

# ABS Noticias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ • Dezembro 2008 ANO XVII - N° 209

Tiragem deste número: 3.000 exemplares



#### Fim de Ano

Prezados associados, no ano que ora termina comemoramos os 25 anos de existência da nossa ABS, fundada no Rio, em 1983, por Danio Braga. Podemos nos orgulhar, mais uma vez, de um ano muito bem sucedido.

Mais de 1.300 pessoas fazem parte do quadro social. Novos professores e instrutores integraram-se ao nosso corpo didático, que conta agora com 42 pessoas.

Aumentou o número de atividades à disposição dos sócios, totalizando 165 eventos, não só referentes ao mundo do vinho mas envolvendo também queijos, azeite, cerveja etc. Acrescentamos atividades externas com cursos especiais para o Banco Fibra e late Clube (no Rio), e para a Ampla (em Niterói). Uma menção particular para o apoio dado pela ABS/RJ ao curso de pós-graduação em Vinho e Cultura, na Universidade Candido Mendes.

A freqüência às nossas atividades traz números importantes: 3.296 participantes nos diversos cursos, degustações dirigidas e palestras, chegando em novembro ao certificado de presença de número 22.000, devendo ser ressaltado que destes, 841 referemse a participantes nos Cursos Básicos, porta de entrada para o mundo do vinho. Colocamos desta forma, no mercado, quase mil novos consumidores conscientes.

Com os resultados obtidos em 2008 podemos dizer que a ABS Barra está consolidada. Funcionam na nossa sede no Via Parque 16 grupos de degustação. Foram ali realizados seis Cursos Básicos, seis Cursos de Degustação e sete Degustações Dirigidas. Para que isso se tornasse possível alugamos uma sala a mais no Via Parque.

As degustações denominadas de Novos Produtos, promovidas por vinícolas ou importadoras, democratizadas com a cobrança de um valor simbólico e com acesso aos que cursaram o Básico e o Avançado, tiveram continuidade, com ótima afluência. Foram 27 encontros com 668 participantes.

Manteve-se o programa de viagens, com três à Serra Gaúcha e uma à Itália, incluindo pela primeira vez a Sicília onde a comitiva da ABS/RJ foi muito bem recebida.

Não faltaram eventos festivos. Claro que , destacando-se a belíssima e concorrida Festa dos 25 Anos no Copacabana Palace. Além disso, dois Encontros de Confraternização, mais uma Festa da Primavera nos salões do Clube dos Caiçaras, o Encontro de Caxambu. O fim de ano na Locanda inova com um brunch ao estilo italiano.

Os Grupos de Degustação são uma das mais importantes atividades da ABS/RJ: são 68 grupos envolvendo 501 associados, ocupando todas as salas da ABS/RJ, de 2ª a 5ª feira e mais duas salas na Barra.

A lista de pousadas e restaurantes conveniados foi acrescida atingindo o total de 80 estabelecimentos.

Foram realizados dez cursos à tarde para Profissionais.

Para manter tantas atividades e eventos é indispensável a dedicação dos integrantes da administração e de seus colaboradores em geral. Reitero meus melhores agradecimentos aos importadores, distribuidores e vinícolas, ao quadro social e ao corpo didático pelo apoio de sempre.

Um especial agradecimento aos nossos funcionários, dedicados, esforçados e solícitos. Finalmente minha saudação aos membros da Diretoria pelo apoio recebido e que tiveram parcela significativa no êxito de nossas atividades.

Ao desejar Boas Festas a todos, faço votos de que o Ano Novo chegue com mais realizações para a nossa ABS/RJ e de sucesso, paz e alegria para seus associados.

Euclides Penedo Borges - Presidente

#### OS VINHOS QUE VIERAM DO FRIO

O ano de 2009 vai começar muito bem, com essa degustação cheia de charme e frescor. Celio Alzer apresenta cinco vinhos brancos que vieram do frio para alegrar o nosso verão:

- · Attems Pinot Grigio 07, Frescobaldi (Friuli, Itália)
- Alvarinho Muros de Melgaço 06, Anselmo Mendes (Vinhos Verdes, Portugal)
- Vouvray Sec Le Haut Lieu 06, Domaines Huet (Loire, França)
- Rheingau Riesling Charta 05, Robert Weil (Rheingau, Alemanha)
- · Sauvignon Blanc 08, Villa Francioni (São Joaquim, Brasil)

Para o final, um Pizzato Rosé. Alguns produtos serão harmonizados com comidinhas, e o curso tem o apoio de uma apostila de 40 páginas. Preço: R\$ 154,00.

#### **CONCURSOS**

Uma boa notícia para os profissionais do vinho. Na segunda quinzena de janeiro a ABS/RJ vai realizar as seguintes atividades relativas à profissão de Sommelier:

- Homologação de Sommelier Profissional atividade similar a um concurso em que o candidato aprovado recebe o diploma e um "pin" diferenciado de sommelier profissional. Local: ABS/RJ. Data: 17/01/2009 (Sábado);
- Concurso Novos Talentos para os candidatos que até o presente nunca se classificaram para as finais de concursos regionais ou nacional. Este concurso tem como principal objetivo incentivar os novos profissionais da área. Local: ABS/RJ. Data: 24/01/2009 (Sábado);
- Concurso Regional de Sommelier será realizado no dia 31 de janeiro de 2009 (sábado) e destina-se a escolher o melhor Sommelier do Rio de Janeiro. Local: Hotel Porto Bay.

Para inscrever-se aos concursos, o candidato deve comprovar estar exercendo ou ter exercido, pelo menos durante dois anos, a atividade de sommelier. Os exames constarão de uma prova escrita classificatória e uma prova oral de degustação e serviço. Os que forem homologados como sommelier profissional e os 1º e 2º colocados no Concurso Regional estarão aptos a disputar o Concurso Nacional que se realizará em março, em São Paulo. Inscrições gratuitas na ABS/RJ.

1



# CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

#### 156 - Álvaro Palácios, a casta Mencia e a ascenção de Bierzo

Nem os espanhóis mais otimistas conseguiram prever a atual ascensão dos vinhos de Bierzo, envoltos até os anos noventa em um passado obscuro. No entanto, sua posição de destaque na Espanha hodierna não deveria ser motivo de surpresa, já que, ainda nos anos setenta, o mestre Émile Peynaud, recentemente falecido, previra para essa pequena região de Castilla y León, no noroeste da península, um futuro promissor como elaboradora de tintos de qualidade.

Ele notou que essa terra de contrastes, cuja tradição vinícola se perde nos tempos, conta com elevada amplitude térmica, proteção contra os ventos do norte, baixa pluviometria, mais de mil horas de sol por ano, solos xistosos e uma casta nativa única e identificável, a Mencia.

O início de uma nova etapa coincide com a chegada, em 1999, do enólogo e empreendedor Álvaro Palácios. Ele era até então um nome associado ao Priorato onde fundara a Finca Dofi e onde havia assinado o lendário tinto L'Ermita. Tendo adquirido uma propriedade em Bierzo, tratou de tirar a Mencia do ostracismo, aprimorar o cultivo de vinhas muito velhas, com baixos rendimentos e alta concentração. Seus vinhos atuais, Corullón e San Martin, encontráveis no Brasil, refletem os atributos da Mencia, a ação de Palácios e os novos tempos de Bierzo.

#### MENSAGENS DA DIRETORIA

Causa-nos grande satisfação entrarmos num restaurante ou numa loja de vinhos e sermos recebidos por rostos sorridentes com sinais de que nos conhecem, pois nos chamam pelo nome. É que foram nossos alunos da ABS/RJ. Nos damos conta então de quão importantes são os cursos oferecidos pela Associação para os profissionais.

Nos cursos de 2008, distribuídos em três ciclos no Flamengo e na Barra, foram atendidos 243 profissionais que, com toda a certeza, apresentaram melhoria no seu desempenho. Por conseqüência, os proprietários de restaurantes e lojas puderam se orgulhar do serviço que prestam. E, em maior proporção ainda, os freqüentadores, aficionados do vinho, incrementaram o prazer da degustação, pela melhoria do serviço.

A nossa ABS/RJ chega a mais um fim de ano com a sensação do dever cumprido por ter contribuído, com o apoio de seus associados, para o aprofundamento do conhecimento, da divulgação e do serviço do vinho no Rio de Janeiro.

Maria Helena Tauhata Diretora de Ensino e Eventos

# GRUPOS DE DEGUSTAÇÃO

Na primeira semana de março vamos iniciar os Grupos de Degustação do primeiro semestre de 2009. Temos agora mais uma sala e devemos aumentar os grupos para 85 incluindo os 16 da sede da Barra. Em fevereiro os participantes receberão o boleto correspondente à taxa de inscrição, no valor de R\$ 270,00, com vencimento em 12/02/09. As demais parcelas, referentes ao rateio dos vinhos, terão vencimento nos dias 12/03/09, 09/04/09 e 14/05/09.



#### DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LXIX

Edgar Rechtschaffen

# O Denominacións de Origem Oportunidade na crise de Chile

O Chile estí prestes a empreender uma drástica modificação no seu sistema de apelações viticulturais. As alterações pretendem incorporar a crescente diversidade de estilos de vinho do país. Vale como Maipo poderia ser desmembrado em três DO's (Denominacins de Origen): vinhedos do 'Alto', próximo aos Andes, 'Central' e 'Costal'. Segundo Wines of Chile, os planos poderão ser promulgados em lei dentro de dois meses. As mudanças refletirão as enormes variações de solo e clima entre as diversas áreas produtoras. Há uma crescente tendência de se plantar em altitudes mais elevadas nos contrafortes andinos como também nas frias áreas costeiras. René Merino, presidente de Wines of Chile, jí se reuniu com o ministro da agricultura para discutir a revisão do decreto 464, a lei que define as áreas viticulturais chilenas, cuja última revisão data de 1986. "A boa coisa é que o governo está receptivo às mudanças e à direção que pretendemos", declarou Merino à revista Decanter.

#### Guias de vinhos da Alemanha

Acabam de ser editados os dois mais importantes guias de vinhos alemães. Trata-se do 2009 Eichelmann Deutschlands Weine, por Gerhard Eichelmann, que contempla 10.000 vinhos de 935 produtores e o 2009 Gault Millau Wine Guide, elaborado por Armin Diel e Joel Payne, com 7.024 vinhos de 900 produtores. Ambos os guias são em alemão, mas incluem símbolos e números que permitem aos não iniciados na língua aproveitarem as cotações dos experts.

Eis alguns high-lights:

Eichelmann:

Melhor portfoglio de brancos: Weigut Luckert-Zehnhof, Franken Melhor portfoglio de tintos: Weingut Jean Stodden, Ahr Melhor portfoglio deTrockenbeerenauslese: Weingut Robert Weil, Rheingau

Gault Millau:

Melhor portfoglio geral: Christian Witte, Schloss

Joahnisberg/Rheingau

Revelação do ano: Alexander Laible, Weingut Alexander Laible,

Baden

Melhor tinto seco: 2006 Pinot Noir Weingut Friedrich Bbecker,

Pfaltz

Melhor Riesling seco: 2007 Westhofener Brunnenhäuschen

Abtserde

Grosses Gewächs Weingut Keller, Rheinhessen

Segundo o Los Angeles Times, o até entí o cobiçado Chateau Mouton-Rothschild 2005 encontra-se encalhado nas prateleiras de sofisticadas wine-stores, ao preço de US\$ 549. Um preço astronômico para ¾ de litro de suco de uva fermentado, de acordo com o *LA Times*. A ironia é que esta mesma garrafa era vendida hí poucos meses pelo dobro, US\$ 1.100. Mas a barganha mesmo é o Chateau Mouton-Rothschild 2007, ofertado a US\$ 383, apesar da excelente cotaçí o deste vinho por Robert Parker, para ambas as safras 2005 e 2007. Segundo Steve Wallace, proprietí rio da Wally's Wine & Spirits em Westwood, CA, os preços dos premiers grands crus de Bordeaux e dos grands crus de Bourgogne recuaram para o nível de 1980.

### Crise na crise, I

Os dois principais jornais franceses criticaram impiedosamente a nova safra dos vinhos nacionais, devido ao clima ruim ter comprometido a qualidade da colheita, em todo o País. Em artigos publicados em ambos, *Le Monde e Le Figaro*, pintaram um quadro sombrio para os vinhos desta safra. Segundo o Le Figaro, 2008 não promete nem qualidade nem quantidade. Em termos de quantidade, apenas Champagne e Alsace deverío ter crescimento. Franck Crouzet, do mega negociant Castel Frères declarou ao Le Figaro que a colheita foi "extremamente difícil". Um eufemismo para uma safra nada boa.

#### Crise na crise, II

Em recente leilí o da Sotheby's em Chicago, o Romanée Conti 1990 foi vendido pelo equivalente de US\$ 6.500 a garrafa de 75 cl: Um valor 67,5% abaixo do preço leiloado um ano atrí s. Informou a agência de noticias Reuters.

# Globalização

Tenuta dell'Ornelaia passarí a oferecer seu vinho Masseto através da praça de Bordeaux. Este serí o primeiro vinho italiano a ser vendido por négociants desta praça, tradicionalmente reservada aos crus classes e a um reduzido nimero de vinhos ícones estrangeiros, mas com ligações locais, como Almaviva (Chile) e Opus One (California), ambos de propriedade de Baron de Philippe de Rothschild SA. O Masseto 2006 (100% Merlot), produto de um nico vinhedo de 7 ha, em Bolgheri, serí ofertado em outubro de 2009 por cinco négociants que terí o acesso a 6.000 garrafas, 20% da produção total. Para se ter uma idéia, o Masseto 2005 (safra mais recente disponível) está oferecido em Londres por US\$ 376, a garrafa de 75cl.





# **ACONTECEU**

# Degustação Importadora Grenache

Nova importadora (Adriano Ferraz – 3253-3235 / 8132-2126) apresentou vinhos de três importantes vinícolas chilenas:

Viña Mostazal, localizada em Angostura. Seu enólogo, Stephane Maïque, alcançou 11 prêmios internacionais no último ano, incluindo três medalhas no Concurso Mundial de Bruxellas. A apresentação foi conduzida por Audrey Bertin, Export Manager, e foram degustados os vinhos Mostazal Syrah 06, Mostazal Carmenère 06 e Mostazal Cabernet Sauvignon/Carmenère 06.

Viña Reguinga - localizada no centro do Vale Curicó, na quente comuna de Lontué, a fazenda da Viña Requingua compreende mais de 1.000 hectares, dos quais 450 produzem uvas de diversas variedades de vinhedos com mais de 30 anos. A degustação foi orientada pelo Gerente de Operações da vinícola, Andres Leiva e foram apresentados os vinhos Toro D'oro Chardonnay 2007 Reserva, Toro D'oro Carmenére 2006 Reserva, Toro Doro Merlot 2006 Reserva

Viña Terraviva - A bodega boutique Terraviva, criada em 2003, é o novo projeto da tradicional família vitivinicultora Figueroa, tradição essa que começou há três gerações atrás com Laurindo Figueroa, responsável pelos primeiros vinhedos da Viña Canepa, cultivados pelo seu fundador José Canepa.. O palestrante foi Milton Figueroa, enólogo e proprietário, e foram degustados os vinhos Digno de Rey Cabernet Sauvignon 2007, Digno de Rey Carmenère 2007, Digno de Rey Reserva Syrah/Malbec 2006, Digno de Rey Cabernet Sauvignon 2006.

## Degustação Importadora Interfood

A Interfood (Paula Brazuna (7821-7332 / 9302-3855) fez o lançamento da Cava María de Codorníu Sur - nome inspirado em uma jovem da família Codorníu, que viveu no século XVII. É uma homenagem às senhoras da família Codorníu e à contribuição das mulheres para o desenvolvimento do universo do vinho. Foram ainda apresentados vinhos da Vinícola Septima (Codorniu), sendo a degustação conduzida pelo enólogo Rubén Daniel Calvo com os vinhos Septima Chardonnay 2007, Septima Malbec 2006, Septimo Día Chardonnay 2007, Septimo Día Malbec 2006, Septimo Día Cabernet Sauvignon 2006 e Septima Gran Reserva 2005

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Sala 311 - CEP: 22210-903 - Rio / RJ Tel/Fax: (0xx21) 2285-0497

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

# Agenda

#### ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

CURSO BÁSICO
Dias 05 ou 07 ou 08 de janeiro - 2ª, 4ª ou 5ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dias 05 ou 07 de janeiro - 2ª ou 4ª feira

OS VINHOS QUE VIERAM DO FRIO Dia 22 de janeiro – 5º feira

ABS/RJ - SEDE BARRA

CURSO BÁSICO Dia 06 de janeiro - 3ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO Dia 08 de janeiro -5ª feira

# Degustação e Lançamento da Importadora FTP Wines

Nova importadora (Raquel Moreira – 2233-3111 / 9996.3061) fez o lançamento dos vinhos Terras de Penalva e Quinta do Serrado. A apresentação foi conduzida por Eduardo Moreira, sócio da importadora, e foram degustados os vinhos Terras de Penalva Regional Beiras Branco Colheita 05 - Beira Interior, Terras de Penalva Branco DOC Colheita 06 - Dão, Terras de Penalva Regional Beiras Rosado Colheita 06 - Beiras, Terras de Penalva Regional Beiras Tinto Colheita 05 - Beira Interior, Terras de Penalva Tinto DOC Colheita 05 - Dão, Quinta do Serrado Tinto DOC Reserva Touriga Nacional 03 - Dão.

# CURSOS E DEGUSTAÇÕES

#### **Janeiro**

**FLAMENGO:** Dias 05 ou 07 ou 08 – Curso Básico; Dias 05 ou 07 – Curso de Degustação; Dia 22 – Os vinhos que vieram do frio, com Celio Alzer.

**BARRA:** Dia 06 - Curso Básico; Dia 08 - Curso de Degustação.

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