Associação Brasileira de Sommeliers
ABS RIO

# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ • Agosto/Setembro 2009 ANO XVII - Nº 217

Tiragem deste número: 3.200 exemplares

## Vertical Almaviva

Marque em sua agenda o dia 24 de setembro, 5ª feira, data da realização de uma das principais degustações do ano: Vertical Almaviva. O vinho Almaviva, produto resultante da *joint venture* entre Mouton Rothschild e Concha y Toro é, sem dúvida, o mais renomado vinho chileno. Na ocasião, serão degustadas as safras:

**2000 - WS=91**
**2001 - WS=95 – RP=92**
**2003 - WS=95 – RP=95 – Descorchados=96**
**2004 - WS=93 – RP=93 - Descorchados=92**
**2005 - RP=94**

No final, Caliterra Reserva Cabernet Sauvignon 2008. O encontro está limitado a 14 participantes e será dirigido por Lucília Farias. Imperdível.
Preço: R$ 282,00 (podendo ser pago com dois cheques sendo um pré-datado).

## XX Festa da Primavera

Chegamos ao 20º ano da Festa da Primavera, principal evento festivo da ABS Rio.
E não poderíamos deixar passar esta data sem uma comemoração em grande estilo: será no dia 25 de setembro, sexta-feira, no Copacabana Palace – Golden Room e Salão Nobre. Teremos uma boa amostragem de vinhos nacionais e importados, apresentados em 24 stands, e a parte de comidas estará a cargo do Copacabana Palace durante toda a festa. Um conjunto musical fará a animação, dando um colorido especial ao evento. Não percam esse maravilhoso encontro que terá início às 19:30 horas, prolongando-se até as 23:00 horas.
Para maior conforto, contratamos serviço de manobristas. Os convites podem ser adquiridos, nas Secretarias da ABS Rio (Flamengo e Barra).
O convite para o associado custará R$ 180,00 e para convidados R$ 220,00. Mas lembrem-se: estamos limitados a 400 participantes. Como o sistema de inscrição em eventos está informatizado, não haverá reservas.

## O Lado Doce da Vida

Na cor, eles são encantadores, com lindas tonalidades puxadas para o dourado; no nariz, absolutamente sedutores, com delicadas notas florais, de mel e frutas maduras; e na boca, untuosos e redondos. Estas são as principais características dos vinhos de sobremesa, que serão mostrados por Celio Alzer, no dia 17 de setembro, às 19h30, cada qual elaborado com uma técnica diferente. Por adição de açúcar, o Champagne demi sec Néctar Imperial, da Moët & Chandon; de colheita tardia, o chileno Riesling Vendimia Tardia 06, de Miguel Torres; por *appassimento*, o Pellegrino Passito di Pantelleria 04; com uvas atacadas pela podridão nobre, Château Ramon 2006, de Monbazillac; e dois fortificados: o Nieport Tawny 10 Anos, e o pouco conhecido Marsala Superiore Oro. Alguns desses produtos serão acompanhados de pequenas delicadezas.
Preço: R$ 99,00.

## A uva Cabernet Franc

Quase sempre como coadjuvante, a uva Cabernet Franc vem sendo redescoberta por importantes produtores. Você sabia que o Cheval Blanc, o ícone de Saint Emilion, na margem direita de Bordeaux, é elaborado majoritariamente com a varietal Cabernet Franc? É nesta "carreira solo" que vamos conhecê-la para podermos melhor apreciar suas características e qualidades, encontradas muitas vezes em vinhos famosos como os bordaleses (de corte), mas sem levar a fama, emprestando humildemente suas qualidades a outras uvas mais famosas. De cor vermelho vivo escuro, aromaticamente envolvente e saborosamente agradável, a uva Cabernet Franc é uma redescoberta de muitos bons produtores. Venha julgar você mesmo se o seu lugar deve continuar sendo o de coadjuvante ou merece um destaque especial, de protagonista. Ana Maria Gazzola estará apresentando uma degustação de vinhos desta casta no dia 10 de setembro, 5ª feira, às 19:30 horas, na ABS Flamengo. Os vinhos estão sendo selecionados e serão informados brevemente, via e-mail, a todos os associados. Faça sua reserva, pois o encontro estará limitado a 24 participantes.

# CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

## 164 – O Emmental para quem gosta de vinho

*Euclides Penedo Borges*

Dizem os suíços tradicionalistas que qualquer um pode fazer queijos com buracos mas que só eles fazem o Emmental. Popularmente conhecido como Queijo Suíço, trata-se de um dos lácteos mais imitados em todo o mundo, ainda que seja difícil de elaborar devido à sua maturação longa e delicada durante a qual vão aparecendo os vazios na massa que o caracterizam. Na sua elaboração só é usado leite de vaca não pasteurizado.

Um queijo duro, ele tomou seu nome (*Vale do Emme*, em alemão) do vale do rio que passa nas proximidades de Berna, a capital suíça onde teve início sua produção.

Moldado em forma de grandes cilindros achatados, cada um deles tem um peso que varia de 60 a 130 quilos com uma nuance salgada, textura macia e agradável, teor de gordura em torno de 45 %, menos que o Gorgonzola, mais do que Parmesão, na mesma faixa do Gruyère. São necessários mil litros de leite para elaborar um queijo desse tipo de 80 quilos.

Essa gordurosidade e o salgado nos inclina para um branco de qualidade, um Riesling alemão, um Fendant suíço, um Chardonnay de Mâcon, um Sauvignon Blanc alcoólico chileno. Se a preferência se voltar para um tinto, que seja robusto, nobre e bem maduro para que os taninos não esgrimem com o sal. Que tal um Barolo ou um Hermitage com mais de oito anos?

# MENSAGENS DA DIRETORIA

## Uma viagem pioneira

Obedecendo ao plano que nos propusemos para a gestão atual e continuando com as novidades na programação, realizamos, com sucesso superior ao esperado, a primeira viagem da ABS Rio à região vinícola do Vale do São Francisco. Foram 27 participantes que se surpreenderam favoravelmente com o que vimos em Petrolina, Juazeiro e adjacências. Quem esperava duas cidadezinhas do interior, deparou-se com uma metrópole de quinhentos mil habitantes formada por duas cidades ribeirinhas, de um lado e do outro do rio, unidas por uma grande ponte, ruas asfaltadas, civilizadas, sem favelas, pelo menos nos trechos que percorremos por três dias. As vinícolas Vinibrasil e Miolo nos receberam de braços abertos, mostrando ótimas instalações e equipamentos, profissionais bem formados e bem falantes, promovendo a degustação de seus vinhos, propiciando-nos refeições *in loco*.

Na Embrapa, uma aula do que está sendo feito na região em termos de pesquisa enológica. Na instalação industrial de separação e exportação de mangas, uma maquinaria gigantesca aliada à tecnologia de primeiro mundo. No passeio pelo rio, a alegria da música nordestina e o banho no Velho Chico. Na portentosa barragem de Sobradinho, um mar de água doce.

Nossos melhores agradecimentos aos participantes e à AL Turismo que organizou a viagem de forma tão correta quanto possível para uma primeira experiência. O Vale do São Francisco passa a formar parte de nosso calendário anual. E já estamos pensando, também como novidade, no planalto catarinense.

*Euclides Penedo Borges*
*Presidente*

# III FESTIVAL SUD FRANCE

Venha participar do III Festival do Sul da França, onde um público selecionado de 150 pessoas do Rio de Janeiro, entre donos de restaurantes e chefs convidados pelo Embaixador do Sul da França, o chef Roland Villard, sommeliers profissionais, diretores e monitores da ABS Rio, sócios da ABS Rio e jornalistas. Lá você encontrará uma minifeira de vinhos e um bufê de queijos, sendo que ao final, será servido um bufê de massa quente com molhos com sotaque do Languedoc. Em paralelo ocorrerá o Concurso de Vinhos do Sul da França, sob a coordenação da ABS Rio, com distribuição de medalhas de ouro, prata e bronze para os melhores colocados. Dia 06 de outubro, 3ª feira, das 19 às 21 horas. Os convites custam R$ 60,00 sendo que os sócios da ABS Rio que apresentarem a carteirinha dentro da validade e estiverem em dia com suas obrigações pagam somente R$ 40,00.

# IMPRENSA INTERNACIONAL LXXVII

*Edgar Rechtschaffen*

## Vinho das alturas

Desde 1963, *Bodegas Kohlberg* produz vinhos no Vale de Santa Ana, em *Tarijo,* no sul da Bolívia. Os vinhedos estão plantados a uma altitude de 1950 m (com referência ao nível médio do mar em Arica, no Chile) principalmente com as uvas *Cabernet Sauvignon, Syrah e Malbec*. A produção é de 3.600.000 garrafas/ano e o preço dos vinhos, no atacado, varia de U$ 2 a U$ 15 por garrafa de 75 cl. Bodegas Kohlberg exporta 10% de sua produção para o leste europeu e Ásia, sendo a República Checa e a China os principais destinos. O transporte por via marítima é a partir do porto de Arica. Por tudo isto, a Bolívia goza da reputação de seus *"high altitude wines"* de qualidade. Até aqui, tudo normal. Agora o inusitado: No inicio de julho, durante uma inspeção de rotina no porto de *Varna* (cidade medieval e *resort* balneário, chamada a jóia búlgara do Mar Negro), oficiais da brigada de narcóticos, inspecionando um lote de 1020 garrafas de vinho da *Bodegas Kohlberg* descobriram que 952 delas continham cocaína líquida. O tráfico de cocaína líquida não é incomum. No inicio de 2009, um taxista londrino veio a falecer após beber o líquido contido numa garrafa de rum que lhe fora inocentemente presenteada. *Lizette Kohlberg*, diretora da vinícola, prontamente declarou que sua bodega não tem qualquer responsabilidade nesta ação ilegal. Noticiou a *Decanter*. Ainda, segundo o *Sofia Echo*, hebdomadário e jornal eletrônico em inglês veiculado em Sofia, a ação de desmantelamento da operação de tráfico teve participação da *US Drug Enforcement Agency-DEA* e levou seis meses de investigações. Ao concluir a matéria, a *Decanter* lembra que a Bolívia é o terceiro maior produtor de cocaína do mundo e terceiro maior exportador desta droga para os *USA.*

## Ice wine, brasileiro

A Vinícola Pericó começou a produzir ice wine, a partir de uvas Cabernet Sauvignon e planeja exportá-lo a partir de outubro de 2010. As uvas foram colhidas em vinhedos de São Joaquim, a 1300 m acima do nível médio do mar em Florianópolis. No início de junho de 2009, a temperatura atingiu - 7$^0$ C. Como esta é uma situação que ocorre com alguma frequência, 'pensamos na possibilidade de vir a produzir o ice wine', declarou Jonas Nunes Tavares, gerente comercial da vinícola.

## Novo x Velho Mundo

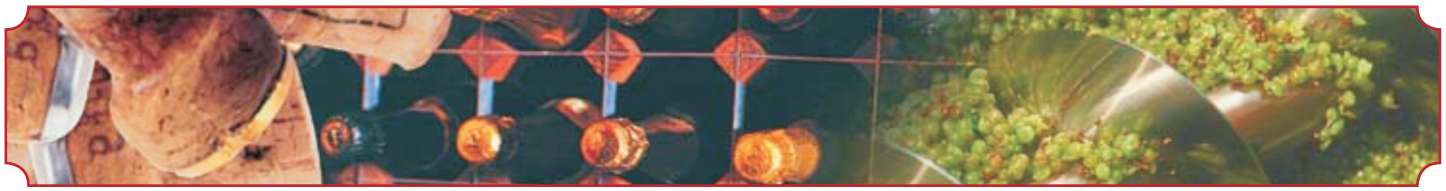
Um grupo de países produtores de vinho do Novo Mundo, incluindo a Califórnia, juntou-se para formar a New World Alliance, uma estratégia de marketing a ser deslanchada no próximo *Prowein*, na Alemanha. Nova Zelândia, Califórnia, Chile, África do Sul e Argentina, mas não a Austrália, são os países que se juntaram na *Alliance* para fazer frente à competição dos rivais europeus. '*Embora continuemos concorrentes, entendemos que existe potencial para aumentar nossa participação no mercado global através da união de experiências. Esperamos que na Prowein possamos apresentar um programa de marketing que venha atrair os principais clientes, a um custo de apenas uma fração do custo de ações individuais*', declarou *Su Birch*, CEO de *Wines of South Africa*.

## Presente presidencial

Um vinho da Carolina do Norte fez parte do presente que o presidente *Barack Obama* ofereceu ao presidente italiano, *Giorgio Napolitano*, quando da recente reunião de cúpula dos G-8. *Obama* presenteou *Naplitano* com uma variedade de vinhos norte-americanos acomodados numa caixa artesanalmente elaborada com madeira aproveitada da reforma do piso do *Oval Office*, na Casa Branca. O vinho em questão foi o 2008 *Raffaldini Vineyards Vermentino*. Noticiou o *Raleigh News,* de *Raligh, NC*. Como comentário, todos 50 estados dos *USA* (exceto Alaska) são produtores de vinho.

## China investe no álcool

O *China Soverign Wealth Fund*, um fundo soberano de U$ 200 bilhões, comprou uma participação de 1,1% no capital da *Diageo*, proeminente produtor britânico de bebidas alcoólicas. O negócio confere à *China Invest Corporation – CIC*, braço do governo de Beijing, uma fatia no valor de U$ 221 milhões, tornando-a a nona maior acionista da *Diageo*. Entre outras marcas renomadas e populares da *Diageo*, citamos *Smirnoff, Baileys* e a cerveja *Guiness*. Com a associação, a *Diageo* pretende dar impulso ao *vodka Shangai White*, produzido na China e recentemente lançado em *Hong-Kong*.



# ACONTECEU

## Harmonização

Mais um curso de harmonização foi realizado no Flamengo. Foram seis encontros, com quatro jantares, sendo o último no 66 Bistrô . Um verdadeiro êxito, comentam os participantes.

## Vinhos dos Cursos para Profissionais

Nossos agradecimentos às importadoras Cantu (Jaqueline Barroso – 8830-9380), Grenache (Adriano e Sergio Ferraz – 3253-3235), Vinhos do Mundo (Efraim Moraes – 9346-7795), Aurora (Mª de Lourdes Leiras – 2580-2180) e Cave de Amadeu (Ana Lucia de Carvalho – 8850-2100), Casa Valduga (Bianca Bittencourt – 9459-5492) que estão fornecendo vinhos para os cursos para profissionais. Estas empresas perceberam que a divulgação de seus produtos entre os alunos que já estão ou futuramente estarão selecionando vinhos para seus restaurantes é uma abordagem de grande efetividade.

## Critérios para cancelamentos em eventos da ABS Rio

Transcrevemos as razões e a deliberação da Diretoria em sua última reunião.

Como é de conhecimento geral, as degustações dirigidas e cursos realizados pela ABS Rio são considerados como uma atividade propiciada aos associados sem qualquer objetivo de ganho, sendo o preço dos eventos calculado dividindo-se as despesas previstas pelo número esperado de participantes. Desta forma, o não preenchimento das vagas, redunda necessariamente em deficit para a Associação.

Em vista do crescente aumento nos últimos meses de pedidos de cancelamento de inscrição, sem a devida antecedência que permita uma substituição (muitas vezes poucas horas antes da atividade), o assunto foi levado à reunião da Diretoria, que estabeleceu os seguintes critérios para tratamento dos pedidos de cancelamento de participação em eventos:

1. Cancelamento solicitado pelo menos uma semana antes do evento: Abertura de crédito para uso em outra atividade da ABS Rio;
2. Cancelamento solicitado com menos de uma semana de antecedência: Nenhum crédito será conferido;
3. Os casos excepcionais serão devidamente analisados pela Diretoria.

Na certeza do entendimento de todos os associados da necessidade imperiosa de estabelecimento desses critérios, esperamos a compreensão.

## Agenda

### ABS RIO - SEDE FLAMENGO

**CURSO CHILE E ARGENTINA**
**01 e 08 de setembro – 3ªs feiras**

**A UVA CABERNET FRANC**
**10 de setembro – 5ª feira**

**O LADO DOCE DA VIDA**
**17 de setembro – 5ª feira**

**VERTICAL ALMAVIVA**
**24 de setembro – 5ª feira**

### ABS RIO - SEDE BARRA

**CURSO DEGUSTAÇÃO**
**03 de setembro – 5ª feira**

**CURSO PARA PROFISSIONAIS – CICLO II**
**03 de setembro – 5ª feira**

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Setembro

**FLAMENGO: Dia 10** – A Uva Cabernet Franc, com Ana Gazzola; **Dia 17** – O lado doce da vida, com Celio Alzer; **Dia 24** – Vertical Almaviva, com Lucília Farias .
**BARRA: Dia 03** – Curso Degustação.

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 Rio 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 14hs)

Presidente: Euclides Penedo L. Borges
Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat
Diretor: João Fontes Neto
Diretor-Adjunto Barra: Sergio João Galhardo
Diretor: Luiz Carlos Ferreira de Mattos
Diretor: Ricardo Augusto B. L. de Farias
Diretora: Trane Vieira Gambôa
Diretor-Adjunto Niterói: Benedito Eduardo de Campos Júnior
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