



Curso Vinhos de Portugal

Nos dias 17 e 24 de novembro, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos de Portugal. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões portuguesas.

1ª Aula

Campolargo Arinto 2008 - Campolargo Tejo – Reserva (Touriga / Cabernet) 2006 - Quinta da Alorna Bairrada – Reserva 2003 - Quinta de Baixo Alentejo - Vale do Ancho 2005 - Couteiro Mór Setúbal – Moscatel de Setúbal NV - Bacalhoa Vinhos Madeira - Ferraz Médium Rich NV - Madeira Wine Company

2ª Aula

Ribatejo – Quinta dos Loidos Alvarinho 2006 - Bacalhoa Vinhos Alentejo - Tinto da Ânfora 2007 - Bacalhoa Vinhos Douro – Crasto Reserva Vinhas Velhas 2007 - Quinta do Crasto Dão - Quinta da Pellada- Touriga Nacional 2004 - Quinta da Pellada Vinho do Porto – Tawny – 10 Years NV - Real Companhia Velha

Para o final o Quinta dos Aciprestes Douro 2007 da Real Companhia Velha. Preço: R\$ 206,00, podendo ser pago, na secretaria, em duas vezes com cheque pré-datado. O horário: 19:30 horas.

O Charme do Champagne

Dezembro é a época de escolher o que se vai servir nas festas de Natal e Ano Novo. E os espumantes, claro, são um item obrigatório. Por isso, nos dias 01 e 08 de dezembro, Celio Alzer vai apresentar nove vinhos borbulhantes, de vários estilos e procedências, para orientar sua escolha. Aqui estão os produtos:

1º Dia – 01 de dezembro

**Do Lugar Brut Charmat (Brasil)
Kriter Brut (Borgonha)
Cava Elizabet Raventós 2003 (Espanha)
Champagne Duval Leroy Fleur de Champagne (França)**

2º Dia – 08 de dezembro

**Cave Geisse Terroir (Brasil)
Luigi Bosca Bohème Brut (Argentina)
Ferrari Perlé Brut 2002 (Itália)
Champagne Paul Bara (França)
Champagne Dom Ruinart 1996**

Para o final, um ótimo espumante de São Joaquim (Santa Catarina): Pericó Rosé. O preço é R\$ 235,00 e o horário 19:30h, podendo ser pago em duas vezes, na secretaria, com cheque pré-datado.

Almoço de Confraternização de Final de Ano

Será no dia 12 de dezembro o tradicional almoço de final de ano na Locanda della Mimosa – Alameda das Mimosas, 30 – Vale Florido – Petrópolis. Lilian e Danio se esmeraram na elaboração do cardápio e na escolha dos vinhos. Número de vagas limitado a 100 pessoas. Os convites devem ser retirados na Secretaria da ABS-RIO ao preço de R\$ 160,00. Não deixe para última hora, pois você poderá não encontrar mais lugar. Os interessados em se dirigir à Locanda em ônibus privativo (45,00), favor mencionar por ocasião da compra do convite. **Cardápio e vinhos na pág. 2.**

Concurso Mundial 2010 – Chile

Reserve na sua agenda o período de 10 a 16 de abril de 2010. Nestas datas será realizado o Concurso Mundial de Sommeliers, em Santiago do Chile. O evento é organizado pela ASI – Association de La Sommellerie International e pela Associação Chilena de Sommeliers. Serão dias de intensas atividades relacionadas a visitas a vinícolas e degustações. Segue o programa preliminar:

Dia 10.04.10

Chegada ao aeroporto de Santiago. Recepção pelo Comité Organizador e deslocamento para o Vale de Colchagua, com alojamento no hotel. As 20:00 horas – Jantar

Dia 11.04.10

**09:00 às 10:00 - Exposição “Regiões Vinícolas do Chile”
10:30 às 14:30 – Visita e almoço numa vinícola
15:00 às 18:00 – Visita ao Museu do Vinho – Tour e degustação
18:30 às 20:00 – Degustação Temática: Carmenère, a uva perdida
20:00 – Jantar numa vinícola**

Dia 12.04.10

**09:00 às 16:00 – Visita a vinícolas – Tour, degustação e almoço
18:30 às 20:00 – Degustação Temática: Vinhos tintos do Chile
20:00 – Jantar numa vinícola**

Dia 13.04.10

**Saída para o Vale de Cachapoal. Visita e almoço numa vinícola. Prosseguimento para o hotel em Santiago
18:00 às 19:00 – Degustação Temática: Os grandes vinhos do Chile
20:00 – Jantar numa vinícola**

Dia 14.04.10

**09:00 às 11:00 – Degustação Temática: Vinhos de clima frio no Chile
11:30 às 15:00 – Vale de Casablanca – Tour, degustação e almoço
18:30 às 19:00 – Degustação Temática: Cabernet Sauvignon e cortes com a Cabernet
20:00 – Jantar numa vinícola**

Dia 15.04.10

**08:30 às 10:00 – Visita a La Moneda
12:00 às 14:00 – Almoço leve
15:00 às 18:30 – Grande Final do Concurso Mundial
20:30 – Jantar de Gala**

Dia 16.04.10 – Transfer para aeroporto

Logo que tivermos o programa definitivo e os preços, faremos a divulgação. Deixe seu nome na lista de interessados, que já está crescendo, na Secretaria da ABS Rio.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

166 – Pratos com flores em Barcelona

Euclides Penedo Borges

O restaurante El Cingle, em Vacarisses, província de Barcelona, deve seu nome a um penhasco próximo, na Serra de Montserrat. Pertence à senhora Estruch, uma catalã inquieta que se dedicou à gastronomia depois de ter aprendido com mestres como Adrià e Mey Hofman. De inovador, ela tem no seu cardápio pratos com flores, folhinhas e brotos vegetais que, utilizados inicialmente para dar cor aos pratos, mostraram-se com texturas e sabores surpreendentemente agradáveis.

Um deles, de nuance feminina, tem fatias de três peixes cozidos no azeite, apresentados separadamente no mesmo prato: a lubina vem com uma lâmina de morango e brotos de escarola com molho de morango; o linguado com uma lâmina de banana, violetas, cebolinha e molho de manteiga ao curry; o salmonete com um gomo de laranja, mangericão, flor de capuchinha e molho de laranja com coco. O vinho adequado é jovem, fresco, sem madeira e leve, se possível da uva Parellada ou Macabeo, do Penedès.

Outro (“flores de calabacín rellenas”) apresenta flores de cabaça recheadas com chouriço, cebolas e tomilho, fritas e servidas quentes com pequena salada verde ao azeite. Se se pretende manter o regionalismo, o que é sempre aconselhável, pode-se passar para um tinto da Garnacha ou da Cariñena.

Seguem-se sobremesas como a gelatina de hibiscos com purê de morangos ou o jardim de queijos com minúsculos pedaços de Cebreiro ou Tetilla com biscoito de flores e creme de chocolate branco, tudo acompanhado de um espumante cava. Uma festa florida.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Mais uma condecoração para a ABS Rio

Por ocasião do encerramento do Festival Sud France, o prefeito de Limoux, presente ao evento, em agradecimento pela participação da associação na seleção dos melhores vinhos do Festival, condecorou a ABS Rio, na pessoa de seu presidente Euclides Penedo Borges, com a medalha oficial daquela cidade. Mais uma condecoração para a coleção da nossa ABS.

ALMOÇO CONFRATERNIZAÇÃO DE FINAL DE ANO

Para o almoço de final de ano, Lilian e Danio escolheram o seguinte cardápio e respectivos vinhos:

Coquetel de boas vindas - Espumante Dignus Brut

Cestinho de pão coberto com muzzarela de Búfala cremosa, Tartar de tomate, molho pesto
Cune Rosado CVNE - Espanha (100% Tempranillo)

Ravioles recheados de camarões com alho poro, creme de feijões brancos
Chenin Blanc Robertson - Africa do Sul

Risoto de parmesão com ragu de peito de boi com figos secos
Quinta de Pancas Cabernet Sauvignon 2002

Rabanadas ao vinho grego
Mavrodaphne Cambas

APOIO AOS PROFISSIONAIS

A ABS Rio agradece a Jeanne Marioton pela bela apresentação proferida, exclusivamente, para profissionais sobre o tema *Os Vinhos Rosé da Provence*. Uma iniciativa desta natureza, além de prestigiar aqueles que trabalham no serviço do vinho, é um importante veículo de divulgação de produtos para os que, se já não escolhem os vinhos de seus restaurantes, provavelmente num futuro breve estarão fazendo. Nosso muito obrigado a Jeanne.



IMPrensa INTERNACIONAL LXXIX

Edgar Rechtschaffen

Terroir ?

Nos últimos anos, entre críticos de vinho e enólogos (e enófilos), uma das palavras mais usadas para descrever o gosto de um vinho tem sido '*minerality*'. Esta noção se refere ao '*gout du terroir*' ou '*taste of soil*' – a pressuposta habilidade do vinho de absorver (certos) minerais do solo, incorporando-os ao gosto do vinho pronto. Na penúltima semana de outubro de 2009, por ocasião do encontro anual da *Geological Society of América*, realizado em Portland, Oregon, uma das seções abordou o tema "*The Relationship of Geology, Soils, Hydrology and Climate to Wine*" – e contou com papers que (segundo seus autores) desmascaram esta noção.

“A idéia, embora romântica e com forte potencial para uso comercial, é cientificamente insustentável”, escreveu *Alex Maltman*, um professor do *Institute of Geography and Earth Sciences da Aberystwyth University, Scotland, UK*. O professor *Maltman*, que disse estar escrevendo um livro sobre geologia e vinho que abordará o que ele entende por mal-entendidos e distorções, afirmando que embora não reste dúvida quanto a absorção pelo vinho de minerais do solo, estas quantidades estão muito aquém do limiar de percepção gustativa do homem. “Qualquer que seja a mineralidade de um vinho, esta não será devida aos minerais do solo do vinhedo”, escreveu *Maltman*. Um outro especialista, *Jonathan Swinchart*, geólogo formado em *Harvard e Yale*, que é consultor de diversas vinícolas de *Napa e Sonoma, CA, USA*, escreveu que enquanto uma relação direta parece ser, em grande parte, metafórica, existem influências indiretas que podem ser responsáveis pela noção – como a temperatura do solo, drenagem e traços de elementos químicos. “Experimentos que possam desvendar essas relações são diabolicamente complexas e, na maioria dos casos, proibitivamente dispendiosos”. Numa réplica à matéria do *Blog*, um leitor ressalta que a essência da querela reside no fato que a expressão francesa "*gout du terroir*" não deve ser traduzida, literalmente, como "*taste of soil*" e remete enfaticamente os interessados ao *paper* sobre assunto de autoria de *Roger Bomrich*. Noticiou o *Green Inc. Blogs* do *N.York Times*.

Tango em S. Francisco

Uma festa de gala para 200 convidados foi realizada na residência de *Laura Catena* na noite do sábado 17 de outubro último. A festa foi regada a vinhos *Catena*, cuisine argentina, tango ao vivo e muita dança. O evento, ciceronado por *Laura Catena*, foi para homenagear seu pai, médico e renomado vitiviniculor argentino

Dr. Nicolas Catena, por ter sido distinguido com o *Decanter's Magazine 2009 Man of the Year Award*. A casa onde se desenrolou a festa está bem próxima do *University of Califórnia SF Medical Center*, onde a hostess trabalha como médica na emergência do hospital escola. Os convidados formaram uma mescla de estilos, idades e pessoas – profissionais da indústria do vinho, músicos e amigos da família. 'O melhor tango de S. Francisco é na minha casa' declarou *Laura*, propondo um brinde à sua família e à uva *Malbec* e dizendo sentir-se honrada por seu pai ter sido agraciado com o *Man of the Year Award*. 'Somente três pessoas das Américas receberam este prêmio: *Robert Mondavi, Paul Draper* e meu pai'. Noticiou o *Decanter Magazine*.

A Alquimia do Blending

O blending intra-varietal é um conceito intrigante, particularmente num país como a África do Sul, onde existe a atenção com vinhos mono-varietais. Fomentado pelo sistema de certificação de origem dos vinhos, a noção de vinhos mono-varietais tem sido levada a extremos interessantes. Como por exemplo, o vinho de um único vinhedo. *Ian Naude*, com seu *Adoro 5 Regions Sauvignon Blanc* caminha na direção contrária, abandonando a noção de terroir – será mesmo? *Ian* obtém suas uvas de cinco regiões, localizadas a oeste de *Capetown – Stellenbosch, Darling, Elgin, Durbanville e Elim*, cada uma conferindo uma característica particular ao vinho. Nenhum desses componentes é incorporado ao vinho por acidente. Em realidade, *Ian* pesquisou assiduamente aromas frutados distintos de *Sauvignon Blanc* que aportassem uma dimensão específica ao blend final. E vale dizer que, em cada instância, esta característica refletirá, com maior ou menor intensidade, as características dos terroirs. O resultado final é um blend de *Sauvignon Blanc*, daí porque a expressão intra-varietal – equilibrado, elegante e com uma distinta mineralidade. O vinho também apresenta um componente de frescor bem marcante, efetivamente uma divisória entre estilos do Velho e Novo Mundo. Se, por um lado, o vinho não pode pretender o status de apelação de origem, por outro lado, o vinho não corre o risco de apresentar-se 'acanhado' ao paladar, como frequentemente ocorre com vinhos de um único vinhedo ou de uma única região. A alquimia do blending cria uma sinergia fazendo com que o produto final exceda a soma das qualidades das partes. Como no champagne. Coincidentemente, a vinícola *Adoro* pertence a *Bem Riach Distillery* situada no coração de *Speyside, Escócia*. Daí a cultura do blend influenciada pelo whisky. Informou a *South Africa Wine.Co*.



ACONTECEU

Enoteca Fasano – Maycas de Limari

Angélica Marchi (2422-3688), trouxe a enóloga Francesca Perazzo, da Maycas del Limari, que apresentou os seguintes vinhos: Maycas del Limari Sauvignon Blanc Reserva Especial 2007, Maycas del Limari Chardonnay Reserva Especial 2006, Maycas del Limari Quebrada Seca 2007, Maycas del Limari Syrah Rosé Reserva 2007, Maycas del Limari Syrah Reserva Especial 2005 e Maycas del Limari Cabernet Sauvignon Reserva Especial 2005.

Vinícola Villaggio Grando

Com apresentação de seu proprietário, Guilherme Grando, foram degustados vinhos desta vinícola de Santa Catarina, representada no Rio por João Luiz Manso (2256-1758/2256-0858). Foram degustados o vinho Além Mar NV (Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon), elaborado em parceria com o enólogo português Antônio Saramago e o sommelier José Santanita. Também foram degustados os vinhos Villaggio Grando Brut 2009 – Chardonnay / Pinot Noir, Chardonnay 2008, Chardonnay Reserva 2008, Sauvignon Blanc 2008, Merlot 2007, Cabernet Sauvignon 2007, Innominabile – NV – (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Pinot Noir) e Além Mar – NV – (Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Porto Mediterrâneo

Dia 21 de outubro, às 19h30, na ABS Flamengo, com Ivan Barros (9958-8265/9709-2586), dia 22 de outubro, na ABS Barra, com Julio Schmith, a Porto Mediterraneo, apresentou vinhos portugueses e, como novidade, iniciou a degustação com um azeite de Oliva Extra Virgem Herdade Paço do Conde, em taças ISO, castas das azeitonas Galega, Cobrançosa, Azeiteira, Frantoio, Arbequina e Picual. Um corte, portanto, de seis castas distintas. Foram degustados os seguintes vinhos: Herdade Paço do Conde: enólogo Rui Reguinga, Herdade das Albernoas Branco 2007 - Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, Herdade Paço do Conde Branco 2008 - Antão Vaz e Arinto, Herdade das Albernoas Tinto 2007 - Aragonês, Trincadeira e Castelão, Herdade Paço do Conde Tinto 2007 - Aragonês, Trincadeira Preta, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon, Herdade das Barras: enólogo Paulo Laureano, Serros da Mina Branco 2007 - Antão Vaz e Viognier - Medalha de Prata no IWC de Londres, Serros da Mina Tinto 2007 - Aragonês, Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon - Medalha de Prata no IWC de Londres, Herdade das Barras Tinto 2005 - Syrah, Alicante Bouschet e Aragonês.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

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

Agenda

ABS RIO - SEDE FLAMENGO

CURSO VINHOS PORTUGUESES
17 e 24 de novembro

CURSO ESPUMANTES X CHAMPAGNE
01 e 08 de dezembro

ALMOÇO DE CONFRATERNIZAÇÃO
LOCANDA
12 de dezembro

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Novembro / Dezembro

FLAMENGO: 17 e 24 de novembro – Curso de Vinhos Portugueses e **01 e 08 de dezembro** – Curso de Espumante e Champagne.

Diretoria:
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

Conselheiros:
Ivanir José Tavares
José Valmir Pereira
Laert Spinelli
Ligia Maria Torres Peçanha
Benedito Eduardo de Campos Júnior
Luiz Marino Maquieira Nóvoa
Maria Helena Tauhata
Roberto Rodrigues