



Barolo e Barbaresco, os destaques do Piemonte

O Piemonte é a terra dos vinhos tintos e entre seus destaques os lendários Barolos e Barbarescos. Pois Ricardo Farias selecionou vinhos extraordinários, incluindo um Barbaresco Gaja, para esta importante degustação, que acontecerá no dia 19 de julho. São três Barolos e dois Barbarescos:

Barbaresco 2000	Angelo Gaja
Barolo Castiglione 2000	Vietti
Barbaresco Il Bracco 2001	Pio Cesare
Barolo Bussia DOCG 2000	Prunoto
Barolo DOCG Carequiu 1999	Batasiolo

Para o final, um Dolcetto d'Alba Santa Rosalia 2004, de Mauro Sebaste. Preço: R\$ 257,00. Horário: 19:30 horas. Limitado a 24 participantes.

Curso Vinho do Porto

Um dos mitos do mundo vinícola é, sem dúvida, o Vinho do Porto. Venha conhecer em profundidade as características deste fantástico vinho, no curso que Geraldo Alão estará dirigindo nos dias 24 e 31 de julho. Serão degustados os seguintes vinhos:

Aula 1 – 24 Julho	Aula 2 – 31 de julho
Porto Burmester Extra Dry	Porto Otima 20 Years Old Tawny
Porto Warrior Special Reserva	Niepoort Colheita 1995
Porto Quinta da Gaivosa LBV 99	Porto Vintage Burmester 1995
Royal OPorto 10 anos	Graham's Malvedos Vintage 1988

Além dos vinhos serão servidas amêndoas salteadas, queijo Serra da Estrela e pastéis de Belém. Para o final um Quinta do Caldas 2004. Preço: R\$ 173,00. O horário: 19:30 horas.

O Vinho em Julgamento

Você acha que as avaliações feitas pelo crítico Robert Parker são justas? Concorde com as notas da revista Wine Spectator? Ou está mais afinado com as opiniões da inglesa Jancis Robinson? No próximo dia 09 de agosto, Celio Alzer vai apresentar cinco vinhos muito bem avaliados pela imprensa internacional, sem dizer quais foram as notas dos especialistas. Você dará sua própria nota a cada um deles e, ao final, poderá confrontar o resultado com as opiniões dos críticos. Os nomes dos vinhos que estarão em julgamento são "segredo de justiça", mas podemos adiantar os países: Argentina, Portugal, Espanha, Itália e Alemanha. Essa degustação, inédita na ABS, será na sede do Flamengo, às 19:30hs, e vai custar R\$ 63,00.

Grupos de Degustação

Está sendo encaminhado o carnet com as cobranças dos Grupos de Degustação relativas ao 2º Semestre de 2007. O vencimento da parcela inicial será no dia 17/07.

Confraternização dos Sócios

Será no dia 2 de agosto a nossa Confraternização dos Sócios. Como de hábito, no Navegador, das 18:30 às 21:00 horas. Muito vinho, queijos, frios e o encontro com os amigos. Não percam.

Campeões Custo x Benefício - Barra

No próximo dia 08 de agosto, às 19:30hs, acontece a primeira degustação da série "Campeões do Custo x Benefício" na Barra. Graças a uma parceria entre a ABS/RJ e os representantes e importadores, todos os vinhos apresentados estarão à disposição dos associados por um preço muito especial, no período de 09/08 a 08/09. Anote os vinhos que Celio Alzer vai mostrar: Ventisquero Clasico Cabernet Sauvignon 05 (Chile) - de R\$ 28,00 por R\$ 24,00, na Cantu (Jaqueline Barroso, tel.: 3239-0322/8830-9380); Valduga Identidade Ancelota 05 (Brasil) - caixa c/6 de R\$ 222,40 por R\$ 210 (Bianca Bittencourt, tel.: 2236-0132/9459-5492); Refosco dal Peduncolo Rosso 05, Fantinel (Itália) - de R\$ 46,00 por R\$ 34,00, na Porto Leblon (Roberto di Tulio, tel.: 2549-8828/9648-5988); Finca La Linda Viognier 05, Luigi Bosca (Argentina), de R\$ 39,30 por R\$ 28,00, na Decanter (Aníbal Patrício, loja Espírito do Vinho, tel.: 2286-8838); Pinot Noir Aiméry 05 (França) - por R\$ 26,97, nas lojas do Supermercado Zona Sul. A forma de pagamento e as condições de entrega deverão ser acertadas diretamente com os fornecedores. A degustação também tem ótimo custo/benefício: R\$ 46,00.

XII Encontro de Caxambu

No período de 31 de agosto a 02 de setembro (6a feira a domingo) será realizado o tradicional encontro da ABS/RJ no Hotel União de Caxambu. Para maior comodidade, haverá ônibus privativo. Trata-se de um programa imperdível. Pergunte a quem já foi. Veja os detalhes no encarte deste boletim.

Curso Vinhos da Borgonha

Nos dias 21 e 28 de agosto, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Borgonha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam esta fantástica região francesa:

1ª Aula

Chablis 1er Cru Vaillons 2005 - J. Gagnerot
 Pouilly Fuissé 2002 - Domaine Jean-Yves Eloy
 Rully en Chaponnière 1999 - Domaine de la Folie
 Corton Grèves Grand Cru 2004 - Joseph Drouhin

2ª Aula

Puligny - Montrachet 2004 - J. Gagnerot
 Pommard Les Rugiens 1er Cru Louis Jadot 2004 - Louis Jadot
 Volnay, 1er Cru Clos de la Cave des Ducs 2000 - Maelle Carré
 Clos Vougeot Grand Cru Cave Privée 2002 - Antonin Rodet

Para o final Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2004. Preço: R\$ 262,00. O horário: 19:30 horas.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

139 – Um Novo Projeto da Miolo

Desde o seu início, em 1996, esta série tem se dedicado também a fatos vinícolas do Brasil, na torcida pela melhoria do vinho brasileiro. É assim que mereceram citação, entre outras, nesses doze anos, Aurora, Valduga, Dal Pizzol, Dom Cândido, Pizzato, Lídio Carraro, ... Lá se vão dez anos desde que, pela última vez, citei (número 26, fev 1998) o projeto da Família Miolo, no Vale dos Vinhedos. Impressionado com o progresso do mesmo, quando de nova visita, repeti a dose do número 74 (fev 2002).

Esta série aproxima-se agora do número 140 e a realidade de hoje é ainda mais abrangente. A empresa expandiu-se para o nordeste, para o Chile e para a Espanha, fato impensável para uma iniciativa brasileira na área de vinhos há duas décadas.

Ela anuncia agora o seu "Projeto Confrarias", envolvendo somente os produtos top do conglomerado, oferecidos a preços especiais para um público diferenciado.

A ABS Rio, que sempre teve nas vinícolas da Serra Gaúcha, entre elas a Miolo, anfitriãs dedicadas e amáveis quando de suas viagens ao sul, estudará com carinho, a possibilidade de estender aos seus associados as vantagens desse novo projeto.

MENSAGENS DA DIRETORIA

ABS EM NITERÓI

Em seu discurso de posse, o Presidente Euclides Penedo ressaltou que uma das metas da atual diretoria da ABS/RJ seria iniciar atividades desta Associação em Niterói. A seleção de um local para realização de cursos já está sendo feita e pretendemos abrir a primeira turma do Curso Básico em Setembro. O Curso terá estrutura semelhante à do curso oferecido na Sede no Flamengo e na ABS/RJ - Barra. No próximo número do Boletim divulgaremos o local e a data de início das atividades.

Ligia Peçanha - Conselheira



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.

VINHO TINTO ARGENTINO PENEDO BORGES MALBEC MERLOT 750ML

A Argentina vem se revelando um país bastante atraente nestes últimos anos quando falamos de investimentos no campo vitivinícola. Penedo Borges é um caso muito simpático de cinco empresários brasileiros, evidentemente todos amantes do vinho, que há três anos fazem um trabalho pioneiro naquele país. No meu entendimento, escolheram terras na melhor região, nas cercanias de Mendoza, exatamente em Lujan de Cuyo e plantaram com ajuda de um extraordinário engenheiro agrônomo, mudas de uvas Malbec e Merlot. O resultado? Um vinho de excelente qualidade, obtido com um processo vinícola da mais alta tecnologia, obtido com emprego de vinhas jovens, mas de uma qualidade ímpar e com um enorme potencial de desenvolvimento. Hoje apresento uma estrela nascente que brilhará no firmamento dos vinhos argentinos num brevíssimo tempo.

Na avaliação, revela uma bela coloração vermelho rubi escura, com leves reflexos púrpuras, e no olfato apresenta notas florais e de frutas de bosque, leves toques balsâmicos e de baunilha, muito delicados e nobres. No paladar sua gentileza, graciosidade, maciez e tanicidade totalmente dominada, justa e perfeitamente integrada. Na gastronomia diria que é um excelente companheiro das carnes grelhadas, assados de longa cocção, carnes abafadas, molhos de cogumelos e massas com molhos vermelhos.

27,50*

(Estoque: 700 unidades)

Aproveitem este tesouro neste início de inverno, com as noites agradáveis e temperaturas em declínio. Saúde!!

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 de **10/07/2007 a 10/08/2007** 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; **LEMÉ:** Av. Atlântica, 866; **COPACABANA:** Av. N^o S^a de Copacabana, 936; Av. N^o S^a de Copacabana, 595; **FLAMENGO:** Rua Senador Vergueiro, 51; **BOTAFOGO:** R. Bambina, 36; S^o CONRADO: Est. da Gávea, 870; **BARRA:** Av. das Américas, 3665A; Av. Érico Veríssimo, 565; **RECREIO:** Av. das Américas, 16.237 - Km 16.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LII

Edgar Rechtschaffen

En Primeur

Nos últimos 13 meses, três empresas inglesas especializadas na venda em primeur (venda antecipada de grandes vinhos de Bordeaux um a dois anos antes do seu engarrafamento) faliram. A última baixa foi da Cellaret, em maio de 2007, precedida da Univine, em setembro 2006 e da Mayfair Cellars em abril 2006. E os investidores ficaram no prejuízo. Convém lembrar o adágio: “Mais vale um passarinho na mão do que dois voando”. Noticiado pela Decanter.com .

Tendência

A Wine.com, maior empresa norte-americana especializada na venda de vinhos pela internet, noticiou que 58% dos vinhos vendidos pelo seu website em 2006 foram importados. O crescimento foi liderado por vinhos da França e Itália, ambos com aumento superior a 30% se comparados com o ano anterior. “Nossos consumidores são jovens, educados e afluentes e estão se direcionando aos vinhos importados em número recorde, gastando mais de US\$ 20 por garrafa”, declarou o vice-presidente de marketing da empresa. Em comparação, o resto do mercado consome 75% de vinho nacional, com preço médio abaixo de US\$ 5.

Vinoterapia

Caudalie, o spa centrado na vinoterapia e iniciado em Graves, na propriedade do Chateau Smith Haut Lafite, que produz o renomado vinho epônimo grand cru classé de Graves, estará inaugurando mais um centro no Plaza Hotel, em New York. A abertura está programada para novembro de 2007. Serão 15 gabinetes, ocupando 800 m2, localizados no primeiro andar do Plaza. Entre outras especialidades, as usuárias (usuários?) serão tratadas a banhos com esfrega de Cabernet Sauvignon esmagadas e massagem com Sauvignon Blanc. Caudalie já tem operando spas em Bordeaux (no hotel quatro estrelas Les sources de Caudalie), Taiwan, Sonoma Valley, Piemonte e no esplendoroso hotel da vinícola Marques de Riscal, na Rioja. Uma das mais recentes histórias de sucesso, segundo noticiou a Vogue.com .

Amantes do vinho

Acaba de ser lançada na França (durante a Vinexpo 2007) uma linha de vinhos que promete pôr em contato os solteiros amantes de vinho, através de um site paralelo de encontros. O conceito é conhecido como Soif du Coeur (sede do coração) e tudo se inicia com a compra de uma garrafa de vinho por € 3, que contém um código impresso no contra-rótulo. Uma vez esvaziada a garrafa, o código é revelado. Potenciais daters inserem estes códigos

e outros detalhes no website e voilà: um encontro (digital) é proposto. São três os vinhos ofertados: Merlot/Cabernet (tinto), Cabernet/Merlot (rosé) e Sauvignon Blanc/Semillon (branco), todos da nova Appellation Vins de Pays d’Atlantique. Informado pela Decanter.com

Revista Decanter em Mandarin

Num inusitado exemplo de como funciona a globalização, a revista Decanter, a mais prestigiosa revista de vinho do mundo, acaba de lançar uma edição para a China. E não será uma mera tradução do magazine impresso em inglês. Algumas matérias deverão ser específicas para o mercado local. Como também a propaganda (que sustenta qualquer revista). Assim, já começou na China a campanha de venda em primeur da safra 2008 dos Grands Crus de Bordeaux, cujas uvas ainda levarão 10 meses para nascer e uns 30 meses, pelo menos, para serem engarrafadas. Pouco importa: na cultura chinesa, o número 8 é de extrema sorte. Por exemplo, as próximas olimpíadas terão início em Pequim às 8h, 8 minutos, 8 segundos do dia 08/08/08. Haja superstição. Registre-se que a Decanter também é editada numa terceira língua, esta apenas falada por 10 milhões de pessoas: em húngaro.

Napa Valley

Napa Valley, a mais renomada appellation norte-americana, acaba de ser oficialmente reconhecida pela EU (União Européia). A decisão estipula que vinhos sob esta denominação podem agora ser comercializados na EU, desde que, pelo menos 85% do vinho, seja de uvas provenientes da região. Napa Valley produz apenas 4% dos vinhos da Califórnia, mas seu impacto econômico é muitas vezes maior: corresponde a 25% da indústria do vinho californiana. Este reconhecimento é parte de um acordo bilateral contemplando a garantia de exclusividade para o uso de nomes de regiões e marcas de vinhos. O direito autoral de nomes regionais e marcas. Informou a Decanter.com .

R. Parker onipresente

A partir de junho 2007, comentários sobre vinho de Robert Parker passarão a fazer parte das bandejas (coladas sob papel transparente) na traseira dos assentos da classe econômica dos aviões da US Airways, como parte de uma parceria desta empresa com a Business Week. Uma reimpressão da coluna de Parker, da Business Week, aparecerá ao serem baixadas as bandejas. As colunas serão mudadas mensalmente. Mas, se você viaja na primeira classe, não se preocupe, também poderá consultá-las (de modo um pouco mais aristocrático). Informou o S. Francisco Chronicle.



ACONTECEU

Monitor da ABS/RJ em Paris

Se você vai a Paris e pretende comprar vinhos, poderá contar com uma valiosa consultoria na escolha e indicação dos locais onde é possível adquiri-los pelos menores preços. Poderá ainda participar de degustações com um grupo de amigos ou ainda, se tiver mais tempo, conhecer regiões vinícolas da França. Para tanto, é só entrar em contato com Sergio Cardoso, monitor da ABS/RJ, que está morando em Paris. Visite o site www.personalsommelier.com.br ou entre em contato: Sergio Cardoso - Tel skype Rio:21 3521-5046 - Cel Paris: 06 28 23 20 47. Email: sergio@cardoso.com

Degustações EXCAL

A EXCAL, entidade incentivadora do comércio exterior de Castilla y León, incluindo, naturalmente, o vinho, promoveu duas degustações na ABS/RJ, ambas com apresentação do enólogo Fernando Ortiz Torres, respectivamente:

Em maio, vinhos da importadora Expand (Vinícius – 11 4613-3322): Vega Saucó Roble 2003, Vega Saucó Crianza 2001, Fuentespina Roble 2004 e Vegas 3 2004; da Grand Cru (Anna Bosso – 2511-7045): Domínio de Atauta 2003, San Roman 2003 da Bodegas y Viñedos Maurodos; da World Wine (Gilmar – 11 3315-1477): Heredad de Peñalosa Reserva 1999, Carmelo Rodero Crianza 2004 e Carmelo Rodero Reserva 2003.

Em junho: vinhos das importadoras Decanter (Aníbal Patrício 2286-8838): Vinci (Lilian Seldin 2246-3674) e World Wine (Gilmar 11 3315-7477): 3 Lunas 2002. da Bodegas Gil Luna, Urban Ribera 2003, da Bodegas y Viñedos O Fournier, Emina Prestigio 2003, da Bodega Emina, Melior 2005, da Bodega Matarromera, Rento 2002, Valdelosfrailles Vendimia Seleccionada 2003 da Bodega Valdelosfrailles e Aldor Verdejo 2005 da Bodega Emina Rueda.

Carmelo Rodero

Degustação da World Wine (Gilmar 11 3315-7477), apresentando os vinhos da Carmelo Rodero, com a presença do proprietário da empresa, Sr. Carmelo Rodero. Os vinhos: Carmelo Rodero 2005 tinto, Carmelo Rodero Barrica 2005 tinto, Carmelo Rodero Crianza 2004 tinto e Carmelo Rodero Reserva 2003 tinto

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

O DOCE MUNDO DOS VINHOS DE SOBREMESA
12 de julho

BAROLO E BARBARESCO, OS DESTAQUES DO PIEMONTE
19 de julho

CURSO VINHOS DO PORTO
24 e 31 de julho

O VINHO EM JULGAMENTO
9 de agosto

CURSO VINHOS DA BORGONHA
21 e 28 de julho

TOPs PORTUGUESES
23 de agosto

ABS/RJ - SEDE BARRA

CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO
25 de julho

O FANTÁSTICO ALENTEJO
22 de agosto

Importadora Cantu

Degustação da Importadora Cantu (Jaqueline Barroso 8830-9380), apresentando vinhos da Vinícola Ventisquero e palestra da enóloga Carolina Zapatta: Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc 2005, Ventisquero Clasico Merlot 2005, Ventisquero Reserva Carmenère 2005, Ventisquero Queulat Syrah 2004 e Ventisquero Grey Cabernet 2004.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Agosto

FLAMENGO: Dia 9 – O Vinho em Julgamento, com Celio Alzer - **Dia 23** – TOPs Portugueses, com Ricardo Farias - **Dia 21 e 28** – Curso Vinhos da Borgonha, com Fernando Miranda.
BARRA: Dia 22 – O Fantástico Alentejo, com Geraldo Alão.

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, Lígia Maria Torres Peçanha, Maria Helena Tauhata, Roberto Rodrigues