



Como Receber com Queijos e Vinhos - Barra

Dia 04 de julho, na Barra, Celio Alzer estará ministrando esta sempre aguardada palestra. Objetivo: informar sobre a organização de um evento do gênero, em casa, orientando a escolha dos queijos, dos vinhos, pães e frutas, inclusive quantidades e dando dicas de harmonização entre queijos e vinhos. Ao final, degustação de Emmental, Camembert, Brie, Gorgonzola e cabra fresco, com os vinhos Merlot 35 South, Viña San Pedro; Villa Montes Sauvignon Blanc; e Porto Ruby Don José, Real Companhia Velha; além de pães e frutas. Preço: R\$ 77,00. Horário: 19:30 horas. Local: ABS/Barra.

Late Harvest x Botrytizados – Barra

Dia 20 de junho, na Barra, uma inédita degustação: Late Harvest x Botrytizados. Embora ambos os vinhos sejam doces, as uvas para elaboração diferem substancialmente. Venha tentar identificar as diferenças nesta degustação às cegas dirigida pela Maria Helena Tauhata, quando teremos também harmonizações diversas. Eis os vinhos:

Late Harvest

Tokaji Fürmint – Late Harvest 2003
Forster Kirchenstück Riesling Auslese 2003
Carmen Late Harvest 2001

Botrytizados

Vignoble des Quarts de Chaume - Domaine Baumard
Tokaji 6 Puttonyos 1993 – Domaine Tizzinoko
Château de La Chartreuse – Sauternes 1996

Encontro imperdível. Será às 19:30 horas e o preço R\$ 205,00.

Tops Chile e Argentina

No dia 28 de junho, Ricardo Farias estará realizando a esperada degustação anual dos Tops chilenos e argentinos, oportunidade única de degustar o que há de melhor naqueles dois países. Vejam os vinhos:

Almaviva 2003
Casa Real Reserva Especial Cab Sauv 2003
Don Melchor 2003
Cheval des Andes 2002
Nicolás Catena Zapata 2003
Val de Flores Malbec 2003.5

São vinhos super premiados. Especial atenção para o Nicolás Catena Zapata, o melhor vinho da Catena e de difícil aquisição. Realmente

é uma oportunidade degustá-lo. Para o final, Santa Helena Notas de Guarda Cab Sauvignon 2002 e La Celia Malbec 2002, da Interfood. Degustação imperdível. O horário: 19h 30 e o preço R\$ 221,00.

Barolo e Barbaresco, os destaques do Piemonte

Ricardo Farias está selecionando os vinhos para esta importante degustação, que acontecerá no dia 19 de julho. Serão vinhos de destaque desta fantástica região italiana. Aguardem os detalhes.

O Doce Mundo dos Vinhos de Sobremesa

Esta é a degustação que Celio Alzer vai conduzir, no dia 12 de julho, às 19:30hs, mostrando as várias técnicas de elaboração desses vinhos elegantes e sedutores. Eis o roteiro e os produtos que serão apresentados: por adição de açúcar (Espumante Chandon demi-sec – Brasil); colheita tardia (Hochheimer Kirchenstück Riesling Spätlese 05 – Alemanha); appassimento (Passito di Pantelleria – Itália); podridão nobre (Sauternes Fontebrière 04 – França); por adição de aguardente vínica (Porto Tawny 10 Anos, Real Companhia Velha) e (Madeira Fine Rich Colheita 1995) – ambos de Portugal. Alguns dos vinhos serão harmonizados com queijos, doces e chocolate. Para o final, um simpático tinto francês de Corbières: Château Mandirac Tradition 93. O valor é de R\$ 84,00.

Curso Vinhos Espanhóis

Nos dias 19 e 26 de junho, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões espanholas que, além da alta qualidade, apresentam preços sempre convidativos. Eis os vinhos:

1ª Aula

Cava Cuvée Raventós - Codorníu
Jerez Fino - Barbadillo
Yecla – Colección 2004 - Bodegas Castaño
Priorato – Negre 2002 - Scala Dei
Fondillón Gran Reserva - Salvador Poveda

2ª Aula

Navarra - Gran Feudo Reserva Viñas Viejas - J. Chivite
Rioja - Gonzalo de Berceo Gran Reserva 1996
- Bodegas Luiz G. Muga
Ribera del Duero – Reserva 1999 - Bodegas Valduero
Jerez – Pedro Ximenez – Bodegas Pedro Romero
Para o final o Penedés
Coronas Tempranillo 2004 - Miguel Torres.

Preço: R\$ 184,00. O horário: 19:30 horas.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

138 – Château, Domaine, Clocher

A cidade de Limoux situa-se no centro do triângulo formado por Toulouse, Carcassonne e Narbonne, no Sul da França. Essa região, colonizada pelos romanos no início da Era Cristã, é salpicada de igrejas e capelas, algumas delas bem antigas, cada uma com seu campanário – “clocher” em francês - que domina, do alto, os vinhedos próximos.

Com uma produção abundante de tintos e brancos, a região apresenta como curiosidade particular o primeiro vinho espumante do mundo, conhecido como Blanquette de Limoux, hoje uma denominação de origem controlada.

A apresentação anual dos vinhos aos compradores acontece no Domingo de Ramos, quando se realiza em Limoux o grande leilão dos produtos locais, comandado por um chef de renome, especialmente convidado. Para ele acorrem interessados dos cinco continentes.

Parte dos resultados financeiros do leilão é destinada à restauração dos campanários, um por ano, para preservação do patrimônio histórico e cultural da região.

É assim que se fala de Clocher, em Limoux, da mesma forma que se diz Château em Bordeaux ou Domaine na Bourgogne.

MENSAGENS DA DIRETORIA

De todas as missões do sommelier a que exige mais conhecimento é a harmonização de vinhos com comidas. Para os frequentadores de restaurantes, também. Há que se conhecer as características da bebida e da comida em separado e os princípios que regem o casamento entre os dois, a fim de se atingir o máximo de satisfação. Sabendo disso, e no intuito de atender a pedidos, a ABS Rio atualizou seu curso de harmonização e estará proporcionando aos seus associados novos conhecimentos nesse campo.

Euclides Penedo L. Borges
Presidente



Escolha do Sommelier

Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.

VINHO TINTO LIDIO CARRARO MERLOT 2004



Estamos trazendo, com exclusividade, mais uma novidade para o amante do bom vinho. Trata-se do Merlot da vinícola Lidio Carraro, considerada, no Brasil, uma das melhores produtoras dessa casta de uva. A Merlot, erroneamente, foi abandonada pela maioria dos produtores nacionais ainda que, no meu entender, represente a melhor cepa brasileira, sendo a que melhor se adaptou ao solo da serra gaúcha.

Lidio Carraro, neste lançamento, coloca suas fichas na variedade que vem sendo produzida em Encruzilhada, na Campanha gaúcha, considerada hoje como o novo pólo de enologia de qualidade.

Esse é um vinho de coloração vermelho-rubi escura, com aromas frutados delicados, porém intensos e persistentes, além de aromas vegetais e de folhagem de bosque. No paladar, apresenta taninos sedosos e macios, de excelente corpo e personalidade.

Na gastronomia, sugiro acompanhá-lo com cordeiros assados, carnes grelhadas, ou ricas e suculentas costelas suínas também grelhadas. Um vinho que poderá durar entre cinco e sete anos e cujos bons álcoois totais naturais permitem que nos orgulhemos em consumi-lo. Saúde!

59,98*

(Estoque: 176 unidades)

PARA RECEBER A PROMOÇÃO, É NECESSÁRIO:

- Ser portador do Cartão ou Chaveiro Zona Sul.
- Ligar para **2122-7070** e informar que é sócio da ABS pelo menos um dia antes de efetuar a compra.

*Promoção válida até **15/07/2007** exclusiva para os associados ABS.

Disponível nas lojas: LEBLON: R. Dias Ferreira, 290 ; R. Bartolomeu Mitre, 70; R. Dias Ferreira, 320; IPANEMA: R. Visconde de Pirajá, 504; R. Prudente de Moraes, 49; COPACABANA: Av. N^a S^a de Copacabana, 936; Av. N^a S^a de Copacabana, 595; BOTAFOGO: R. Bambina, 36; S^{aa} CONRADO: Est. da Gávea, 870; BARRA: Av. das Américas, 3665A; Av. Érico Veríssimo, 565; RECREIO: Av. das Américas, 16.237 - Km 16; 26 e pela internet: www.zonasulatende.com - 2122-7070



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LI

Edgar Rechtschaffen

Garçon, o vinho pra pizza!

A BusinessWeek noticiou o lançamento pela Amazing Food Wine Company, de San Francisco, de um novo conceito de rótulo de vinhos, com a marca “Wine that loves food” (vinho que aprecia comida). Esta linha de vinhos propõe-se a facilitar a escolha do consumidor não esclarecido e foi desenvolvida com ajuda e expertise de Ralph Hersom, ex-sommelier do refinado restaurante novaiorquino Le Cirque e conta, entre outros, com os rótulos: “Wine That Loves Pasta with Tomatoe Sauce” e “Wine That Loves Roast Chicken”. Os vinhos foram concebidos para atender aos pratos tradicionais da culinária norte-americana e deverão contemplar pizza, frango assado, steak, salmão grelhado, macarroni com queijo e comida chinesa. Os rótulos não mencionam o nome das uvas nem as safras. O preço para o varejo deverá ser de U\$ 12 por garrafa. Numa dialética figurativa, trata-se da harmonização de vinhos para as massas. E se a moda pega?

Paris Hilton

A herdeira do grupo Hilton, Paris Hilton, será a nova face dos vinhos de Bordeaux, conforme noticiou a Decanter.com. Hilton, que tem 26 anos, está programada para aparecer em uma intensa campanha de TV, posters e mídia impressa a ser veiculada neste verão do hemisfério norte, nos U.S.A e Europa. O leit motif (tema) da campanha, com uma foto de Hilton, será: “One Night in Bordeaux” e deverá ser lançada com enorme fanfarra, em junho, por ocasião da Vinexpo de Bordeaux. Esta não terá sido a primeira empreitada para a qual a jet-setteuse empresta sua imagem para um vinho: ano passado ela participou do lançamento de Rich, um prosseco enlatado austríaco, que Hilton aparece delicadamente bebendo com um canudo. A ressalva deste articulista é da notícia não ser uma pegadinha, já que foi veiculada em 1 de abril 2007. Aguardar para confirmar.

Adeus ao La Tour Haut Brion

A partir da safra de 2006, o Chateau Haut Brion informou que não mais produzirá um de seus mais antigos e prestigiosos rótulos: La Tour Haut Brion. A propriedade de cinco

hectares, estabelecida na Idade Média como La Tour de Rostaing, que produzia as uvas para as 2000 caixas deste vinho, passará a fornecer uvas para os vinhos La Mission Haut Brion (segundo vinho do grand cru Haut Brion) e La Chapelle de La Mission Haut Brion. A decisão visa simplificar o número de vinhos produzidos, segundo a porta voz do Domaine Clarence Millon, empresa proprietária do Haut Brion desde 1983. James Lawter, editor associado da revista Decanter comentou a respeito: “posso entender a lógica da decisão – que é uma ilustração de como funciona o sistema dos Grands Crus, de modo a permitir o desaparecimento de um Grand Cru de Graves da estatura do La Tour Haut Brion”. Um duro golpe na tradição.

Resenha Policial

Seis homens foram presos pelo furto de vinhos de Bordeaux, no valor de € 600.00 (U\$ 780.000). Os presos estão acusados pelo furto de mais de 270 caixas de Grands Crus e outros vinhos premium do depósito dos négociants bordaleses Seignouret Frères, durante o fim de semana do 17 fevereiro. O lote “desaparecido” incluía, principalmente, vinhos da safra 2004 comprados “en primeur” (antes da maturação/engarrafamento), como Haut-Brion, Mouton Rothschild, La Tour e Lafite Rothschild. Do total das caixas, 230 foram recuperadas e em perfeito estado, escondidas num depósito e num hangar desativado da região. Segundo a polícia, os ladrões pertencem a uma rede criminosa com ramificações “comerciais” (receptação) em diversos países europeus e que o furto deve ter sido encomendado por um cliente do exterior, já que os códigos de barra e os números de série - que propiciam o rastreamento da cadeia de distribuição - tornam estes vinhos quase impossíveis de vender na França.

Tradição rompida

Michel Rolland, doublé de consultor (o mais renomado do mundo) e produtor de vinhos, acaba de lançar sua própria empresa que passará a comercializar seus diversos vinhos. Assim, Rolland rompe com uma tradição (que começou como um cartel legal) da distribuição exclusiva através do sistema de négociants. A nova empresa, denominada Rolland, fará a venda e distribuição dos vinhos de suas cinco propriedades bordalesas assim como das duas propriedades na Argentina, duas na África do Sul e uma na Espanha. Menos um elo na cadeia de distribuição. A empresa será gerida por seu genro. Com todo o respeito, será a barrica a nova versão do golpe do baú?



ACONTECEU

Languedoc - Rogério Rebouças

Um grupo de 12 diretores e monitores da ABS/RJ participou de curso no Languedoc, quando foram degustados dezenas de vinhos da região e visitadas importantes vinícolas. O programa foi organizado por Rogério Rebouças, que hoje é o elo das empresas exportadoras do vinho do Languedoc com o Brasil. Entre os vinhos já negociados no Rio de Janeiro temos: Barrinhas – vinhos de Corbières - Chateau Ribauté Cuvée François, Le Noir, Délicatesse de Charles Cros e Marsellan, todos do Celler Charles Cros..Ainda na Barrinhas uma linha mais simples com Grand Opera, Grand Reserve e Reserve de Beaulieu, todos da Cooperativa de Rocbère (Corbières Marítimo) – Zona Sul - espumante Aimery Pinot Noir, Chardonnay e Crémant de Limoux Cuvée 1531 - Vitis Vinifera – da Domaine Aimé - Minervois la Livinière (2 estrelas Guide Hachette) - Casa Nunes Martins – toda a linha Haut Clochers e a Cuvée Imperiale Blanquette de Limoux. Experimentem os vinhos que apresentam excelente custo x benefício.

Jeanne Marioton

Dos 12 participantes do curso no Languedoc, cinco prosseguiram para a Provence onde, por intermédio da representante dos vinhos da Provence no Rio de Janeiro, Jeanne Marioton (2285-4048), participaram de curso de dois dias com degustações e visitas a vinícolas. Realmente os rosés da Provence são imbatíveis.

Salton

Degustação da Salton (Alexandre 9176-3642), com palestra do Diretor Técnico da empresa, enólogo Lucindo Copat, e a presença de Wagner Ribeiro, Diretor de Vendas, quando foram apresentados os vinhos Espumante Salton Poética, Espumante Salton Evidence, Salton Séries Teroldego, Salton Séries Malbec, Salton Séries Carmenère, Salton Séries Cabernet Franc, Talento 2002, Talento 2004, Desejo Merlot 2004 (eleito TOP Ten na Expovinis entre os vinhos nacionais) e Intenso Chardonnay 2005 (vinho licoroso).

Adega da Barra

Degustação da Adega da Barra (Ivan Barros – 2439-8756) com palestra de Homero Sodrê, apresentando vinhos da Importadora Lusitana: Lisa Branco 2005 – Soc. Agrícola Casal do Tojo, Malo Tinto 2002 – Casal do Tojo, Luxus Reserva Tinto 2005 – Casal do Tojo, Marquês do Lavradio Reserva Tinto 2003 – Casal do Tojo, DJ Encostas de Estremoz Reserva Tinto 2003 – Soc. Lagarteira, Rio Bom Tinto 2002 – Quinta do Mourão, Rio Bom Reserva Tinto 2002 – Quinta do Mourão e Porto Tawny 20 anos – Quinta do Mourão.

Vinhos DOC

Degustação da Vinhos DOC (Eduardo Brandão - 3079-2333) apresentando vinhos da Vinícola Cordelier, com a presença de João Batista Guimarães, Diretor de Marketing da empresa e palestra de Eduardo Vianna: Espumante Cordelier Brut, Espumante Cordelier Moscatel, Cordelier Reserva Chardonnay 2005, Cordelier Reserva Cabernet Sauvignon 2004, Cordelier Reserva Merlot Envelhecido em Barril 2004 e Vin de Liqueur (vinho licoroso).

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 311 - CEP: 22210-903
Tel: (0xx21) 2285-0497 • Fax: (0xx21) 2265-2157
Home Page: <http://www.abs-rio.com.br> • E-mail: abs@abs-rio.com.br
3RStudio / Diagramação: Ana Claudia Domingos

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS
14 de junho

CURSO VINHOS ESPANHÓIS
19 e 26 de junho

CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO
20 de junho (à tarde)

AMARONE, O SOBERANO DO VÊNETO
21 de junho

TOPs CHILE E ARGENTINA
28 de junho

CURSO BÁSICO
9 ou 11 ou 12 de julho

CURSO DE DEGUSTAÇÃO
9 ou 11 de julho

ABS/RJ – SEDE BARRA

LATE HARVEST x BOTRYTIZADOS
20 de junho

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS
04 de julho

CURSO BÁSICO
10 de julho

CURSO DE DEGUSTAÇÃO
12 de julho

CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO
25 de julho (à tarde)

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Julho

FLAMENGO: Dia 12 – O Doce Mundo dos Vinhos de Sobremesa, com Celio Alzer - **Dia 19** – Barolo e Barbaresco, os destaques do Piemonte, com Ricardo Farias – **Dias 24 e 31** – Curso de Vinhos do Porto, com Geraldo Alão

BARRA: Dia 04 – Como Receber com Queijos e Vinhos, com Celio Alzer – **Dia 25** (à tarde) – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer.

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