Associação Brasileira de Sommeliers
ABS RIO

# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ • Abril 2009 ANO XVII - Nº 213

Tiragem deste número: 3.000 exemplares

## Itália de todos os vinhos

Com um território excepcionalmente bem dotado para a produção de vinhos e centenas de variedades autóctones, a Itália merece uma atenção muito especial dos enófilos. Nos próximos dias 05, 12 e 19 de maio (terças-feiras) Celio Alzer vai percorrer todas as regiões produtoras italianas, num curso que a ABS Rio promove desde 1995. Com o apoio de uma apostila de 60 páginas, serão degustados e comentados os seguintes vinhos:

**Norte**

**Manna "Vigneto delle Dolomiti 06 – Franz Hass (Alto Adige)**
**Les Crêtes Fumin "Vigne La Tour" 06 (Valle d'Aosta)**
**Palazzo de La Torre 05 - Allegrini (Veneto)**
**Porphyr Lagrein Reserva 03 – Cantina Terlano (Alto Adige) – Wine Spectator = 90**

**Centro**

**Morellino di Scanzano Poggio Valente 04 – Le Pupille (Toscana) – Decanter = 4* - RP = 92**
**Chianti Classico DOCG Riserva Celolle 04 (Toscana)**
**Sagrantino di Montefalco DOCG 04 – Antonelli San Marco (Umbria)**
**Arroco Albana di Romagna Passito 01 – Zerbina (Emilia-Romagna) – RP = 90**

**Sul**

**Montevetrano Colli di Salerno 05 (Campania) - Gambero Rosso = 3 bicchieri – RP = 93**
**Aglianico del Vulture La Firma 05 – Cantina del Notaio (Basilicata)**
**Rosso Salento "Priante" 03 – Castel di Salve (Puglia)**
**Montenero 04 – Abbazia Santa Anastacia (Sicilia)**

Para o final, um Pater Sangiovese 06, de Frescobaldi. Horário: 19h30. Valor: R$ 292,00 podendo ser pago em duas parcelas, sendo 50% na inscrição e um segundo cheque para o dia 12 de maio. Curso limitado a 36 participantes.

## Degustação Vinhos do Loire

Geraldo Alão conduzirá esta degustação no dia 14 de maio (quinta-feira). Será uma amostragem expressiva dos vinhos das quatro sub-regiões que constituem essa interessante e importante região vinícola da França. Serão apresentados os seguintes vinhos:

**Muscadet de Sèvre & Maine Sur Lie 2006 - Domaine Guy Saget**
**Pouilly Fumé Mademoiselle de T 2005 - Château de Tracy**
**Sancerre Beauroy 2007- Domaine Reverdy Ducroux**
**Savennières Clos du Papillon 2005 - Domaine Baumard**

Para o final, um Chinon Les Tonnanceaux 2005 – Domaine Guy Saget. O encontro terá início às 19:30h e o preço será de R$ 118,00.

## Os Três Grandes "B" do Piemonte

Assim como, no mundo da música, existem os chamados "Três Grandes B" – Bach, Beethoven e Brahms – a região do Piemonte, na norte da Itália, é famosa por seus Barolo, Barbaresco e Barbera. São exatamente cinco exemplares destes fantásticos vinhos, que Celio Alzer apresenta no dia 26 de maio (3ª feira), encerrando em grande estilo o que poderia ser considerado "o mês da Itália" na ABS Rio. Eis a seleção:

**Barolo Ornato 04 – Pio Cesare - segundo a Máster of Wine inglesa, Serena Sutcliffe, "possivelmente o maior Barolo que já bebi na vida"**
**Barolo Castiglione 04 – Vietti – RP = 92**
**Barbaresco Bric Balin 03 – Moccagatta**
**Barbaresco 05 – Dessilani**
**Barbera d'Asti Pomorosso 03 – Coppo - Gambero Rosso = 3 bicchieri**

Para o final, Castiglioni 06, de Frescobaldi. Horário: 19h30, ao preço de R$ 216,00. Lembramos que o número máximo de participantes será de 25 associados.

## Campeões na Barra

Os "Campeões do Custo x Benefício" voltam a campo em grande forma, agora, na ABS Barra, apresentando seus novos contratados. No próximo dia 06 de maio (4ª feira), Celio Alzer traz cinco vinhos de ótima relação qualidade/preço, que estarão disponíveis para os associados por um preço diferenciado, durante o período de um mês após a degustação. São estes os produtos e os preços especiais: branco argentino Terra Pinot Grigio 07, importado pela Vinea Store, de R$ 39,00 por R$ 30,00 (Duda Zagari, Confraria Carioca – tel.: 2244-2286) – da mesma linha e pelo mesmo preço, ele oferece os varietais de Chardonnay, Malbec e Cabernet Sauvignon; o chileno Chono Riesling Reserva 06, do Supermercado Zona Sul, por R$ 26,98; da Itália, o tinto Masseria Trajone Copertino Riserva 03, de R$ 43,28 por R$ 35,00 (importadora Vinci, Lílian Seldin – tel.: 2246-3674); da Mistral (Yoná Adler – tel.: 2274-4562), o tinto francês Guilhem 07, Mas de Daumas Gassac, de R$ 54,73 por R$ 49,26; e o tinto Bodegas Carrau Cepas Nobles Tannat 2006, de R$ 33,00 por R$ 26,00 mas somente em caixa fechada (António Campos – Zahil – tel.: 3860-1701). As condições de entrega e o pagamento devem ser combinados diretamente com os representantes. Horário: 19:30h e o preço R$ 47,00.

## 5º Encontro de Enófilos no Hotel Serraverde

No período de 15 a 17 de maio (6ª feira a domingo) será realizado o 5º Encontro de Enófilos no Hotel Serraverde, com apoio da ABS-Rio. Pergunte a quem já foi. Trata-se de um programa imperdível.

Além das comodidades do hotel (piscina térmica, saunas, cavalgadas e recreação) no sábado visita à Água Pouso Alto, em que todos irão conhecer a captação de água mineral e seu engarrafamento.

Haverá ainda uma palestra/degustação intitulada "A Volta ao Mundo em 2 Horas", apresentada por Roberto Rodrigues, com vinhos da Reloco, Penedo Borges, Miolo e Salton (a confirmar).

Após o jantar atração imperdível: cover dos Beatles e pista de dança.

Para maior comodidade, haverá ônibus privativo. **Maiores informações com o Hotel Serraverde pelo telefone (35) 3364-1900 ou reservas@serraverde.com.br .**

# CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

## 160 – A Casa Amiel em Maury

*Euclides Penedo Borges*

São poucos os vinicultores independentes na região de Maury, no sul da França, dominada por cooperativas. Mas Amiel é a principal vinícola independente nessa pequena área do Roussillon, famosa por seus vinhos tintos doces semelhantes aos de Banyuls e encravada na denominação maior de Rivesaltes.

A propriedade original era da igreja, mas o Bispo de Perpignan a perdeu em 1816 para o vinhateiro Raymond Amiel num jogo de cartas em que a providência divina decidiu não se envolver. A propriedade foi vendida para Charles Dupuy em 1910 e desse passou em 1997 para a família Decelle, proprietária atual e todos mantiveram o nome original.

O Maury, envelhecido no mínimo por dois anos, é um "vin doux naturel" feito com a uva Grenache cultivada em colinas de solo xistoso. Mostra uma cor granada que se torna telha com o tempo, com um buquê de frutas pretas supermaduras ou em compota, uva passa, ameixa seca, amplo, encorpado, conforme puderam comprovar os que compareceram à recente degustação de vinhos do sul da França da ABS Rio. A nuance empireumática do Maury (chocolate, caramelo, tostado) advém de uma particularidade: envelhece em bombonas expostas ao sol.

Em tempo, "Mas" é Casa em catalão ("maison" em francês) nome que se repete na Catalunha: Mas Doix, Mas Donis, Mas Vilella, Mas la Plana e no próprio Sul da França: Mas de Daumas Gassac, Mas de la Barden.

# MENSAGENS DA DIRETORIA

## Pagamento de contribuições dos associados

A ABS-RIO oferece a seus associados diversas formas de pagamento de suas contribuições (trimestralidade, cursos, grupos de degustação, etc) para com a entidade, a saber: dinheiro, cheque, boleta, depósito bancário e cartão VISA ELECTRON (implantado recentemente).

Pagamentos em dinheiro ou cheque tradicionalmente são aceitos no balcão das secretarias, sendo emitido um recibo. Solicitamos aos associados que todos os cheques sejam cruzados e nominais à ABS (basta a sigla). Caso o associado possua e-mail cadastrado o recibo é encaminhado eletronicamente.

Os pagamentos de boletas encaminhadas pelo correio podem ser feitos na rede bancária até a data do vencimento. Recentemente foi implementada no sistema a atualização automática dos mesmos, o que reduziu de sobremaneira erros ocasionados por digitação.

Encontra-se em plena operação, na Secretaria da ABS-Flamengo, a máquina VISA ELECTRON que permite os pagamentos via Cartão VISA, modalidade DÉBITO. Estamos também avaliando a possibilidade, em função da demanda, de virmos a operar com outra bandeira e estender a modalidade à ABS-Barra.

Para pagamentos via depósito bancário é fundamental que o associado encaminhe um comprovante do depósito para o e-mail gruposdeg@abs-rio.com.br ou para o fax 2285-0497, informando o que está sendo pago e o nome completo do sócio. Sem isso o depósito não será identificado.

Em breve será implantada a emissão de boleta de pagamento através da Internet.

Nosso objetivo é tornar mais fácil a todos manter-se em dia com as contribuições para a associação e também a inscrição nos diversos eventos promovidos ao longo do ano.

*Roberto Rodrigues*
*Diretor*

# CONCURSO NACIONAL DE SOMMELIERS

Dias 20 e 21 de março realizou-se em São Paulo o VII Concurso Nacional de Sommeliers. Foram 28 candidatos, quatro representando o Rio de Janeiro: Dionísio Chaves, Hirã Salsa, Claudio Gomes, Rodrigo Borges dos Santos Moura e Guilherme Correa, este atualmente trabalhando em Santa Catarina, mas inscrito pela ABS do Rio. Repetiu-se a dobradinha do Concurso de 2006, com Guilherme Correa em 1º e Thiago Locatelli em 2º. Em terceiro colocou-se o representante de Campinas, Diego Mateus Arrebola. Os dois primeiros colocados vão representar o Brasil no Concurso Pan-americano, que se realizará no período de 29 de maio a 02 de junho próximo. Guilherme, como vencedor, também representará o Brasil no Concurso Mundial que vai acontecer no Chile em 2010.

# I CONCURSO PAN-AMERICANO DE SOMMELIERS BUENOS AIRES - MAIO

Como noticiado acima, no período de 29 de maio a 02 de junho será realizado o I Concurso Pan-americano de Sommeliers, em Buenos Aires. A ABS Rio está organizando uma viagem que, além da participação nas atividades do Concurso, uma visita às principais vinícolas do Uruguai na região de Canelones. No próximo boletim detalhes da viagem.

# IMPRENSA INTERNACIONAL LXXIII

*Edgar Rechtschaffen*

## Guerra de leões

A Foster's acaba de abduzir *Stephen Brauer* que estava como *general manager* da gigante francesa de vinhos, licores e destilados *Pernod Ricard*. *Brauer* inicia suas atividades em 13 de abril como chefe das operações norte-americanas da *Foster's*. Com esta mudança, a poderosa empresa australiana *Foster's* pretende reforçar sua posição no mercado dos *USA*. Noticiou a *Decanter*.

## "Gang do açúcar" condenada

O caso da *chaptalização* (adição de açúcar) que a imprensa internacional apelidou de *"sugar ring"*, para acréscimo do teor de álcool (ilegal, se superior a 2%) em vinhos do *Beaujolais*, divulgado no ABS Notícias de março, acaba de ter decisão judicial: Os principais produtores envolvidos e considerados culpados receberam multa, cada um, de 20.000 *Euros*. Três das filiais da gigantesca rede supermercadista *Intermarché*, implicadas na transação clandestina (sem lançamento fiscal) de 600 toneladas de açúcar foram multadas em valores entre 4.000 e 20.000 Euros. Quatro diretores do *Intermarché* foram condenados à prisão, mas tiveram suas sentenças suspensas, para cumprimento da pena em liberdade. Finalmente, os dois intermediários que adquiriram o açúcar de forma ilegal, foram condenados a pagar multas de 25.000 Euros, com penas de prisão suspensas.

## Hugh Johnson celebra seu 70º aniversário

O Hotel George V em Paris foi palco de almoço que celebrou o 70º aniversário de *Hugh Johnson*, considerado o principal escritor de vinho dos ltimos 50 anos. O cardápio constou de lagosta azul e cordeiro do *Limousin*, regados a grandes *cru classés de Saint Emilion*. O almoço, patrocinado por *Gerard Perse* (*Chateau Pavie*) teve a presença de celebridades do cinema francês e muitos dos nomes importantes da crítica internacional de vinho. Os vinhos servidos foram uma vertical de 10 anos (1988 a 2008) de *Château Pavie*, precedido do pouco conhecido *Monbousquet Blanc* 2006.

## Barril inteligente

A última novidade na tecnologia de barris de vinho pretende informar ao enólogo quando o amadurecimento do vinho está concluído e com que frequência uma mexida (*top up*) no vinho se faz necessária, tudo graças a uma banda inteligente inserida no interior da barrica. Com esta tecnologia, alguns dos principais tanoeiros anunciam que seus barris podem ressaltar aromas específicos e outras características, incluindo toques de frutos vermelhos, especiarias, tabaco, frescor e níveis de tanino. A adoção da nova tecnologia tem causado muita polêmica na França: "não é nada inteligente dizer que uma barrica é inteligente" declarou à revista *Decanter Denis Dubourdieux*, renomado professor de enologia na Universidade de *Bordeaux*. Cerca de 100 das novas barricas inteligentes fabricadas pela *Séguin Moreau* estão presentemente em uso em *Mendoza*, Argentina.

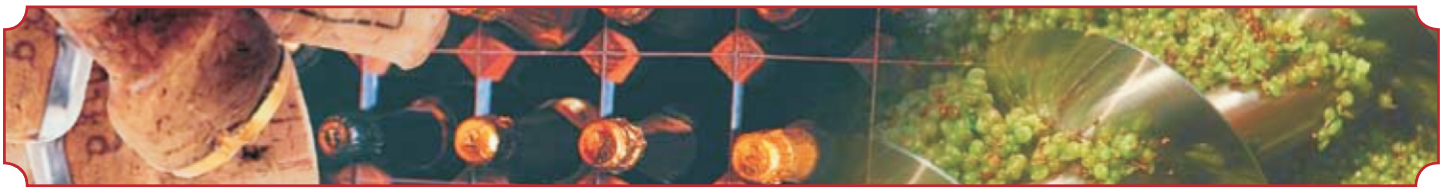
## Antonio Banderas: o mais novo vinhateiro da Ribera del Duero

O ator de *Hollywood Antonio Banderas*, natural da Espanha, acaba de adquirir uma participação de 50% na *Bodega Anta Natura*, *Ribera del Duero*. A *Bodega*, situada na cidade de *Burgos Villalba del Duero*, que foi estabelecida em 1999 por *Teodoro Ortega* com investimento inicial de 30 milhões de *Euros*, será renomeada para *Bodega Anta Bandera*. Atualmente a produção da Bodega é de 1,5 milhões de garrafas. Produz vinhos de qualidade sendo que o 2005 *Anta Natura* obteve cotação máxima **** no *Decanter Award* de novembro último.

## Tem rock no vinho

O star do rock *Sting* está ultimando preparativos para lançamento de vinho produzido de vinhedo de sua propriedade na Toscana. Inicialmente, serão comercializadas 30.000 garrafas, principalmente na Grã Bretanha e *USA*. O nome ainda não foi definido, mas será um vinho tinto à base da uva *Sangiovese* com um toque de *Merlot*.

Segundo a *Decanter*, em 1977, o ex-policial de combate - cujo nome de batismo é *Gordon Sumner* – adquiriu a *Villa Il Pallagio*, próximo da localidade toscana de *Figline Valdarno*. Cinco anos após, Sting comprou uma propriedade de 182 ha, contígua ao palácio e a transformou, ao longo dos anos, numa fazenda orgânica.



# ACONTECEU

## Vinícola Milantino

Com apresentação de Luiz Milani, enólogo, formado pela Escola de Enologia de Bento Gonçalves, sócio proprietário e Diretor Técnico da Vinícola Milantino (representada no Rio de Janeiro por João Luiz Manso - 2256-1758 / 9961-6402) foram degustados os vinhos: - Espumante Brut Champenoise 2007, Malvasia de Candia 2008, Merlot TM (Encruzilhada do Sul) 2006, Merlot (Vale dos Vinhedos) 2005, Teroldego 2006 e Ancelota 2005.

## Confraternização dos Sócios

Unânime a aprovação dos que compareceram ao evento, agora às sextas-feiras. Foram cerca de 200 participantes que circularam livremente entre as oito estações de vinhos e sem atropelos ao redor das mesas de queijos e frios. E ainda tivemos a volta do pão de queijo. Nossos agradecimentos aos fornecedores de vinhos Ana Import, Aurora, Casa Perini, Miolo, Reloco, Salton (também com espumante de boas vindas), Sabrage e Vitis Vinífera e aos fornecedores de comida Angélica Mousses (2268-5569/9848-5288), Raffinée Delicatessen (Karina/Valdo – 2205-0983/2265-9541) e Fazenda Genève (Reinaldo – 21 9176-0167).

## Petit Château

Degustação da importadora Petit Château (representada no Rio por João Luiz Manso 2256-1758 / 9961-6402). Apresentação de Manuel Brandão (francês, nativo de Bordeaux, há 6 anos no Brasil). Vinhos degustados: Malbec de France "Le Plant du Roy" (Assemblage 2002, 2004 e 2005) - AOC Cahors, Château Roc Taillade 2006 - AOC Médoc, Impernal 2002 - AOC Cahors e Château de La Marechaude 2002 - AOC Lalande de Pomerol.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

# Agenda

**ABS/RJ - SEDE FLAMENGO**

**CURSO BÁSICO**
**04 ou 06 de maio – 2ªs ou 4ªs feiras**

**CURSO DEGUSTAÇÃO**
**04 ou 06 de maio – 2ªs ou 4ªs feiras**

**CURSO VINHOS ITALIANOS**
**05, 12 e 19 de maio - 3ªs feiras**

**DEGUSTAÇÃO LOIRE**
**14 de maio - 5ª feira**

**OS TRÊS GRANDES "B" DO PIEMONTE**
**26 de maio - 3ª feira**

**ABS/RJ - SEDE BARRA**

**CURSO BÁSICO**
**05 de maio - 3ª feira**

**CURSO DEGUSTAÇÃO**
**07 de maio - 5ª feira**

**CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO**
**06 de maio - 4ª feira (noite)**

# CURSOS E DEGUSTAÇÕES

## Maio

**FLAMENGO: Dias 04 ou 06** - Curso Básico; - **Dias 04 ou 06** – Curso Degustação; - **Dias 05, 12 e 19** – Curso Vinhos Italianos, com Celio Alzer; – **Dia 14** – Degustação Vinhos do Loire, com Geraldo Alão de Queiroz; – **Dia 26** – Os Três Grandes "B" do Piemonte, com Celio Alzer.
**BARRA** – **Dia 05** – Curso Básico; – **Dia 06** – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer; **Dia 07** - Curso Degustação.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 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)

**Presidente:** Euclides Penedo L. Borges
**Vice-Presidente:** Paulo Marcio Jardim Decat
**Diretor:** João Fontes Neto
**Diretor-Adjunto:** Sergio João Galhardo
**Diretor:** Luiz Carlos Ferreira de Mattos
**Diretor:** Ricardo Augusto B. L. de Farias
**Diretora:** Trane Vieira Gambôa
**Conselheiros:** Ivanir José Tavares, José Valmir Pereira, Laert Spinelli, Ligia Maria Torres Peçanha, Luiz Marino Maquieira Nóvoa, Maria Helena Tauhata, Roberto Rodrigues

**Home Page:** http://www.abs-rio.com.br • **E-mail:** abs@abs-rio.com.br

Four Print Editora Ltda.
2516-2430 / 25164764