Alzer e o preço é R\$ 49,00.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

154 – Vinho, música e fantasia...na Sicília (primeira parte)

A cidade de Marsala – do árabe “Marsa Alá”, o porto de Alá – localiza-se na costa oeste da Sicília. Em termos históricos seu nome está ligado ao desembarque de Garibaldi e à Expedição dos Mil, em 1860, iniciando o processo de unificação da Itália. Em termos de vinhos, ele se associa aos vinhos fortificados Marsala, secos ou doces, usados à mesa ou utilizados na cozinha, na preparação de molhos.

Na recente viagem da ABS RJ à Itália, pudemos constatar que a produção vinícola atual da região está longe de se limitar a esse estilo tradicional. Pelo contrário, a modernização da produção vinícola de Marsala dos últimos vinte anos veio acompanhada da utilização de uvas nativas e francesas para vinhos não fortificados.

Uma confirmação marcante do descolamento de produtores marsalenses dos vinhos fortificados é a Vinícola Donnafugata, de Marsala. O nome dessa empresa – Donnafugata, ou seja, mulher fugitiva – baseia-se no livro “O Leopardo” de Giuseppe de Lampedusa. Na construção de seu romance ele dera o nome de Donnafugata à casa de campo que fora o refúgio da Rainha Maria Carolina, fugida de Nápoles para a Sicília quando da invasão das forças napoleônicas. Como curiosidade, a vinícola dá a alguns de seus vinhos o nome de personagens desse romance. Senão, vejamos...

(continua)

MENSAGENS DA DIRETORIA

A ABS Barra completou em agosto passado três anos de existência e estamos felizes com a procura pelos nossos cursos e grupos de degustação. Ao longo desse tempo, nossas atividades foram mantidas e a cada semestre temos alcançado um maior número de grupos de degustação, que hoje já são 16. Este ano iniciamos os cursos para profissionais e no momento temos em andamento os dois primeiros ciclos. Sempre visando oferecer melhor atendimento aos associados, adicionamos mais um espaço para ministrar aulas aos profissionais à tarde, devido à crescente procura pelos nossos cursos. À noite a nova sala atende aos encontros dos grupos de degustação.

O nosso abraço a todos e esperamos contar sempre com a participação efetiva dos associados da Barra, Recreio e Jacarepaguá.

João Fontes Neto
Diretor ABS Barra

SUPERMERCADO ZONA SUL

Em maio de 2005, nosso ABS Notícias deu um *up grade* na sua apresentação, passando a ser editorado e impresso em gráfica. Esta nova apresentação, que permaneceu até o ABS Notícias de setembro, ocorreu graças ao patrocínio do Supermercado Zona Sul, que arcou durante todo este tempo com as despesas relativas à editoração e impressão do boletim. Gostaríamos de deixar registrado nossos agradecimentos à direção do Zona Sul, especialmente ao Diretor Jaime Xavier, que viabilizou a parceria e possibilitou uma enorme melhoria na apresentação do Boletim. Importante mencionar o excelente relacionamento que tivemos com o funcionário Claudio Pinto, além de reconhecer o trabalho que Danio Braga vem exercendo como consultor, tornando importante a presença do Zona Sul no mercado do vinho, com excelentes alternativas e a preços bastante convidativos.

Wine Spectator prêmio de excelência

A revista *Wine Spectator*, *WS* outorga anualmente a um seletor e pequeno número de restaurantes, a distinção *Wine Spectator Award of Excellence*, para os que tenham uma excepcional carta de vinhos e desde que se inscrevam na competição. Este ano, 4.500 restaurantes de todo o mundo (principalmente dos *USA*) estiveram inscritos e apenas 319 receberam a distinção. Entre estes, o *Osteria L'intrepido (Milano, Itália)*. Ocorre que o que o *Osteria L'intrepido* não existe. Trata-se de uma bem montada farsa pelo autor e crítico norte americano *Robin Goldstein* e um colega na Itália. *Goldstein* disse que queria entender e descobrir como um restaurante pode alcançar a premiação do magazine *WS*, cujas notas de vinhos são indicativas de qualidade para muitos consumidores mundo afora. Assim, *Goldstein* e seu parceiro, criaram um restaurante virtual, nos mínimos detalhes, com menu, *website* próprio e inclusive com serviço de atendimento telefônico (automático). Passo seguinte foi encaminhar a suposta carta de vinhos ao concurso *Award of Excellence*. A lista incluía alguns dos vinhos, de safras recentes, com pior cotação de pontos da *WS*. Um destes, o *Amarone Clássico Gioie S. Sofia 1993*, que a crítica do *WS* sintetizara como ... “ parecido com solvente de tinta ou de verniz de unha”. Para a inscrição, como os demais concorrentes, *Goldstein* teve que pagar a taxa de U\$250. Tudo perfeito e com um detalhe: *Goldstein* sabia que, aproximadamente 2/3 dos restaurantes premiados nunca eram visitados pela *Wine Spectator*. Assim, na edição de Agosto 2008 da *WS*, o *Osteria L'Intrepido* figurava entre os 22 restaurantes italianos com as melhores cartas de vinho, juntamente como uma explanação. Cabe ressaltar que, apesar da maioria das safras listadas na carta terem recebido nota inferior a 80 pontos dos degustadores da *WS*, muitos são de respeitados produtores, com preços entre € 80 e € 300. Havia algumas boas ofertas, como o badalado *Sassicaia, Tenuta San Guido 1995*, por módicos € 300. Toda esta trama foi revelada por *Goldstein* em conferência apresentada no *2nd annual conference of the American Association of Wine Economists*, ocorrida entre 14 e 16 agosto, *Portland, Oregon*. O trabalho de *Goldstein* serviu de base a um dos temas mais debatidos do evento: se o valor (preço) de um vinho está ou não correlacionado com suas qualidades intrínsecas. Sobre o caso específico da farsa, muitos percebem que o concurso da *WS* é, de fato, uma forma sutil de angariar receita (US\$ 1.000.000 em taxas de inscrição além da venda de anúncios de restaurantes). Afinal, a venda de exemplares e anúncios é o business da revista. Noticiaram o *Los Angeles Times* e o *Wines & Vines*.

Rosé em alta

Segundo o último *Wine Intelligence Survey* confirmou-se a popularidade do vinho rosé nos *USA*, com os dados agora divulgados: crescimento (de uma base pequena) de 60%, nos últimos três anos. Seis de cada dez tomadores de vinho agora também consomem rosé, comparado com menos de quatro em dez em 2005. Os dados da pesquisa também indicam que o vinho branco é o tipo mais consumido e que o crescimento do rosé ocorreu às custas do tinto, com queda de consumo da ordem de 10% sobre a base de 2005. Estes números consubstanciam recente pesquisa da *Decanter.com* na qual 70% dos leitores respondentes consideraram o rosé um vinho sério. Na rede inglesa *Sainsbury's*, o crescimento foi de 50% sobre 2005, com destaque maior para os últimos doze meses: 25% de crescimento sobre 2007.

Bruxa solta, em Montalcino

Primeiro foi o escândalo causado pela investigação por parte das autoridades italianas, de que estaria havendo uso de uvas não permitidas na produção de *Brunello de Montalcino*. O mais renomado vinho da Toscana e da Itália chegou a ter importação suspensa, por pouco tempo, pelas autoridades dos *USA*. Agora, em meados de agosto, ventos de 100 km devastaram parte das uvas *Sangiovese*, destinadas à safra de *Brunello de Montalcino*, sobretudo na colina de *Sant'Angelo in Colli*. Como um todo, estima-se em 20% a quebra da próxima safra de 2008.

Sai Chardonnay, entra Cannabis

Autoridades policiais do estado de *Washington, USA*, informaram a descoberta de uma nova atividade do crime organizado: vinhedos estão sendo adquiridos por grupos criminosos para serem transformados em plantações de *marijuana* (maconha). A polícia de *Yakima Valley*, uma das maiores regiões viníferas do estado, descobriu, em 2008, sete vinhedos com produção clandestina de *cannabis* – atividade bem mais lucrativa (porém ilegal) do que o cultivo de *Chardonnay*, pelo qual a região é mais conhecida. A polícia informa que, até meados de 2008, 110.000 pés de *cannabis*, capazes de gerar U\$100.000 no mercado negro foram confiscados. Em 2007, 296.611 pés de *cannabis* foram confiscados. Segundo a agência *Associated Press*, os vinhedos são comprados por grupos criminosos sediados no México. Detalhe: a plantação de *cannabis* requer um uso muito mais intensivo de água, um indício de que um vinhedo pode estar sendo transformado para a outra atividade.

ACONTECEU

Itália de Norte a Sul

Percorrendo onze vinícolas, com trajeto iniciado no Piemonte na vinícola Massolino (Grand Cru), seguida da Marchesi di Grèzy (Expand) e Prunotto (Expand), passando pelo Veneto, onde foram visitadas as vinícolas Michele Castellani (Decanter), Serego Alighieri (Mistral) e Nino Franco (Expand), indo para a Toscana no Castello di Brolio – Barone Ricasoli (World Wine), Castelo di Fonterutoli (Expand) e Villa Poggio Salvi – Biondi Santi (Mistral) e terminando na Sicília na Passopisciaro (Mistral) e Donnafugata (World Wine), um grupo de 32 associados da ABS/RJ realizou viagem didática de 19 dias à Itália. Roteiro impecável, onde foram mescladas as visitas técnicas às visitas culturais, chamando a atenção de todos a ida à Sicília, que deslumbrou por suas belezas naturais, culturas diversas e vinhos que se apresentam cada vez com mais qualidade. Nossos agradecimentos às importadoras Expand, Grand Cru, Mistral e World Wine que se empenharam no agendamento das visitas. AABS/RJ já está estudando o programa de viagens para 2009. Aguardem o Calendário.

Importadora Vitis Vinífera

Com apresentação do Diretor de Exportação da Provins du Valais S.A., Sebastien Ludy, a Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva – 2244-4460 / 8169-4634) promoveu uma degustação de vinhos suíços, que pouco a pouco começam a conquistar mercado no Brasil. Os vinhos apresentados foram os brancos Fendant du Valais AOC 2006, Maitre de Chais - Heida du Valais AOC 2005, Maitre de Chais - Petite Arvine du Valais AOC 2005 e Maitre de Chais - Johannisberg de Chamoson AOC 2005 e os tintos Dôle du Valais AOC 2005 e Maitre de Chais - Syrah du Valais AOC 2005.

Premium Foods – Barra

A Vinea Store (Duda Zagari – tel: 8102-1019) apresentou alguns produtos da bodega butique Casa Marin. A degustação foi conduzida por Maria Luz Marin, que é enóloga e proprietária da vinícola. Maria Luz Marin foi a primeira mulher a trabalhar na produção de vinhos no Chile. Seu projeto visionário em San Antonio, considerado o mais radical do Chile, triunfa com sucesso e reconhecimento interno e no exterior. Na sua apresentação foram degustados os vinhos Cartagena Sauvignon Blanc 2005, Casa Marin Gewürztraminer Casona 2006, Laurel Sauvignon Blanc 2005, Cartagena Pinot Noir 2004 e Litoral Pinot Noir 2003.

La Rioja / Cava de Vinhos

Com apresentação de Roberto Rodrigues, a La Rioja (Jesus Ruiz Santamaria – tel.: 2567-0635 / 9643-2512) trouxe para degustação novas safras de vinhos das bodegas Faustino e Campillo: Campillo Rosado 2007 / Campillo Blanco Fermentado en Barrica 2007 / Faustino Crianza 2005 / Campillo Crianza 2001 / Faustino I Gran Reserva 1998 / Campillo Gran Reserva 1995.

Reloco

A Reloco (Luis Ricardo da Silva – tel: 2215-8055 / 7844-9888) promoveu uma degustação de vinhos da Miguel Torres, apresentada por Sergio Fiorentini, enólogo e diretor comercial da Miguel Torres na Espanha. Vinhos: Viña Sol DO Catalunya / Fransola DO Penedés (Sauvignon Blanc) / Atrium DO Penedés (Merlot) / Mas Borrás DO Penedés (Pinot Noir) / Celeste DO Ribera del Duero (tinto fino) / Mas La Plana DO Penedés (Cabernet Sauvignon).

CURSOS E DEGUSTAÇÕES DE NOVEMBRO

FLAMENGO: Dias 11 e 18 – Segredos da Cerveja – Curso para Enófilos, com Kátia Jorge - **Dia 27** – TOPs Nacionais, com Geraldo Alão - **BARRA: Dia 26** – Um Sensacional Roteiro de Vinhos Brancos, com Euclides Penedo Borges

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS SEÇÃO RIO DE JANEIRO

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

Praia do Flamengo 66 – Bloco B – Sala 311
Rio de Janeiro - RJ
CEP.: 22210-903 – Tel/fax: (0xx21) 2285-0497

AGENDA

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

CURSO VINHOS PORTUGUESES
Dias 23 de outubro e 06 de novembro –
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 de outubro - 2ª, 4ª
ou 5ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dias 27 ou 29 de outubro – 2ª ou 4ª
feira

ABS/RJ – SEDE BARRA

UM SENSACIONAL ROTEIRO DE
VINHOS BRANCOS
Dia 26 de novembro – 4ª feira

CURSO BÁSICO
Dia 28 de outubro – 3ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dia 30 de outubro – 5ª feira

**COLOCAR ETIQUETA
DE ENDEREÇAMENTO**

E-mail: abs@abs-rio.com.br
Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>

ABS/RJ Barra da Tijuca
Av Ayrton Senna 3000 - Bloco 2 - Sala 210 – Via Parque Offices
Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ
CEP.: 22775-904 – Tel/fax: (0xx21) 2421-9640 (a partir de 14 horas)