Associação Brasileira de Sommeliers
A B S
RIO

ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ • Maio 2009 ANO XVII - Nº 214

Tiragem deste número: 3.000 exemplares

Shiraz: Destaques desta Extraordinária Casta

Esta magnífica uva adaptou-se muito bem em inúmeras regiões vinícolas, tanto do velho quanto do novo mundo, chegando a produzir vinhos marcantes em diversos países. Ao completar seis anos apresentando os melhores vinhos elaborados com esta casta, Roberto Rodrigues fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade em que a safra é o grande destaque, são verdadeiros "Top Syrah". Os vinhos serão degustados às cegas. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. Vejam a seleção completa:

La Cumbre Shiraz 2005, Viña Errazuriz (melhor Shiraz do Chile segundo o Guia Descorchados)

Delicado Shiraz 2001 - Califórnia (uma safra em sua plenitude)

Syrah 2005 Sonoma Valley, de Ledson Vineyards (descoberta "in loco" apaixonante)

Syrah 2005, da Casa Ermelinda Freitas (vencedor do Best Syrah of The World)

Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2004 (eleito um dos Vinhos do Ano por João Paulo Martins)

Woodthorpe Syrah 2005, de Te Mata (um dos "melhores achados do mundo", segundo a Decanter)

The Reserve Yalumba 1998 (o melhor tinto já degustado pelo apresentador)

Ficando para o final, o Secreto Syrah, Viu Manent, mais os tradicionais queijos e frios. Essa degustação será no dia 18 de junho, 5ª feira, às 19h30. O preço: R$ 226,00. Evento limitado a 14 pessoas.

Grandes da Califórnia - Barra

No dia 10 de junho próximo, 4ª feira, às 19:30 horas, o professor Euclides Penedo Borges apresentará pela primeira vez na Barra sua apreciada degustação de vinhos californianos. Em ascenção contínua desde seu surgimento em 1975, no chamado "Julgamento de Paris", os vinhos da Califórnia ocupam posição destacada no cenário vinícola mundial. Eis os exemplares selecionados para o evento:

Mer Soleil Chardonnay Caymus Vineyards 2005
Artemis Napa Valley Cabernet Sauvignon 2004 – Stag's Leap
Seghesio Old Vine Zinfandel 2004
Rubicon Francis Ford Coppola 2004
Muscat Vin de Glaciére Bonny Doon 2004

Para o final, o Crosspoint Pinot Noir J. Lohr 2005. Preço: R$ 146,00. Limitado a 14 participantes.

Vinhos Apassimento, uma tradição da Itália

O processo de secar parcialmente as uvas antes da elaboração do vinho, denominado *Appassimento*, é utilizado em algumas regiões da Itália desde o período romano. No Veneto, deu origem a alguns belos vinhos como o *Recioto della Valpolicella, o Recioto di Soave*, o grande *Amarone della Valpolicella*, além do interessante *Ripasso*. Em outras regiões, como a Sicília e a Ilha de *Pantelleria*, originou excelentes vinhos doces de sobremesa, com a denominação de *Passito*, muito apreciados em nosso país. Já na Toscana, o processamento de uvas parcialmente secas permitiu a elaboração do famoso *Vin Santo*. Tão interessante tema será abordado por Geraldo Alão de Queiroz no dia 04 de junho, 5ª feira, às 19h30, quando serão degustados os seguintes vinhos:

Valpolicella Clássico Superiore Ripasso Costamaran 2004 Michele Castellani
Costasera Amarone della Valpolicella Classico 2003 Masi Agricola WS=90, WE=90(01), DEC=5*
Recioto della Valpolicella I Castei Monte Faserona 2003 Michele Castellani
Passito de Pantelleria DOC Pellegrino 2006
Vin Santo 2001 - Badia a Coltibuono

Para o final, o *Valpolicella Classico Bonacosta 2003* - Masi Agricola - WS=86(91). Preço: R$ 173,00.

Vai, que é Sopa!

Será que sopa combina com vinho? Aproveitando a chegada do inverno, este é o desafio que Celio Alzer decidiu enfrentar, buscando vinhos de cinco países diferentes para harmonizar com sopas de vários tipos e procedências. Veja o que vamos provar: Vichyssoise com o branco alemão St. Ludwin Bernkasteler Kurfürslay Riesling Kabinett 07; Bisque de Lagostins com o Valduga Gran Reserva Chardonnay 08; Sopa de Ervilhas com o francês Chinon Les Tennanceaux 07, de Guy Saget; Creme de Brócolis com gorgonzola e o piemontês Ghemme 03; e o clássico Caldo Verde com um tinto também português, o Montoito 05, do alentejano Joaquim Madeira. Esta degustação será no dia 29 de junho, 2ª feira, às 19h30, restrita a 30 pessoas. O preço: R$ 82,00.

Ranking de vinhos degustados nos Grupos de Degustação

Uma das atividades mais importantes da ABS Rio é sem dúvida a dos Grupos de Degustação. São sete associados participando quinzenalmente de degustações dirigidas por um monitor (degustador com mais experiência) por oito encontros, sendo degustados e avaliados três vinhos em cada encontro. Pois bem, a ABS Rio compilou as avaliações de 580 vinhos degustados no 2º semestre de 2008 e publica no encarte o ranking dos vinhos que obtiveram pelo menos 94 pontos. As notas atribuídas representam a média das avaliações dos participantes de cada grupo.

CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

161 – O Legado de Angelo Salton

Euclides Penedo Borges

Falecido prematuramente em 10/02/2009, aos cinquenta e seis anos de idade, para tristeza de seus amigos e conhecidos, entre os quais me incluo, e para lástima da nossa vinicultura, o empresário paulistano Angelo Salton Neto nos deixou o legado de suas conquistas no campo da vitivinicultura brasileira.

Deixou-nos seus vinhos, que gostava de nos fazer provar, servido por ele mesmo, e sua gigantesca vinícola de Tuiuty, na serra Gaúcha, que substituiu as centenárias instalações da família Salton, em Bento Gonçalves.

Assumindo a presidência da empresa aos trinta anos de idade, ele comandou com o suporte técnico de seu eficiente enólogo Lucindo Copat, o lançamento do premiado Salton Talento (que tive oportunidade de provar e aprovar antes do seu lançamento) e desse notável Merlot nacional que é o Salton Desejo. Além de desenvolver conhecidas linhas Volpi e Classic e dos espumantes Salton Brut sempre presentes nas festas da ABS Rio. A nova sede em Tuiuty constitui-se em uma glória de nossa vinicultura na Serra Gaúcha, com sua capacidade de armazenagem de dezoito milhões de litros em tanques de inox e em mais de mil barricas de carvalho. E nas caves, cem mil garrafas de espumantes elaborados pelo método champenoise. Se no Brasil de hoje, dois terços das garrafas de espumantes abertas são nacionais, quarenta por cento desses dois terços provém da Vinícola Salton, um legado de Angelo Salton para a posteridade.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Uma das principais atividades que a ABS Rio propicia aos seus associados são as chamadas Degustações Livres, onde importadoras e vinícolas nacionais apresentam seus novos produtos para os sócios e profissionais. Bom para os apresentadores, que divulgam seus vinhos a um público dirigido e bom para os participantes, que ficam a par das últimas novidades do mundo do vinho. O preço destes eventos é simbólico e cobrado para cobrir parte dos custos envolvidos e, principalmente, para democratizar a participação dos associados: quem se inscreve e paga tem seu lugar garantido, sendo rigorosamente respeitada a ordem de inscrição.

Desde a implantação destes encontros, há cerca de cinco anos, o preço não foi modificado, embora os insumos tenham aumentado consideravelmente neste período (pão, água, mão de obra, aluguel etc.). Por esta razão, a partir do mês de junho, as Degustações Livres terão o preço de R$ 30,00. Contamos com a compreensão e colaboração de todos.

Diretoria

EXPOVINIS - TOP TEN 2009

Sob a coordenação de José Ivan dos Santos e com o júri presidido por Jorge Lucki (ambos não participaram da degustação e da votação) o corpo de jurados foi formado por 13 participantes, a maioria de brasileiros, mas com reforços internacionais. Participaram Jorge Carrara (Folha de São Paulo), José Maria Santana (Gula), Marcio Oliveira (SBAV-MG), Roberto Gerosa (Veja), Manoel Beato (Fasano), Gustavo de Paulo (presidente da ABS-SP), Ricardo Farias (ABS-RJ), Gerson Lopes (ABS-MG), Mauro Zanus (enólogo da Embrapa), Nuno Vaz Pires (diretor da Revista Wine, de Portugal), Dirceu Vianna Júnior (brasileiro radicado na Inglaterra, que conquistou recentemente o título de Máster of Wine), Marcelo Copello (Gazeta Mercantil). Os vinhos foram fornecidos pelos apresentadores da Expovinis, com o limite de dois exemplares por expositor. Foram divididos em 10 categorias (daí o nome Top Ten) e degustados rigorosamente às cegas (179 vinhos), sendo o resultado o seguinte: **Espumantes Brasileiros -** Casa Valduga Gran Reserva Extra-brut 2002, Bento Gonçalves-Brasil. **Espumantes do Mundo -** Champagne Pehu Simonet Brut Sélection Grand Cru nv, Champagne-França (Vinália). **Branco Sauvignon Blanc** - Ventisquero Queulat Gran Reserva 2008, Casablanca-Chile (Cantu). **Branco Chardonnay -** Morandé Terrarum Reserva 2007, Casablanca-Chile (Carvalhido). **Branco outras castas -** Josmeyer Les Pierrets Riesling 2001, Alsace-França (Zahil). **Rosado -** Cascaï 2008, Château Ferry Lacombe, Provence-França (Vins de Provence). **Tinto brasileiro -** Talento 2005, Salton, Tuyuti-RS-Brasil. **Tinto Novo Mundo -** Las Perdices Tinamú 2006, Viña Las Perdices, Mendoza-Argentina (Bodegas Los Andes). **Tinto Velho Mundo -** Vinha Longa Reserva 2006, Alentejo-Portugal (AEP). **Fortificados e Doces -** Justino's Madeira 10 anos, Justino's Henriques, Ilha da Madeira-Portugal (Casa Flora / Porto a Porto). No primeiro dia da Expovinis os vinhos foram apresentados em degustação para o público pelos membros do júri.

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

Confirmada a realização do I Concurso Pan-americano de Sommeliers para os dias 29/05 a 02/06. O Brasil será representado pelos Sommeliers Guilherme Correa e Thiago Roberto Locatelli. Infelizmente, em virtude das informações sobre os detalhes do concurso terem chegado muito atrasadas, não nos foi possível organizar uma comitiva como era nossa intenção.

Por se tratar de um evento de grande importância e cheio de atrativos, os interessados poderão visitar nosso site: **www.abs-rio.com.br**, onde encontrarão toda a programação.

IMPRENSA INTERNACIONAL LXXIV

Edgar Rechtschaffen

Lá e cá

Nesta época de vacas magras, tem sido intensa a busca por redução de gastos. Assim, parlamentares do Reino Unido, têm sido criticados por suas excessivas (e abusivas) despesas na rubrica viagens. Com o poder executivo colocando lenha na fogueira. Em represália, um MP (membro do parlamento), *Don Foster*, contra-atacou pedindo uma auditoria nos gastos com vinhos efetuados pelo poder executivo. Os dados foram então apresentados ao Parlamento pelo subsecretário de relações exteriores, que informou: *Whitehall* (palácio que foi residência, em Londres, dos monarcas ingleses) – local dos banquetes oficiais oferecidos pelo *Foreign Office* a dignatários estrangeiros, abriga uma adega com 39.000 garrafas de vinho, além de 500 garrafas de licor e *spirits*; tudo avaliado em £ 800.000 (U$ 1,3 milhões). Ainda, dados oficiais apontam gastos anuais superiores a £ 100.000 para manutenção deste estoque. "Eles esperam que os demais cortem gastos, enquanto não abdicam da vida em alto estilo", declarou *Don Foster*. Noticiou a *Decanter*.

Crise nas bolhas

A venda de champagne da empresa *Moët Hennessy* (que inclui as marcas *Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Ruinart, Mercier e Krug*) teve queda de 35% no primeiro trimestre de 2009. A *Moët Hennessy* é o braço de bebidas do grupo de produtos de luxo *LVMH- Louis Vuitton, Moët Hennessy*. Circulam rumores no mercado de uma eventual aquisição da *Moët Hennessy* pela gigante inglesa de bebidas *Diageo*, que já detém 34% da empresa.

Maiores exportadores de 2008

De acordo com a *OIV*, os três maiores países exportadores de vinho em 2008 foram: Itália, com 17,2 milhões de hl; Espanha, com 16,5 milhões de hl e França, com 13,6 milhões de hl. Representando, respectivamente, uma fatia de 19,1%, 18,2% e 15% do mercado global de exportação.

Crise nos vinhos tranquilos

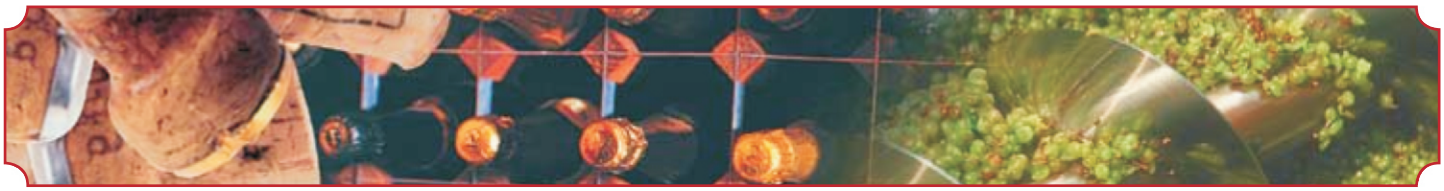
Os preços de venda en *primeur* – para grandes distribuidores - dos vinhos top de *Bordeaux*, safra 2008, despencaram: *Mouton € 100, Latour € 110, Lafite € 110 e Margaux € 110*. No caso do *Mouton Rothschild,* o preço ofertado ao mercado é 50% inferior àquele do ano anterior, da safra 2007. "Os preços nada têm a ver com a qualidade, mas têm tudo a ver com a situação econômica atual" declarou a baronesa *Philippine de Rothschild*. Noticiou a *Decanter*.

Albariño Australiano é Savagnin

Foi confirmada a suspeita de que a produção australiana de *Albariño* (150 ha) é, em realidade, Savagnin. Estes são os resultados divulgados pela *CSIRO – Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation*, após comparação do DNA de amostras das plantas australianas com amostras de *Albariño e Savagnin do National Germplasm Collection*, da Espanha. O que motivou os testes foi a revelação, no ano passado, pelo ampelógrafo francês *Jean-Michel Boursiquot*, de que suspeitava que o *Albariño* do *Barossa Valley* era *Savagnin*. Isto foi confirmado por testes de DNA, na França. O órgão governamental *AWBC – Australian Wine and Brandy Corporation*, já se posicionou: vinho produzido de vinhas fornecidas pela *CSIRO* não podem receber a denominação *Albariño*. Noticiou *The Wine Front*.

Cápsulas metálicas, no champagne

Neste mês de maio, quando da *London International Wine Fair*, será oficialmente lançada a "revolucionária" cápsula metálica que substituirá a tradicional rolha de *champagne*, com preservação do barulho do 'pop' e tudo o mais. A première ficará sob os auspícios da *maison Duval-Leroy*, em parceria com a canadense *Alcan Packaging* (subsidiária do grupo *Rio Tinto Alcan*). As cápsulas serão usadas num limitado número de garrafas do *Duval-Leroy Clos de Bouveries*. A *Alcan Packaging* já é a maior produtora de tampas metálicas (*Stelvin*) de rosquear para vinhos, detendo estimados 15% do mercado mundial de tampas de vinho. Informou o *The Telegraph*.



ACONTECEU

Miolo Gamay 2009

Com apresentação do enólogo Henry Marionnet, considerado o Papa Mundial da Gamay, e com a presença de Adriano Miolo, enólogo da Miolo Wine Group e Alexandre Miolo, Gerente Geral da empresa no Rio de Janeiro, foi efetuado o lançamento do Miolo Gamay 09. Contato com Nivia - 3077-0150.

Vinícola Luiz Argenta

Apresentados pelo sommelier Hirã Salsa (Loja Destilado - 8212-4737 / 2610-2360 hira@destilado.com) foram degustados vinhos da Vinícola Luiz Argenta, localizada em Flores da Cunha, que possui dez vinhos em seu portfólio. Os vinhos degustados foram: Espumante Brut, Espumante Brut Rosé, Rosé Cabernet–Merlot 2007, Reserva Merlot 2004, Reserva Cabernet 2006 e Gran Reserva Merlot 2005.

Viniportugal

Dentro do programa de divulgação dos vinhos portugueses, a Viniportugal programou uma série de apresentações de enólogos portugueses apresentando as diversas regiões vinícolas daquele país. No dia 30 de abril tivemos o privilégio de apreciar duas apresentações (tarde e noite) de Luiz Pato, o mais renomado produtor da Bairrada, que falou e degustou produtos do Dão e da Bairrada. Como já esperávamos, foi além das expectativas. Parabéns a Fernanda Fonseca (11 3707-4640 / 11 9974-0219) por mais esta iniciativa. Eis os produtos degustados: Vinhas Velhas Luis Pato 2005, Vinha Barrosa Luis Pato 2005, Quinta das Bageiras garrafeira 2003, Casa de Saima Garrafeira 2001, Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional 2005, Touriga Nacional Quinta dos Roques 2005 e Lokal Sílex Filipa Pato 2005.

Quiosque Mondo di Vino - Barra

Com apresentação de Fernando Palheiros Martins (2421-1414 / 8737-4508) proprietário do Quiosque Mondo di Vino no Shopping Via Parque, foram apresentados vinhos da vinícola chilena De Martino, importados pela Decanter: Sauvignon Blanc Reserva 2008, Carmenère Legado 2006, Merlot Legado 2005 e o orgânico Cabernet Sauvignon 2004.

Agenda

ABS RIO - SEDE FLAMENGO

CURSO BÁSICO
02 de junho – 3ª feira

VINHOS APASSIMENTO, UMA TRADIÇÃO DA ITÁLIA
04 de junho – 5ª feira

SHIRAZ: DESTAQUES DESTA EXTRAORDINÁRIA CASTA
18 de junho – 5ª feira

VAI, QUE É SOPA!
29 de junho – 2ª feira

CURSO BÁSICO
06 ou 08 de julho – 2ª ou 4ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO
06 ou 08 de julho – 2ª ou 4ª feira

ABS RIO - SEDE BARRA

CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO
03 de junho – 4ª feira (à noite)

GRANDES DA CALIFÓRNIA
10 de junho – 4ª feira

CURSO BÁSICO
07 de julho – 3ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO
09 de julho - 5ª feira

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Junho

FLAMENGO: Dia 02 – Curso Básico – **Dia 04** – Vinhos *Apassimento*, uma tradição da Itália, com Geraldo Alão; – **Dia 18** – Shiraz: Destaque desta Extraordinária Casta, com Roberto Rodrigues; – **Dia 29** – Vai, que é sopa!, com Celio Alzer.
BARRA – Dia 03 – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer; **Dia 10** – Grandes da Califórnia, com Euclides Penedo.

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